**TERMO DE REFERÊNCIA**

Considerando as disposições da Lei n° 14.133/2021 e suas posteriores alterações e dos Decretos municipais nos 936/2022 e 937/2022, bem como conforme exposto e fundamentado no Estudo Técnico Preliminar, ante ao interesse público, a Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, realizará processo licitatório através do procedimento de Sistema de Registro de Preços, na modalidade Pregão Eletrônico, objetivando registrar preços para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS (CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO/JANTAR, LANCHE E CEIA) E DE REFEIÇÕES EM ESTAÇÕES,** afim de atender aos pacientes dos Centro de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) e aos moradores dos Serviços de Resistencia Terapêutica (STR Centro I, Centro e SRT Barra).

1. **CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO (ART. 6.º, XXIII,’A’ DA LEI N.º 14.133/2021**
	1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço/jantar, lanche e ceia) e de refeições em estações, a fim de atender aos pacientes dos Centro de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi), bem como aos moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (STR Centro I, Centro e SRT Barra), unidades geridas pela Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR**,** nos termos da tabela e descrições abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Unid.** | **Quant. Total de Alimentação** |
| 01 | **CAFÉ DