

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL

PROCESSO Nº: 04/2016.

MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL.

TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL.

SOLICITANTE: MISSÃO SAL DA TERRA - UPA ARAGUARI

OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, FORNECENDO DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS, PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA JUNTO UNIDADE UPA ARAGUARI.

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: CONTRATO DE GESTÃO Nº 084/2016.

RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL
PROCESSO Nº: 04/2016
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL

Empresa _____

Pessoa para contato: _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____

Recebemos, através do acesso à página www.missaosaldaterra.org.br → Saúde → UPA Araguari → Editais ou impresso cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, _____ de _____ de _____.

Assinatura

Senhor licitante,

Visando comunicação futura entre a Missão Sal da Terra e a licitante, solicito de Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada do edital e o remeter por meio do e-mail: contratos@missaosaldaterra.org.br. A não remessa do recibo exime a Missão Sal da Terra da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

PREÂMBULO
EDITAL DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº: 04/2016.
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL.
TIPO: MENOR PREÇO GLOBAL.
SOLICITANTE: MISSÃO SAL DA TERRA – UPA ARAGUARI.
OBJETO: PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, FORNECENDO DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS, PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA JUNTO UNIDADE UPA ARAGUARI.
DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: CONTRATO DE GESTÃO Nº 084/2016.

O Coordenador de Logística e Suprimentos da Missão Sal da Terra, no uso de suas atribuições, conforme Regulamento de Compras, torna público que fará realizar às **9h horas do dia 23 de Dezembro de 2016**, o **Processo Licitatório nº 04/2016, modalidade Pregão Presencial, tipo “Menor Preço Global”**, na Sala de Reuniões da Missão Sal da Terra, situado nesta cidade de Uberlândia - MG, à Alameda Uberaba, nº 60, Bairro Carajás, CEP: 38.408-287 Uberlândia - MG, através de Pregoeiro (a) para tal designado, que receberá propostas e documentação, visando a seleção de empresa para a realização do objeto do presente Edital, local este em que também serão prestados quaisquer esclarecimentos afetos a este procedimento licitatório.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Este processo licitatório de “Pregão Presencial” reger-se-á pelo Regulamento de Compras da Missão Sal da Terra, e pelas disposições contidas neste Edital. As instruções estabelecidas neste edital determinam os procedimentos que orientarão o presente processo licitatório até a assinatura do respectivo Contrato. Alegações de desconhecimento destas instruções, não serão aceitas como razões válidas para justificar quaisquer erros ou divergências encontradas na documentação entregue e/ou propostas.

I. OBJETO, ESPECIFICAÇÕES, DAS NORMAS DE ENTREGA E DE EXECUÇÃO

1.1. Do Objeto:

1.1.1. Constitui objeto do presente edital visa a seleção e contratação de empresa para a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação, fornecendo dietas normais e especiais, seguindo determinações da Contratante, de modo a assegurar o balanceamento das refeições e as condições higiênico-sanitárias adequadas, para atendimento de demanda junto unidade UPA Araguari.

1.2. Das especificações:

1.2.1. As refeições deverão ser preparadas com ingredientes de 1ª qualidade e higiene absolutas de acordo com a Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, devendo ser fornecidas quentes, com valor nutritivo balanceado, sob orientação de nutricionista;

1.2.2. A qualidade das refeições deve ser preservada durante o prazo do contrato, sob pena de rescisão unilateral por parte da Contratante;

1.2.3. As refeições tipo marmitex deverão seguir o cardápio a ser desenvolvido pela nutricionista da empresa Contratada, conforme previsto no Anexo 02, cujas especificações podem variar conforme mediante acordo entre as partes;

1.2.4. Outras especificações encontram-se no Anexo 03 deste Edital.

1.3. Das normas de entrega:

1.3.1. As refeições deverão ser realizadas diariamente, sendo portanto variável a quantidade a ser solicitada. As refeições deverão ser entregues nos horários estabelecidos:

PERÍODO	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA	LOCAL
Almoço	11h00min	de segunda à domingo	UPA Araguari
Jantar	17h30min	de segunda à domingo	

1.3.2. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em recipientes adequados, em bom estado de conservação, sempre limpas e transportadas em veículos apropriados;

1.3.3. A Contratada estará sujeita a visitas sem aviso prévio, para que sejam observadas as condições de higiene do local em que se confeccionam os produtos;

1.3.4. No ato da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar relação em duas vias, contendo as quantidades, colhendo assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos, a qual deverá ser assinada pelo Coordenador Administrativo ou pessoa indicada para tal tarefa;

1.3.5. O acompanhamento da entrega será fiscalizado pelo Coordenador Administrativo ou pessoa indicada por ele, e em caso de rejeição, os mesmos serão refeitos às custas da Contratada.

1.4. Das normas de execução:

1.4.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização das dietas, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;

1.4.2. A distribuição das refeições deverão ocorrer em marmitex descartáveis com divisórias acompanhado de kits de talheres descartáveis (colher, garfo e faca) em embalagem própria selada, respeitando o padrão de alimentação estabelecido, a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio e os respectivos horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética; controle da temperatura das preparações; coleta de amostras da alimentação preparada para análise conforme norma da vigilância sanitária;

1.4.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

1.4.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

1.4.5. A operacionalização e o porcionamento das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório.

1.5. Da visita técnica:

1.5.1. As licitantes poderão visitar o local onde serão prestados os serviços, para inteirarem-se de todos os aspectos referentes à sua execução, a visita técnica deverá ser realizada:

- No período de 13/12/16 a 22/12/2016, à UPA Araguari, estabelecida na Praça Constituição s/n, Bairro Centro, CEP 38.440-212, Araguari/MG, devendo a mesma ser agendada previamente no Setor

de Contratos através do telefone nº (34) 3690-3104 ou email contratosupaara@gmail.com onde **NÃO SERÁ FORNECIDO O ATESTADO DE VISITA TÉCNICA.**

1.5.2. Para todos os efeitos, considerar-se-á que a licitante tem pleno conhecimento da natureza e do escopo dos serviços, não podendo alegar posteriormente a insuficiência de dados e/ou informações sobre os locais e as condições pertinentes ao objeto do Contrato;

1.5.3. A visita poderá ser realizada pelo responsável legal da licitante, ou por pessoa indicada por esta, para acompanhar os serviços objeto da presente Licitação.

1.6. Do quantitativo estimado de refeições/mês:

	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA
UPA Araguari	(LIVRE / BRANDA / HIPOSSODICA / HIPERPROTEICA / HIPOPROTEICA / HIPERCALORICA / HIPOCALORICA / HIPOLIPIDICA / DIABETES / PARA ALERGIA AO LEITE DE VACA / INSUFICIENCIA RENAL CRONICA) – 400GRS	951 Unidades
	SOPA / PASTOSA / LIQUIDA / LIQUIDA RESTRITA – 300GRS	323 Unidades
	CEIA (MEDIA 6 BISCOITO, SUCO)	450 Unidades

II. DA PARTICIPAÇÃO

2.1. São condições para participação desta licitação:

2.1.1. Os interessados deverão pertencer ao ramo correlacionado ao objeto desta licitação, regularmente estabelecidos e que satisfaçam as condições e exigências do presente instrumento convocatório e seus anexos, parte integrante deste edital;

2.1.2. Ter como atividade principal o fornecimento de gêneros alimentícios, e que satisfaçam as condições e exigências do presente instrumento convocatório e seus anexos, parte integrante deste edital;

2.1.3. Ter sede no município de Araguari/MG, e, estar em plena operação;

2.1.4. Não Haverá qualquer ordem de privilégios entre as participantes, prevalecendo à estrita isonomia entre as mesmas;

2.2. Na reunião destinada ao recebimento dos envelopes de Documentação e de Propostas, deverá ser apresentado pelas interessadas, credencial do representante legal da licitante e/ou procuração, para participar dos trabalhos referentes a presente licitação nos termos do item 2.3.

2.3. Do credenciamento:

2.3.1. Na reunião destinada ao recebimento dos envelopes contendo a proposta de preço e documentos de habilitação, qualquer manifestação em relação a presente Licitação fica condicionada à apresentação de documento de identificação, Instrumento Público ou Particular de Procuração com firma reconhecida e bem

como a cópia autenticada do Contrato Social da empresa que deverão ser entregues em envelope separado, em mãos do Pregoeiro ou de um dos membros de sua Equipe de Apoio no momento anterior à abertura do Envelope nº 01;

2.3.1.1. Quando a empresa se fizer representar por seu Diretor ou um de seus Sócios deverá o mesmo apresentar a cópia autenticada do Contrato Social da empresa, que demonstre essa condição entregues em envelope separado, em mãos do Pregoeiro ou de um dos membros de sua Equipe de Apoio no momento anterior à abertura do Envelope nº 01;

2.3.1.2. O Representante legal da licitante deverá, obrigatoriamente, possuir habilitação para representar a interessada, dada mediante instrumento de mandato/procuração, devidamente reconhecida por órgão cartorário, e, desde que o mesmo lhe conceda amplos poderes para atuar neste certame, em nome da interessada, podendo anuir, transigir, renunciar, interpor recursos, bem como para realizar todos os demais atos necessários à participação da interessada junto ao processo licitatório;

2.3.2. A não apresentação ou incorreção do documento de que trata o subitem anterior não implicará na inabilitação da licitante, mas impedirá o representante de se manifestar e responder pela empresa;

2.3.3. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante;

2.3.4. Durante os trabalhos, a empresa licitante só poderá se manifestar através do seu representante legal credenciado;

2.3.5. As credenciais serão retidas pelo Pregoeiro e juntadas ao processo da licitação;

2.3.6. O representante da empresa licitante, devidamente credenciado, que sem motivo legítimo se portar de modo a tumultuar o correto andamento da sessão, será convidado a se retirar, podendo, à critério do Pregoeiro, ser aplicada multa na ordem de 5% (cinco por cento) do valor global estimado para este certame.

III. DO RECEBIMENTO DA DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS

3.1. No dia, hora e local estabelecidos no preâmbulo deste Edital, aberta a sessão, os proponentes credenciados apresentarão, fora dos envelopes de Proposta e Habilitação, declaração, conforme modelo Anexo 01 deste edital, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação;

3.2. A licitante deverá ainda entregar, em 02 (dois) envelopes distintos, devidamente fechados, nos quais deverá constar na sua parte fronteira, além da razão social da licitante e seu endereço completo, os dizeres:

ENVELOPE Nº01– PROPOSTA DE PREÇOS

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE/ENDEREÇO E CNPJ
À MISSÃO SAL DA TERRA – UPA ARAGUARI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

ENVELOPE Nº02 - DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE/ENDEREÇO E CNPJ
À MISSÃO SAL DA TERRA – UPA ARAGUARI
PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL

3.3. O licitante credenciado conforme item 2.3, poderá preencher a declaração contida no Anexo 01 deste Edital no início da sessão, onde as cópias estarão disponíveis;

3.4. Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro designado, não mais serão admitidas novas empresas proponentes, sendo então dado início ao recebimento dos envelopes na forma do item anterior;

3.5. Os envelopes contendo os documentos de habilitação das licitantes não vencedoras ficarão à disposição do Pregoeiro. Caso o licitante vencedor convocado para celebrar o contrato não o faça, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de um que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor;

3.6. Os documentos de Proposta e de Habilitação serão apresentados em uma única via;

3.7. Não serão consideradas as Propostas e documentos de Habilitação apresentadas por e-mail, fax e telegrama em nenhuma situação, valendo, no entanto, Propostas e documentos de Habilitação enviadas pelo correio em invólucros fechados.

IV. DA PROPOSTA DE PREÇOS

4.1. A proposta deverá ser apresentada preferencialmente em papel timbrado da licitante, datilografada/digitada, em linguagem clara, sem rasuras ou entrelinhas, devidamente assinada na última página e rubricada nas demais por quem de direito e conterà:

4.1.1. Indicação do número desta licitação;

4.1.2. Razão social, endereço e CNPJ da proponente.

4.2. **O Envelope nº 01 – Proposta de Preços** deverá conter:

4.2.1. Preço unitário conforme Anexo 04 e a Planilha de Composição de Preços conforme Anexo 05 do edital;

4.3. Estima-se o valor unitário do objeto desta licitação:

	TIPO DE REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO ESTIMADO
UPA Araguari	(LIVRE / BRANDA / HIPOSSODICA / HIPERPROTEICA / HIPOPROTEICA / HIPERCALORICA / HIPOCALORICA / HIPOLIPIDICA / DIABETES / PARA ALERGIA AO LEITE DE VACA / INSUFICIENCIA RENAL CRONICA) – 400GRS	R\$ 11,05 (onze reais e cinco centavos)
	SOPA / PASTOSA / LIQUIDA / LIQUIDA RESTRITA – 300GRS	R\$ 7,95 (sete reais e noventa e cinco centavos)
	CEIA (MEDIA 6 BISCOITO, SUCO)	R\$ 1,75 (um real e setenta e cinco centavos)

V. CLASSIFICAÇÃO/JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E SESSÃO PÚBLICA DOS LANCES

5.1. A análise das propostas pelo Pregoeiro visará ao atendimento das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, sendo desclassificadas as propostas:

- a) Cujo objeto não atenda às especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) Que apresentem preço excessivo ou manifestamente inexecutável.

5.2. No tocante aos preços, as propostas serão verificadas quanto à exatidão das operações aritméticas, procedendo-se às correções no caso de eventuais erros, tomando-se como correto o preço unitário, que deverá ser grafado também por extenso. As correções efetuadas serão consideradas para apuração do valor da proposta;

5.3. As propostas classificadas serão selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) Seleção das propostas de menor preço e das demais com preços até 10% (dez por cento) superiores àquele;

b) não havendo pelo menos 03 (três) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionados os itens propostos que apresentarem os menores preços, até o máximo de 05 (cinco). No caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de licitantes.

5.4. A classificação das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL** para os serviços relacionados no Anexo 04;

5.5. O Pregoeiro convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços;

5.6. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e a manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas;

5.7. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a Licitante desistente às penalidades previstas neste Edital;

5.8. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado, sendo aceitos, somente, lances com valores inferiores a no mínimo 1% (um ponto percentual) do último lance ofertado;

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

5.10. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas dos licitantes que efetuaram lances ou não, na ordem crescente dos valores;

5.11. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço;

5.12. Não será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte;

5.13. No caso de empate em duas ou mais propostas, proceder-se-á a sorteio a ser realizado na própria sessão;

- 5.14. Após a negociação, se houver, o Pregoeiro examinará, com auxílio da Equipe de Apoio, a aceitabilidade do menor preço e a compatibilidade do objeto proposto com o especificado no Edital, decidindo motivadamente a respeito;
- 5.15. Durante os trabalhos de julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá suspender a reunião para promover diligências acerca de dúvidas que não possam ser sanadas de imediato;
- 5.16. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado vigentes na data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, que será juntada aos autos por ocasião do julgamento;
- 5.17. Considerada aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação de seu autor;
- 5.18. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste Edital, o licitante será habilitado e declarado vencedor do certame, ficando o mesmo convocado a apresentar no Setor de Compras da Missão Sal da Terra, nova proposta de preço escrita, firmada pelo representante legal, em papel timbrado ou personalizado do licitante, adequada ao lance eventualmente ofertado/negociado, no prazo de até 01 (um) dias útil, a contar do término da etapa de lances;
- 5.19. A não apresentação da nova proposta no prazo determinado no item acima, ensejará aplicação das penalidades legalmente prevista, bem como na desclassificação da Licitante;
- 5.20. Não se admitirá proposta que apresentar mensal simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este Pregão não tenha estabelecido limites mínimos;
- 5.21. Se a oferta não for aceitável, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos, caso em que será declarado vencedor;
- 5.22. Será declarado vencedor o licitante que declarar o **MENOR PREÇO GLOBAL**;
- 5.23. Da reunião lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e pelos Licitantes presentes;
- 5.24. Do resultado do julgamento da Proposta de Preço caberá recurso na forma definida no presente Edital.

VI. DA HABILITAÇÃO

- 6.1. Os documentos exigidos nos subitens a seguir **deverão** ser apresentados em cópias reprográficas autenticadas por Tabela de Notas ou por publicações em órgão da imprensa oficial. As cópias reprográficas ficaram retidas no processo;
- 6.1.1. As cópias reprográficas dos documentos **não serão autenticadas** pelo Pregoeiro ou Membro da Equipe de apoio, a partir do original;
- 6.2. Os documentos emitidos via internet, por órgãos ou entidades públicas e suas cópias reprográficas dispensam a necessidade de autenticações e, em caso de não apresentação ou deficiência nas informações constantes no documento apresentado, os mesmos poderão ser obtidos via internet durante a sessão.

6.3. Para a habilitação serão exigidos, exclusivamente os seguintes documentos:

6.4. Relativo à Habilitação Jurídica:

6.4.1. Registro Comercial, arquivado na Junta Comercial respectiva, no caso de empresário individual e o respectivo registro no caso de empresa individual de responsabilidade limitada;

6.4.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, atualizado de acordo com Código Civil devidamente registrado, em se tratando de Sociedades Comerciais, e no caso de Sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

6.4.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Cíveis, acompanhado de prova da diretoria em exercício.

6.5. Relativo à Qualificação Técnica:

6.5.1. Comprovação, mediante atestado de capacidade técnica, de aptidão para desempenho de atividade condizente e compatível com o objeto ora licitado, fornecido por pessoa de direito público ou privado, acompanhado de cópia autenticada dos respectivos contratos;

6.5.1.1. O atestado acima referido deverá conter identificação do emitente, características e localização da prestação do serviço foi realizado a contento;

6.5.2. Apresentar “Alvará Sanitário” e “Alvará de Licença para Funcionamento”, dentro dos respectivos prazos de validade e específicos ao objeto licitado, expedidos pelos órgãos competentes comprovando que a licitante está enquadrada nas normas técnicas correspondentes;

6.5.3. Apresentar comprovação de possuir em seu quadro de funcionários profissional habilitado (Responsável Técnico - Nutricionista), através de contrato e/ou Carteira Profissional;

6.5.4. A empresa deverá apresentar fotocópia autenticada do documento de credenciamento no Conselho Regional de Nutrição ou Química do funcionário competente em atuação;

6.5.5. A licitante deverá apresentar Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição;

6.5.6. Comprovação de que dispõe de condições para entrega dos produtos dentro de 03 (três) horas a contar do pedido, mediante a apresentação de declaração do próprio licitante, sob as penas da lei.

6.6. Qualificação Econômico – Financeira:

6.6.1. O Balanço Patrimonial referente ao exercício anterior (ano 2015), já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente assinado pelo Contador Responsável, comprovado através de publicação ou cópia do Livro Diário, inclusive Termo de Abertura e Encerramento, onde conste o n.º de páginas, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação das propostas, comprovado através do cálculo dos índices contábeis, solicitados subitem a seguir;

6.6.1.1. Demonstrativo de índices financeiros, a seguir solicitados, extraídos do balanço apresentado, para fins de análise das condições financeiras da licitante. Os índices serão apresentados em números inteiros e de até 02 (duas) casas decimais após a vírgula;

ILC = ATIVO CIRCULANTE / PASSIVO CIRCULANTE \geq 1,00 (um vírgula zero)

ILG = (ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO) /
(PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO) \geq 1,00 (um vírgula zero)

Sendo:

ILC = índice de liquidez corrente

ILG = índice de liquidez geral

6.6.2. As empresas obrigadas por lei a apresentar ECD – Escrituração Contábil Digital, deverão juntar o respectivo comprovante de transmissão ao SPED (Serviço Público de Escrituração Digital), bem como o Balanço Patrimonial (Instrução Normativa RFB 787 de 19/11/2007).

6.7. Relativo à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

6.7.1. Prova de Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

6.7.2. Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante, ou outra equivalente na forma da lei;

6.7.3. Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS (CRF), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

6.7.4. Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União;

6.7.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos exigidos pelo Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT;

6.8. Os documentos exigidos no Capítulo VI, subitens 6.7.2., 6.7.3. e 6.7.4. quando não contiverem o prazo de validade expressamente determinado, não poderão ter suas datas de expedição anteriores a mais de 60 (sessenta) dias, contados da abertura da presente licitação;

6.9. Os documentos de habilitação referir-se-ão à jurisdição do local de domicílio da sede do proponente, exceto a Certidão Conjunta da Receita Federal (Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União).

VII. DO JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

7.1. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, o Pregoeiro procederá à abertura do invólucro contendo os documentos de habilitação do licitante que apresentou a melhor proposta, para verificação do atendimento das condições fixadas no edital;

7.2. A habilitação far-se-á com a verificação de que o licitante está em situação regular perante a Fazenda Nacional, a Seguridade Social e o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e as Fazendas Estaduais e Municipais, a comprovação de que atende às exigências do edital quanto à habilitação jurídica e qualificações técnica e econômico-financeira;

7.3. Se o licitante que apresentou a melhor proposta desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos, caso em que será declarado vencedor;

7.4. Os envelopes com os documentos relativos à habilitação das licitantes não declaradas vencedoras, permanecerão em poder do Pregoeiro, devidamente lacrados, até que seja formalizada a contratação pela licitante vencedora, para fins do contido no item 8.3 deste Edital. Em não sendo este o caso, a documentação será devolvida às licitantes interessadas, mediante recibo.

VIII. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1. A adjudicação do objeto do presente Edital será feita a licitante considerada vencedora nos termos do relatório final elaborado pelo Pregoeiro, após a necessária homologação por parte do Coordenador de Apoio - Logística e Suprimentos da Missão Sal da Terra – UPA Araguari;

8.2. A empresa vencedora, após a homologação, será notificada para assinar o Contrato de acordo com as normas vigentes;

8.3. A recusa da empresa adjudicatária em assinar o Contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, sujeitando-se à multa de 5% (cinco pontos percentuais) sobre o valor da proposta. Tal fato autoriza o Pregoeiro a examinar as ofertas subsequentes e a qualificação dos licitantes, na ordem de classificação, até a apuração de um que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor, podendo negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

IX. RECURSOS

9.1. Os recursos serão apresentados, única e exclusivamente, na própria sessão destinada ao recebimento dos envelopes contendo a documentação e propostas de preços, cujas razões serão reduzidas a termo na respectiva ata seguido do competente julgamento por parte do Pregoeiro.

X. DO CONTRATO

10.1. O contrato, que obedecerá ao disposto no Regulamento de Compras da Missão Sal da Terra e no presente Edital, deverá ser assinado pela empresa adjudicatária, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data da notificação. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades estabelecidas no item 8.3 deste edital;

10.2. O prazo de vigência do contrato será **contado a partir de sua assinatura até 31 de dezembro de 2017**;

10.3. Não será permitido em nenhuma hipótese a subcontratação de terceiros para execução dos serviços objeto dos serviços deste contrato.

XI. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

11.1. A duração do contrato poderá ser prorrogada, por conveniência das partes, mediante o competente termo aditivo; e qualquer modificação de forma, qualidade ou quantidade (supressão ou acréscimo), poderá ser determinada pela Contratante através de aditamento.

XII. DO REAJUSTE

12.1. Os preços contratados permanecerão irremovíveis durante o período de 12 (doze) meses, exceção à comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, desde que seja obedecido um prazo mínimo de 30 (trinta) dias da data do protocolo do pedido de realinhamento de preço, devidamente instruído, para análise e julgamento, sendo mantidos os mesmos preços até a manifestação formal. Caso o presente contrato seja prorrogado, contado do mês a que se refere a proposta, considerada a variação do Índice (s) Oficial (is) do Governo (IPCA), mediante requerimento da Contratada.

XIII. DO PAGAMENTO

13.1. A emissão da nota fiscal será efetuada mensalmente até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a conferência e validação do “Relatório Mensal de Entrega de Refeições”;

13.1.1. A conferência e validação do faturamento serão realizados pela Contratante mediante a entrega pela Contratada até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido, de “Relatório Mensal de Entrega de Refeições” contendo a quantidade e o tipo de refeição entregue por dia.

13.2. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até 15 (quinze) dias após o recebimento nota fiscal;

13.3. Os pagamentos serão creditados em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas às condições estabelecidas no presente contrato;

13.4. Deverá ser emitida uma única Nota Fiscal/Fatura contendo no seu descritivo, a quantidade e o local da prestação de serviços e entregue na sede do Setor de Compras/Contratos localizado na Av. Batalhão Mauá nº 1.068 Bairro Industrial, CEP: 38440-227 Araguari - MG;

13.5. Somente será aceita nota fiscal, referente ao objeto desta licitação, se emitido pela Contratada no CNPJ e endereço fornecidos na proposta, não sendo possível a substituição dos mesmos.

XIV. DAS PENALIDADES

14.1. As penalidades as quais fica sujeita a Contratada, em caso de inadimplência, são as seguintes:

14.1.1. Advertência;

14.1.2. Multa.

14.2. Nas aplicações de multa, utilizar-se dos seguintes parâmetros:

14.2.1. Nas inexecuções totais: multa indenizatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato;

14.2.2. Nas inexecuções parciais: multa indenizatória de no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 30% (trinta por cento) sobre o valor equivalente à obrigação inadimplida.

14.3. O prazo para pagamento das multas será de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da intimação.

XV. DA FISCALIZAÇÃO

15.1. A prestação dos serviços, objeto deste Edital, será orientada e fiscalizada pela Coordenação da Unidade UPA Araguari.

XVI. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A administração da Missão Sal da Terra – UPA Araguari, reserva-se o direito de anular ou revogar a presente licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, sem que, com isso, caiba aos licitantes o direito à indenização ou reclamação de qualquer natureza;

16.2. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente edital deverá ser dirigido por escrito, ao Pregoeiro, no endereço constante no preâmbulo deste instrumento até 05 (cinco) dias úteis anteriores à data marcada para a reunião destinada ao recebimento dos Envelopes;

16.3. A resposta será dada em correspondência sob a forma de circular, dirigida a todos que tiverem retirado o exemplar deste edital, ter preenchido o recibo de retirada e remetido por meio do e-mail a Missão Sal da Terra, no prazo mínimo de 24 (vinte e quatro) horas a contar do recebimento do pedido de esclarecimento;

16.3.1. A Missão Sal da Terra não se responsabilizará por recibos de retirada de edital, não enviados para o e-mail contratos@missaosaldaterra.org.br;

16.4. Não sendo feito até este prazo, nenhum pedido de esclarecimento, pressupõe que os elementos fornecidos são suficientemente claros e precisos para permitir a apresentação das propostas, não cabendo, portanto, aos licitantes, direito a reclamações posteriores;

16.5. Os encargos financeiros decorrentes da presente licitação correrão à conta da dotação orçamentária do Contrato de Gestão nº 084/2015;

16.6. É facultado ao Pregoeiro, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo licitatório;

16.7. Os casos omissos, assim como as dúvidas, serão resolvidos pelo pregoeiro, com o auxílio de sua equipe de apoio;

16.8. O presente edital poderá ser adquirido pelos interessados via internet pelo site www.missaosaldataerra.org.br ou no Centro Administrativo da Missão Sal da Terra, localizado na Alameda Uberaba, nº 60, Bairro Santa Mônica, CEP: 38.408-287 Uberlândia – MG, telefone (34) 3255-1240, no horário das 09:00 às 16:00 horas, no valor de R\$ 5,00 (cinco reais) onde as interessadas poderão obter maiores informações e esclarecer dúvidas;

16.9. Constituem anexos deste edital, dele fazendo parte integrante:

Anexo 1 – Modelo de declaração de cumprimento aos requisitos de habilitação;

Anexo 2 – Elementos, Porcionamentos Constitutivo e Frequência Dos Cardápios;

Anexo 3 – Manual de Dietas Hospitalares;

Anexo 4 – Formulário de proposta de preços;

Anexo 5 – Planilha de Composição de Custos;

Anexo 6 – Minuta de Contrato a ser firmado entre a Missão Sal da Terra e a participante vencedora.

16.9.1. Os modelos apresentados nos anexos acima deverão ser utilizados pelas interessadas em papel timbrado da empresa, escrito em língua portuguesa, sem rasuras, datilografado ou, ainda, utilizando-se de outro mecanismo de impressão que não manuscrito.

Uberlândia, 13 de Dezembro de 2016.

Arthur Guilherme Rocha Pereira
Coordenador de Logística e Suprimentos
Missão Sal da Terra

ANEXO 01 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A empresa _____, CNPJ nº _____, sediada _____, declara, sob as penas da Lei, que está em situação regular perante a Fazenda Nacional e o Fundo de Garantia de Tempo de Serviço – FGTS, bem como cumpri plenamente os requisitos de habilitação exigidos no Pregão Presencial nº 04/2016 da Missão Sal da Terra.

Local e data

Representante Legal da Firma

ANEXO 02 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

ELEMENTOS, PORCIONAMENTOS CONSTITUTIVOS

E FREQUÊNCIA DOS CARDÁPIOS

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	GRAMATURA	OBSERVAÇÕES	FREQUÊNCIA
Salada crua Salada cozida	Abóbora, Abobrinha, Alface, Acelga, Batata, Batata doce, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cebola, Cenoura, Chuchu, Couve Manteiga, Couve-flor, Espinafre, Feijão verde, Mandioca, Mandioquinha, Maxixe, Pimentão, Quiabo, Tomate, Vagem, etc.	50g para saladas cruas e 70 g para saladas cozidas	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos	
Arroz cozido	-	110g	-	Diário e obrigatório
Feijão cozido	-	50g	-	Diário e obrigatório
Carne Bovina crua	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150g	Bife grelhado, espeto, iscas de carne	8 vezes por semana
Carne paleta		100g	Carne moída, almôndegas	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		140g	Espeto	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		150g	Bife à milanesa	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		150g	Rolê assado	
Carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda)		180g	Assado de panela	
Aves Sem osso.		180g	Peito	6 vezes por semana
Aves Com osso.		280g	Coxa e sobrecoxa	
Feijão Preto		60g		
Carnes variadas		150g (Crua)	-	

Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde.	10g	-
---	-----	---

ESPECIFICAÇÕES		FREQUÊNCIA
Frutas	Variável	7 vezes por semana
Abacate	1/3 unidade	-
Abacaxi	100g	Descascado
Ameixa seca	100g	-
Banana	1 unidade	-
Laranja	1 unidade	-
Maçã	1 unidade	-
Mamão	100g	-
Melão	100g	Com casca
Pêra	1 unidade	-
Tangerina	1 unidade	-
Salada de frutas	150g	-

Biscoitos cream cracker	35g (5 unidades)
Biscoitos doces	35g (5 unidades)
Biscoito tipo água	35g (5 unidades)

ANEXO 03 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

ITEM	CLASSIFICAÇÃO QUANTO À CONSISTÊNCIA	OBJETIVO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÃO
01	Normal ou livre (N)	Fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo.	-Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos; - Deverá ter consistência normal se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.	Destinada aos pacientes, funcionários e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.
02	Branda (Br)	Fornecer uma dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações.	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. 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.	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

03	Pastosa (P)	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos	Dieta de transição entre a líquida-completa e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios e de fácil mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos	Pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal
04	Líquida Completa (L)	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite; é pobre em resíduos; pode apresentar baixo teor nutritivo	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames
05	Líquida restrita (LR)	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.	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.	Pacientes em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames.

06	Hipossódica	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico.	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc.	Pode ser de consistência normal, branca, líquida pastosa ou líquida , garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.). 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 NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.
----	-------------	---	---	--

07	Hiperproteica	Fornecer aporte protéico elevado; cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição proteica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.	<p>Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico;</p> <p>Alimentos indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos proteicos.</p>
08	Hipoproteica	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.	Hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

09	Hipercalórica	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.	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.
10	Hipocalórica	Produzir balanço energético negativo.	Em caso de obesidade ou de doenças que necessitem de consequente 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 que requerem urgência médica na perda de peso.	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
11	Hipolipídica	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absortivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.	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 poliinsaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.

12	Diabetes	O controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.	Com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.	<p>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;</p> <p>Usar adoçante em pó ou líquido em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.</p>
13	Para insuficiência renal crônica	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 e vitamina D.	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.	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.

14	Para alergia a proteína da vaca	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).	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.	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.
----	---------------------------------	---	--	---

ANEXO 04 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

FORMULÁRIO PROPOSTA DE PREÇOS

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL DATA DA ABERTURA: 23/12/2016 - HORA: 9h		PROPOSTA DE PREÇOS "MENOR PREÇO GLOBAL"	
RAZÃO SOCIAL:		CNPJ:	
ENDEREÇO: (BAIRRO, CIDADE E CEP)		INSC. EST.:	
EMAIL:		FONE: FAX:	
BANCO	AGÊNCIA/CONTA:	CIDADE:	
ITEM	QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA	TIPO DE REFEIÇÃO	PREÇO UNITÁRIO
01	951 Unidades	(LIVRE / BRANDA / HIPOSSODICA / HIPERPROTEICA / HIPOPROTEICA / HIPERCALORICA / HIPOCALORICA / HIPO-LIPIDICA / DIABETES / PARA ALERGIA AO LEITE DE VACA / INSUFICIENCIA RENAL CRONICA) – 400GRS	R\$ _____ (____,____)
02	323 Unidades	SOPA / PASTOSA / LIQUIDA / LIQUIDA RESTRITA – 300GRS	R\$ _____ (____,____)
03	450 Unidades	CEIA (MEDIA 6 BISCOITO, SUCO)	R\$ _____ (____,____)
VALOR GLOBAL ESTIMADO			R\$ _____ (____,____)
<p>Declaramos, sob as penalidades da Lei e para fins de participação no presente processo que:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aceitamos plena, total e expressamente os termos e condições do edital, em todas as fases da licitação, e ainda assumimos inteira responsabilidade pela veracidade de cada um dos documentos apresentados, sujeitando-nos a eventuais averiguações que se façam necessárias; - Manteremos a proposta pelo prazo de 60(sessenta) dias, contados a partir da data de apresentação da proposta; - Submetemo-nos às condições de faturamento, pagamento, entrega e outros conforme está definido no anexo do edital. - Temos conhecimento e submetemo-nos ao disposto na lei nº. 8.078 – código de defesa do consumidor, enquanto fornecedora dos materiais sem prejuízo das demais legislações vigentes. - Declaro que no preço ofertado foi considerado o coeficiente oferecido, estando incluídas despesas com administração, pessoal, obrigações patronais, trabalhistas, transporte, uniformes, equipamentos de proteção individual a seus funcionários, veículos, combustível e todos os tributos e demais encargos decorrentes da prestação dos serviços. 			
ASSINATURA DO PROPONENTE:			DATA:
NOME:			RG/CPF:

Observações: Deverá juntar-se ao envelope nº 01.

ANEXO 05 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS

(Este anexo é um modelo e deve ser feito em papel timbrado do licitante)

RAZÃO SOCIAL			CNPJ		
ENDEREÇO(BAIRRO, CIDADE, ETC)			INSC. EST.		
			TELEFONE/FAX/E-MAIL		
PRODUTO	UNID.	QUANT.	PREÇO UNIT.	PREÇO TOTAL	PORCENTAGEM
ARROZ	KG				
FEIJÃO	KG				
CARNE	KG				
GUARNIÇÃO	KG				
SALADA	KG				
SAL	G				
TALHERES DESCARTÁVEIS	PÇ				
EMBALAGEM	PÇ				
MÃO-DE-OBRA					
ENCARGOS SOCIAIS					
TRIBUTOS					
OUTROS					
LOCAL/DATA:					
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL:					

Observações:

- Deverá juntar-se esta proposta no envelope nº 01.

ANEXO 06 – PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016 – PREGÃO PRESENCIAL

MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO Nº _____

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO, FORNECENDO DIETAS NORMAIS E ESPECIAIS, PARA ATENDIMENTO DE DEMANDA JUNTO UNIDADE UPA ARAGUARI QUE ENTRE SI FAZEM A MISSÃO SAL DA TERRA UPA ARAGUARI E A EMPRESA _____.

**PROCESSO LICITATÓRIO Nº 04/2016
MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL**

MISSÃO SAL DA TERRA – UPA ARAGUARI, pessoa jurídica de direito privado, instituída sob a forma de associação beneficente de caráter filantrópico, inscrita no CNPJ n.º 20.734.604/0024-65, com endereço sito na Praça Constituição s/n, Bairro Centro, CEP 38.440-212, Araguari/MG, representada por seu presidente Gilberto de Oliveira Márquez Neto, brasileiro, professor e pastor, casado, portador do CPF n.º 534.148.706-06 e RG n.º M- 3.150.737 SSPMG, doravante denominada, simplesmente, CONTRATANTE; e de outro lado, _____, estabelecido no endereço _____, inscrito no CNPJ sob o n.º _____, por seu representante legal _____ portador do CPF n.º _____, a seguir denominada apenas CONTRATADA, conforme Processo Licitatório nº 04/2016, sob o regime de Execução Indireta, nos termos do Regulamento Aplicável à Aquisição de Bens e Materiais em Geral, Contratação de Obras, Serviços e/ou Locações e nos seguintes termos:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

1.1. Constitui objeto do presente contrato a prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação, fornecendo dietas normais e especiais, seguindo determinações da Contratante, de modo a assegurar o balanceamento das refeições e as condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.2. O objeto do presente contrato poderá sofrer acréscimos ou supressões em função das demandas, sendo previamente comunicados pelos coordenadores da unidade, dentro dos limites legais, mediante competente Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES:

2.1. As refeições deverão ser preparadas com ingredientes de 1ª qualidade e higiene absolutas de acordo com a Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, devendo ser fornecidas quentes, com valor nutritivo balanceado, sob orientação de nutricionista;

2.2. A qualidade das refeições deve ser preservada durante o prazo do contrato, sob pena de rescisão unilateral por parte da Contratante;

2.3. As refeições tipo marmitex deverão seguir o cardápio a ser desenvolvido pela nutricionista da empresa Contratada, conforme previsto no Anexo I, cujas especificações podem variar conforme mediante acordo entre as partes;

2.4. A prestação de serviços contínuos de nutrição e alimentação, fornecendo dietas normais e especiais, realizar-se-á mediante:

- a. A distribuição das refeições serão feitas em marmitex descartáveis com divisórias acompanhado de kits de talheres descartáveis (colher, garfo e faca) em embalagem própria selada, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Contratante; e com registro das temperaturas de saída e horário de saída do local de produção das refeições.

ções, transportadas em caixas térmicas tipo “hotbox”, rigorosamente higienizadas e em ótimo estado de conservação;

- b. A quantidade de refeições será informada diariamente à Contratada, com a especificação da restrição alimentar de cada paciente internado;
- c. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolverem a produção e a distribuição das dietas normais e especiais;
- d. Utilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais e especiais aos pacientes internados,
- e. Adequação da estrutura física para atendimento das exigências da Vigilância Sanitária e do Corpo de Bombeiros;
- f. Assegurar recurso humano suficiente e específico de acordo com as funções necessárias aos serviços objetivados.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS NORMAS DE EXECUÇÃO:

3.1. A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização das dietas, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos;

3.2. A distribuição das refeições deverá ocorrer em marmitex descartáveis com divisórias acompanhado de kits de talheres descartáveis (colher, garfo e faca) em embalagem própria selada, respeitando o padrão de alimentação estabelecido, a prescrição dietoterápica, os tipos de dieta, o cardápio e os respectivos horários determinados pelo Serviço de Nutrição e Dietética; controle da temperatura das preparações; coleta de amostras da alimentação preparada para análise conforme norma da vigilância sanitária;

3.3. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

3.4. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente;

3.5. A operacionalização e o porcionamento das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso seja necessário, façam-se alterações ou adaptações, visando ao atendimento adequado e satisfatório;

CLÁUSULA QUARTA – DOS HORÁRIOS DE DISPONIBILIDADE DAS REFEIÇÕES:

4.1. As refeições serão entregues nos seguintes horários:

PERÍODO	HORÁRIO	DIAS DA SEMANA	LOCAL
Almoço	11h00min	de segunda à domingo	UPA Araguari
Jantar	17h30min	de segunda à domingo	

4.2. Os horários de entrega poderão ser alterados, mediante comunicado prévio a ser feito pela Contratante;

4.3. As refeições deverão ser entregues acondicionadas em recipientes adequados, em bom estado de conservação, sempre limpas e transportadas em veículos apropriados;

4.4. A Contratada estará sujeita a visitas sem aviso prévio, para que sejam observadas as condições de higiene do local em que se confeccionam os produtos;

4.5. No ato da entrega dos produtos, o fornecedor deverá apresentar relação em duas vias, contendo as quantidades, colhendo assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos, a qual deverá ser assinada pelo Coordenador Administrativo ou pessoa indicada para tal tarefa;

4.6. O acompanhamento da entrega será fiscalizado pelo Coordenador Administrativo ou pessoa indicada por ele, e em caso de rejeição, os mesmos serão refeitos às custas da Contratada.

CLÁUSULA QUINTA – DOS CARDÁPIOS:

5.1. Para elaboração dos cardápios com prescrição de dietas normais, assim como para dietas especiais, deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com as respectivas porções e frequência de utilização, constantes no Anexo I - Elementos e Porcionamentos Mínimos Constitutivos dos Cardápios. Ademais disso:

- a. Deverão ser previstos cardápios diferenciados cujo padrão alimentar tenha influências nos hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional dos mesmos;
- b. Os cardápios das refeições deverão ser elaborados pela Contratada e apresentados completos à Contratante para avaliação, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 8 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- c. Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente e compatíveis com as estações climáticas, com periodicidade e frequência mínima de 14 dias para dietas especiais (exceção líquida e líquida pastosa) e 28 dias para dietas normais;
- d. Os cardápios das dietas líquida e líquida pastosa poderão ser repetidos semanalmente durante o mês, com previa aprovação da Contratante;
- e. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
- f. Durante a execução do serviço a Contratada deverá observar a aceitação, a apresentação e o monitoramento das temperaturas das refeições servidas, para possíveis alterações ou adaptações, visando atendimento adequado;
- g. A Contratante reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente devido à aceitação, devendo esta alteração ser proposta antes da aprovação. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.

5.2. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades que devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas. Ademais disso:

- a. As refeições aos pacientes pediátricos deverão fornecer nutrientes adequados, através de alimentos apetitosos e preparados com segurança, considerando os padrões de desenvolvimento culturais no planejamento de cardápios. Também o balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes (carboidratos, proteínas, gorduras, vitaminas e sais minerais) necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança;

- b. Deverá haver uma seleção em relação aos utensílios utilizados aos pacientes pediátricos, estes devem ser adequados e escolhidos com o intuito de dar conforto e segurança à criança conforme a patologia;
- c. As preparações, assim como a apresentação dos pratos devem contemplar os cinco sentidos, de modo a promover a estimulação sensorial.

5.3. A Contratada fornecerá diariamente a Contratante o cardápio completo com antecedência de 36 horas:

- a. Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso o mesmo seja aprovada pela Contratante.
- b. Aceitar a solicitação da Contratante de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS GÊNEROS UTILIZADOS:

6.1. Gêneros alimentícios deverão ser de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, devendo a Contratada informar a marca utilizada sempre que solicitada pela Contratante e caso necessário, substituir por outro igual ou semelhante.

6.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F. com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;

6.3. Ademais, as preparações a que se destina utilizar os seguintes tipos de carne:

PREPARAÇÃO	PEÇA
Bifes, grelhados e empanados	Alcatra, patinho ou coxão mole
Espetos, iscas grelhadas, strogonoff	Alcatra, contra filé, patinho
Assados, bifes de panela e bife role	Coxão duro, lagarto
Carne em pedaços ensopados	Coxão duro, patinho
Almôndegas, carne moída	Acém, paleta
Aves em geral	Coxa, sobrecoxa e peito

- Os ovos devem ser de tamanho grande, branco ou vermelho;
- O leite deverá ser em pó: semidesnatado e desnatado; ou ainda líquido (UHT) e de boa qualidade;
- O arroz deverá ser polido, de grãos longos e finos, do tipo I PARA AS DIETAS LIVRE OU BRANDA OU PASTOSA. PARA AS DIETAS DESTINADAS AOS DIBETICOS E NEFROPATAS, DEVERÁ INTEGRAL;
- O feijão deverá ser das variedades: carioquinha, preto, do tipo I, sendo aceito outras variedades de feijão desde que testadas e aprovadas pela Contratante.

6.4. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) NÃO poderão ser utilizados posteriormente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS RECEBIMENTOS DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E OUTROS:

7.1. A Contratada deverá:

- a. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Departamento de Nutrição e Dietética da Contratante;
- b. Manter a integridade e a higiene da embalagem;
- c. A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT- Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- d. As características específicas de cada produto bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios;
- e. A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor: temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;
- f. Deverá ser realizado o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela legislação sanitária vigente.
- g. A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de porcionamento de refeições e/ou saída de lixo.

CLÁUSULA OITAVA – DOS PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL:

8.1. Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados, sendo:

Alimentos refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou a vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto, conforme descritivo das temperaturas recomendadas: Carnes refrigeradas (aves, pescados, bovinos, suínos).	Até 2°C com tolerância até 4°C
Carnes congeladas	- 18°C com tolerância até - 15°C

CLÁUSULA NONA – DOS HORTIFRUTIGRANJEIROS:

9.1. No ato de recebimento deverá ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos;

9.2. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas;

9.3. Os ovos devem estar protegidos por bandejas, tipo “gavetas”, apresentando a casca íntegra e sem resíduos, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo:

Hortifrutigranjeiros congelados	- 18°C com tolerância até -15°C
Hortifrutigranjeiros resfriados	Entre 4°C e 7°C
Hortifrutigranjeiros “in natura”	Temperatura ambiente

CLÁUSULA DÉCIMA – DO LEITE E DERIVADOS:

10.1. Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto. Deverá ser conferido rigorosamente:

- a. O prazo de validade do leite combinado com o prazo de planejamento de consumo;
- b. As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas, conforme as temperaturas recomendadas descritas abaixo para o recebimento de leite e derivados:

Leite “in natura” e seus derivados (laticínios, etc.)	Até 10°C ou de acordo com o fabricante
Embalagens tipo longa vida	Temperatura amb

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS ESTOCÁVEIS:

11.1. Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

11.2. Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos;

11.3. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração ou violação do produto.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS DESCARTÁVEIS, PRODUTOS E MATERIAIS DE HIGIENIZAÇÃO:

12.1. Os materiais de higienização e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo;

12.2. Produtos e materiais de limpeza devem obedecer ao prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo, com registro atualizado no Ministério da Saúde e atendendo à legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ARMAZENAMENTO DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS, MATERIAIS DE CONSUMO E OUTROS:

13.1. Os gêneros alimentícios deverão ser armazenados de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;

13.2. Caixas de madeira não deverão ser mantidas na área do estoque ou em qualquer outra área do SND. Elas deverão ser manuseadas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

13.3. Os alimentos, ou recipientes com alimentos, deverão ser apoiados sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma distância mínima de 30 cm do piso e da parede e de 10 cm entre si, para garantir a circulação de ar;

13.4. Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm. E organizados de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis etc.; e dispostos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga devem ser posicionados a serem consumidos em primeiro lugar;

13.5. Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-as por ocasião do recebimento e conservar alinhando o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;

13.6. Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos; identificando todos os alimentos armazenados, sendo que, na impossibilidade de se manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;

13.7. Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;

13.8. Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;

13.9. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em uma mesma unidade refrigerada, respeitar a seguinte disposição:

- a. Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores;
- b. Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio;
- c. Produtos crus e outros nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos.

13.10. Os alimentos deverão ser refrigerados e congelados em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);

13.11. Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;

13.12. Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;

13.13. Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

13.14. Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;

13.15. Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;

13.16. É proibido descongelar mais de um tipo de produto no mesmo recipiente e/ou permitir a troca de líquidos entre eles;

13.17. Cada processo de descongelamento deve ter data e hora de início registradas em planilha específica;

13.18. É proibido recongelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;

13.19. Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C até 72 horas para bovinos e aves e por até 24 horas para os pescados;

13.20. Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (- 18°C), desde que devidamente etiquetados;

13.21. Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

13.22. Os descartáveis devem ser armazenados a temperatura ambiente, em locais adequados;

13.23. Produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados na temperatura recomendada pelo fabricante, em locais adequados, separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos;

13.24. Os alimentos e materiais necessários para a prestação dos serviços devem ser estocados em recinto próprio. O estoque mínimo de alimentos e materiais deve ser compatível com as quantidades “per capita” estabelecidas no formulário padrão da empresa e com o cardápio aprovado, devendo ser previsto um estoque emergencial de produtos não perecíveis destinados a substituir eventuais falhas no fornecimento regular de gêneros.

13.25. A Contratante poderá solicitar listagem de todos os gêneros alimentícios e materiais de limpeza utilizados pela Contratada com a indicação de seu fabricante ou produtos e marca comercial, ou amostra dos produtos, antes da sua utilização.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

14.1. A Contratada deverá observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições. Ademais disso:

- a. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente;
- b. Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo em temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- c. Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- d. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- e. Manter os alimentos em preparação ou prontos, em utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes.

- f. Entregar sempre que solicitado pela Contratante, porções de todas as refeições elaboradas ao Contratante para degustação com antecedência suficiente para serem feitas alterações e/ou substituições sem prejuízo aos horários de distribuição estabelecidos, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo gestor do Contratante;
- g. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- h. Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela Contratante;
- i. Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas no presente contrato, através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- j. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela Contratante, obedecendo a legislação vigente;
- k. Transportar as refeições, de acordo com as normas sanitárias vigentes, em temperatura adequada, em caixas térmicas tipo “hotbox”, devidamente higienizadas, secas e lacradas e em ótimo estado de conservação;
- l. Armazenar por 03 (três) dias as amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes e fornecer quando for necessária amostra para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionista. Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser disponibilizadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da Contratante;
- m. Utilizar para execução das rotinas o Manual de Dietas Hospitalares (Anexo II) e os Elementos e porcionamentos mínimos constitutivos dos cardápios (Anexo I);
- n. Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) a disposição dos funcionários em local visível de fácil acesso.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO QUADRO DE PESSOAL:

15.1. A Contratada deverá manter um quadro fixo de pessoal, em quantidade suficiente para assegurar o fornecimento das refeições previstas neste contrato, supervisionado por um Nutricionista Responsável Técnico perante o CRN 9;

15.2. Antes de iniciar a prestação de serviços, a Contratada deve indicar e apresentar um Nutricionista para exercer a função, a qual caberá responder pela supervisão de todas as atividades executadas e se constituir em seu representante legal para a execução dos serviços contratados e elemento de ligação da Contratada com a responsável técnica do Serviço de Nutrição da Contratante;

15.3. Os empregados devem estar registrados pela Contratada, cabendo à empresa todos os ônus de natureza trabalhista e previdenciária;

15.4. É de responsabilidade da empresa todos e quaisquer encargos relacionados com empregados e prepostos utilizados na prestação de serviços e que sejam decorrentes da legislação social, previdenciária e ambiental, incluídas as indenizações por acidentes, moléstias e outros eventos de natureza profissional e/ou ocupacional;

15.5. Os funcionários deverão se apresentar nos locais de trabalho, devidamente uniformizados, portando crachá de identificação funcional, e limitar esta presença aos seus horários de trabalho. O uniforme de trabalho, que deverá ser fornecido pela empresa, compreende aventais, jalecos, calças e blusas de cor predominantemente clara, calçados fechados ou botas antiderrapantes de cor branca, incluindo obrigatoriamente gorro ou touca descartável para proteger os cabelos;

15.6. Durante a manipulação de alimentos prontos para o consumo é obrigatório o uso de luvas e máscaras descartáveis;

15.7. O controle de saúde dos funcionários e o cumprimento de todas as exigências das autoridades sanitárias e trabalhistas quanto aos exames médicos são de responsabilidade da Contratada;

15.8. Para a prestação dos serviços de manipulação e distribuição das dietas normais e especiais a Contratada deve se responsabilizar pela contratação de profissionais capacitados com treinamentos específicos e paramentação adequada para as respectivas atividades.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

16.1. A Contratada deverá entregar as refeições diariamente na UPA ARAGUARI, estabelecida na Praça Constituição s/n, Bairro Centro, CEP 38.440-212, Araguari/MG.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO PRAZO:

17.1. O CONTRATO terá vigência a partir da data de sua assinatura até **31.12.17**, podendo ser prorrogado por conveniência das partes, mediante elaboração do competente Termo Aditivo, respeitando-se as condições, objeto e valores objeto do presente.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA:

18.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

18.1.1. Fornecer e entregar as refeições diariamente, conforme quantidade estabelecida pela Contratante, no local, horário e prazos designados, em condução própria para transporte de alimentos de acordo com a Resolução nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, e ainda funcionário uniformizado (avental branco e touca branca) e credenciado;

18.1.2. No ato da entrega das refeições, a Contratada deverá apresentar relação em duas vias, contendo as quantidades de refeições entregues, colhendo assinatura do responsável pelo recebimento dos produtos;

18.1.3. Utilizar ingredientes de alta de qualidade no preparo das refeições, ficando sujeita a substituir os produtos entregues em desacordo, ou que não estiverem apropriadas para consumo;

18.1.4. Arcar com as despesas de carga, descarga e frete referentes à entrega das refeições;

18.1.5. Quando existirem falhas de funcionários da Contratada que resultarem em refeições e/ou preparações inadequadas e/ou perdas, estas devem ser refeitas sem ônus para o Contratante;

18.1.6. Responsabiliza-se ainda pela prestação dos serviços dentro dos padrões e normas de higiene e qualidade conforme exigidos pela Vigilância Sanitária;

18.1.7. Designar preposto durante o período de vigência do contrato, para representá-la sempre que seja necessário;

18.1.8. Fornecer somente refeições que se enquadrem nas especificações deste Contrato;

18.1.9. Entregar as refeições objeto deste Contrato, independentemente de quaisquer contratamentos, ainda que haja necessidade de adquiri-los de seus concorrentes;

18.1.10. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem subcontratar qualquer parte do objeto do contrato a ser firmado entre as partes, sem prévio consentimento, por escrito da Contratante;

18.1.11. Arcar com qualquer prejuízo causado aos custodiados da Contratante, decorrentes do fornecimento das refeições por culpa ou dolo, indenizando os danos motivados;

18.1.12. Assumir a responsabilidade de qualquer despesa com transporte ou material utilizado na preparação e fornecimento das refeições;

18.1.13. Proceder à reposição imediata das “hotbox” em caso de avarias que comprometam a manutenção da temperatura das refeições;

18.1.14. A Contratada será responsável por quaisquer danos causados diretamente a Contratante ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do presente contrato;

18.1.15. A Contratada deverá manter, durante toda a duração do presente contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

18.1.16. A Contratada será responsável pelos encargos trabalhistas, sociais, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, impostos, emolumentos e multas decorrentes da execução e legalização dos serviços;

18.1.17. A Contratada deverá utilizar mão de obra qualificada, equipamento e materiais de qualidade e suficientes à execução do objeto, observando sempre as normas técnicas vigentes;

18.1.18. A Contratada deverá reparar, ou quando isto for impossível, indenizar quaisquer perdas e danos, pessoais ou materiais, que, decorrentes da execução do contrato, de sua responsabilidade ou de seus prepostos, sobrevenham em prejuízo da Contratante ou de terceiros;

18.1.19. A Contratada deverá fornecer todos os documentos pertinentes à execução dos serviços solicitados pela Contratante ou seus fiscais, especialmente Certidões Negativas Fiscais Federal, Estadual, Municipal bem como de encargos previdenciários e FGTS, sob pena de rescisão do presente.

18.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

18.2.1. Acompanhar e fiscalizar, através de representante designado pelo Coordenador Administrativo, a entrega e qualidade das refeições;

18.2.2. Devolver as refeições que não atenderem as especificações deste Contrato, com o respectivo abatimento no valor a ser pago;

18.2.3. Notificar, por escrito a Contratada, da constatação de quaisquer problemas pertinentes ao bom andamento dos serviços bem como da aplicação de eventuais multas;

18.2.4. Pagamento dos valores objeto da cláusula seguinte (19.1) mediante respectiva quitação.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO PREÇO, DO PAGAMENTO E DO REAJUSTE:

19.1. DO PREÇO:

19.1.1. A Contratante pagará a Contratada os valores a seguir:

PRODUTO	PREÇO UNITÁRIO
(LIVRE / BRANDA / HIPOSSODICA / HIPERPROTEICA / HIPOPROTEICA / HIPERCALORICA / HIPOCALORICA / HIPOLIPIDICA / DIABETES / PARA ALERGIA AO LEITE DE VACA / INSUFICIENCIA RENAL CRONICA) – 400GRS	R\$ __, __ (_____)
SOPA / PASTOSA / LIQUIDA / LIQUIDA RESTRITA – 300GRS	R\$ __, __ (_____)
CEIA (MEDIA 6 BISCOITO, SUCO)	R\$ __, __ (_____)

19.1.4. Nos preços cotados e contratados já estão incluídos: impostos, contribuições, taxas, frete, transporte e, se houver, seguro, bem como todos os demais encargos incidentes.

19.2. DO PAGAMENTO:

19.1. A emissão da nota fiscal será efetuada mensalmente até o 10º (décimo) dia do mês subsequente ao vencido, após a conferência e validação do “Relatório Mensal de Entrega de Refeições”;

19.1.1. A conferência e validação do faturamento serão realizados pela Contratante mediante a entrega pela Contratada até o 5º (quinto) dia do mês subsequente ao vencido, de “Relatório Mensal de Entrega de Refeições” contendo a quantidade e o tipo de refeição entregue por dia.

19.2. Os pagamentos serão efetuados mensalmente até 15 (quinze) dias após o recebimento nota fiscal;

19.3. Os pagamentos serão creditados em nome da Contratada, mediante ordem bancária em conta corrente por ela indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas às condições estabelecidas no presente contrato;

19.4. Deverá ser emitida uma única Nota Fiscal/Fatura contendo no seu descritivo, a quantidade e o local da prestação de serviços e entregue na sede do Setor de Compras/Contratos localizado na Av. Batalhão Mauá nº 1.068 Bairro Industrial, CEP: 38440-227 Araguari - MG;

19.5. Somente será aceita nota fiscal, referente ao objeto desta licitação, se emitido pela Contratada no CNPJ e endereço fornecidos na proposta, não sendo possível a substituição dos mesmos.

19.3. DO REAJUSTE:

19.3.1. Os preços contratados permanecerão irremovíveis durante o período de 12 (doze) meses, exceção à comprovação do desequilíbrio econômico-financeiro, desde que seja obedecido um prazo mínimo de 30 (trinta) dias da data do protocolo do pedido de realinhamento de preço, devidamente instruído, para análise e julgamento, sendo mantidos os mesmos preços até a manifestação formal. Caso o presente contrato seja prorrogado, contado do mês a que se refere a proposta, considerada a variação do Índice (s) Oficial (is) do Governo (IPCA), mediante requerimento da Contratada.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS PENALIDADES:

20.1. As penalidades as quais fica sujeita tanto a Contratada quanto a Contratante, em caso de inadimplência, são as seguintes:

20.1.1. Advertência;

20.1.2. Multa.

20.2. Nas aplicações de multa, utilizar-se dos seguintes parâmetros:

20.2.1. Nas inexecuções totais: multa indenizatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato;

20.2.2. Nas inexecuções parciais: multa indenizatória de no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 30% (trinta por cento) sobre o valor equivalente à obrigação inadimplida;

20.3. O prazo para pagamento das multas será de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da intimação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

21.1. A inadimplência parcial ou total, por parte da Contratada, das cláusulas e condições estabelecidas no presente contrato assegurará à Contratante o direito de dá-lo por rescindido de imediato, mediante notificação, através de ofício, entregue diretamente ou por via postal com prova de recebimento à Contratada, nos termos desta cláusula, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação vigente e no presente contrato.

21.2. A rescisão deste contrato também poderá ser:

21.2.1. Determinada por ato unilateral pela Contratante, mediante notificação, através de ofício, entregue diretamente ou por via postal com prova de recebimento à Contratada, com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

21.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, mediante Termo de Rescisão.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA DOCUMENTAÇÃO INTEGRANTE E COMPLEMENTAR:

22.1. A execução do objeto do presente contrato obedecerá ao estipulado neste termo contratual, bem como às condições assumidas nos documentos a seguir indicados, os quais ficam fazendo parte integrante e complementar deste contrato, independentemente de transcrição, no que não contrariem as cláusulas aqui firmadas:

22.1.1. Processo de Dispensa de Licitação nº 05/2016, em razão de emergência (justificativa anexa), onde consta processo seletivo simplificado, com a proposta comercial vencedora, apresentada pela Contratada, datada de 16/06/2016, contendo prazos, preço e descrição dos serviços a serem executados, juntada às fls. 5, do processo;

22.1.2. Provas de regularidade com a Fazenda Nacional, Estadual, Municipal e perante o FGTS (Certificado emitido pela CEF), juntado às fls. 18 à 21.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DO FORO:

23.1. Para dirimir questões oriundas do presente CONTRATO ou de sua execução, com renúncia expressa a qualquer outro, será competente o FORO DA COMARCA DE UBERLÂNDIA/MG.

E, assim, convencionados, assinam este Termo Contratual em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo, para fins e efeitos legais.

Uberlândia, _____ de _____ de 2016.

CONTRATADA

CONTRATANTE

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF.:

Esta é a última página do Contrato celebrado entre _____ e _____, em 14 (quatorze) Laudas.

Nome:
CPF.:

**ANEXO I – ELEMENTOS, PORCIONAMENTOS CONSTITUTIVOS
E FREQUÊNCIA DOS CARDÁPIOS**

GÊNEROS	ESPECIFICAÇÕES	GRAMATURA	OBSERVAÇÕES	FREQUÊNCIA
Salada crua Salada cozida	Abóbora, Abobrinha, Alface, Acelga, Batata, Batata doce, Berinjela, Beterraba, Brócolis, Cebola, Cenoura, Chuchu, Couve Manteiga, Couve-flor, Espinafre, Feijão verde, Mandioca, Mandioquinha, Maxixe, Pimentão, Quiabo, Tomate, Vagem, etc.	50g para saladas cruas e 70 g para saladas cozidas	Mensalmente deverão ser oferecidos, no mínimo, 10 itens das sugestões fornecidas, considerando a safra dos produtos	
Arroz cozido	-	110g	-	Diário e obrigatório
Feijão cozido	-	50g	-	Diário e obrigatório
Carne Bovina crua	Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)	150g	Bife grelhado, espeto, iscas de carne	8 vezes por semana
Carne paleta		100g	Carne moída, almôndegas	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		140g	Espeto	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		150g	Bife à milanesa	
Carne bovina 1ª (alcatra, patinho)		150g	Rolê assado	
Carne bovina 2ª (coxão duro, posta gorda)		180g	Assado de panela	
Aves Sem osso.		180g	Peito	6 vezes por semana
Aves Com osso.		280g	Coxa e sobrecoxa	
Feijão Preto		60g		
Carnes variadas		150g (Crua)	-	

Temperos: tomate, cebola, pimentão, cheiro verde.	10g	-
---	-----	---

ESPECIFICAÇÕES		FREQUÊNCIA
Frutas	Variável	7 vezes por semana
Abacate	1/3 unidade	-
Abacaxi	100g	Descascado
Ameixa seca	100g	-
Banana	1 unidade	-
Laranja	1 unidade	-
Maçã	1 unidade	-
Mamão	100g	-
Melão	100g	Com casca
Pêra	1 unidade	-
Tangerina	1 unidade	-
Salada de frutas	150g	-

Biscoitos cream cracker	35g (5 unidades)
Biscoitos doces	35g (5 unidades)
Biscoito tipo água	35g (5 unidades)

ANEXO II – MANUAL DE DIETAS HOSPITALARES

ITEM	CLASSIFICAÇÃO QUANTO À CONSISTÊNCIA	OBJETIVO	CARACTERÍSTICAS	INDICAÇÃO
01	Normal ou livre (N)	Fornecer uma dieta suficiente, completa, harmônica e adequada, sem nenhuma restrição. Tem por finalidade ofertar calorias e nutrientes em quantidades diárias recomendadas para manter a saúde do indivíduo.	-Normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macronutrientes e micronutrientes, sem restrições no modo de preparo dos alimentos; - Deverá ter consistência normal se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.	Destinada aos pacientes, funcionários e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.
02	Branda (Br)	Fornecer uma dieta composta por alimentos de mais fácil digestão, pelo abrandamento das fibras e restrição de gorduras saturadas das preparações.	Dieta de transição entre a normal e a pastosa, normocalórica, normoglicídica, normolipídica, normoprotéica, nutricionalmente adequada em macro e micronutrientes. 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.	Pacientes com dificuldades de mastigação e deglutição, distúrbios gastrointestinais e evolução pós-cirúrgica.

03	Pastosa (P)	Minimizar o esforço da mastigação, deglutição e digestão dos alimentos	Dieta de transição entre a líquida-completa e a branda. Apresenta grau máximo de subdivisão e cocção, contém preparações cremosas, papas, purês e alimentos bem macios e de fácil mastigação e sejam facilmente deglutidos e digeridos	Pacientes com dificuldade de mastigação e/ ou deglutição devido à inflamação, danos neurológicos, distúrbios neuromotores, alterações anatômicas da boca ou esôfago e uso de próteses dentárias; evolução pós-cirúrgica e para proporcionar certo repouso gastrointestinal
04	Líquida Completa (L)	Fornecer nutrientes de uma forma que proporcione um mínimo de esforço no processo de mastigação, deglutição e digestão dos alimentos	Constituída de alimentos líquidos à temperatura ambiente, fundamentalmente à base de leite; é pobre em resíduos; pode apresentar baixo teor nutritivo	Quando se deseja obter repouso gastrointestinal; pacientes com grande dificuldade de deglutição, impossibilidade de mastigação, nos pré e pós-operatórios como dieta de transição e preparo de exames
05	Líquida restrita (LR)	Fornecer alimentos fluidos, facilmente absorvidos, com mínimo de estímulo, praticamente não deixando resíduos no trato gastrointestinal.	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.	Pacientes em pós-operatório imediato ou na transição entre a alimentação por sonda e via oral e preparo de exames.

06	Hipossódica	Controlar a pressão arterial e o balanço hídrico.	Na insuficiência renal aguda e crônica, insuficiência cardíaca congestiva, hipertensão arterial, retenção hídrica (ascite, edema), cirrose e encefalopatia hepática, tratamentos com corticóide, etc.	Pode ser de consistência normal, branca, líquida pastosa ou líquida, garantindo o mesmo aporte calórico da dieta normal de igual consistência restrita em alimentos ricos em sódio; exclusão de alimentos processados (enlatados, conservas, embutidos, temperos e molhos prontos, conservas, etc.). 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 NaCl ou 1,6g de sódio (Segundo DRI citada por CUPPARI, 2002); Caso na dieta a prescrição permitir, incluir uma fatia de limão acompanhando o almoço e jantar.
----	-------------	---	---	---

07	Hiperproteica	Fornecer aporte protéico elevado; cuja relação caloria/proteína deve ser adequada, a fim de produzir balanço nitrogenado positivo.	Pacientes em estado de hipercatabolismo, com desnutrição proteica, queimados, politraumatizados, pós-operatórios.	<p>Hiperproteica, conforme prescrição dietética individualizada, composta por alimentos ricos em proteína de alto valor biológico;</p> <p>Alimentos indicados: leite e derivados, ovos, carnes, leguminosas, complementos ou módulos proteicos.</p>
08	Hipoproteica	Fornecer menor aporte protéico a fim de prevenir o acúmulo de metabólitos nitrogenados e reduzir o trabalho renal e hepático.	Pacientes com insuficiência renal crônica, com hepatopatias e outras patologias cujo catabolismo protéico possa interferir na evolução positiva do quadro clínico.	Hipoproteica, conforme prescrição dietética individualizada, com predomínio de proteína de alto valor biológico (60%PAVB).

09	Hiperclórica	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.	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.	Desnutrição; politraumas e queimaduras (de moderadas a graves), sepse.
10	Hipocalórica	Produzir balanço energético negativo.	Em caso de obesidade ou de doenças que necessitem de consequente 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 que requerem urgência médica na perda de peso.	Oferta de alimentos de baixa densidade calórica.
11	Hipolipídica	Fornecer baixa quantidade de gordura (de 20 a 25% do VET da dieta) e com perfil lipídico adequado.	Prevenir e/ ou aliviar sintomas gastrointestinais (dor abdominal, diarreia, flatulência, esteatorreia), tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, da vesícula biliar, obesidade, síndromes absortivas, doenças cardiovasculares e dislipidemias.	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 poliinsaturados, até 20% das calorias totais de ácidos graxos monoinsaturados e com colesterol < 200mg/ dia. Dieta com VET de 2000 kcal.

12	Diabetes	O controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos; prevenir, retardar ou tratar complicações ligadas à progressão da doença.	Com diabetes tipo 1 e tipo 2 ou com hiperglicemias decorrentes de outras patologias.	<p>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;</p> <p>Usar adoçante em pó ou líquido em substituição ao açúcar (sucos, refrescos, bolos, pães, mingaus, vitaminas, etc.); com fruta na colação em substituição ao suco.</p>
13	Para insuficiência renal crônica	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 e vitamina D.	Pacientes renais que necessitam de controle de proteínas, sódio, potássio, fósforo e água, em tratamento conservador.	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.

14	Para alergia a proteína da vaca	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).	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.	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.
----	---------------------------------	---	--	---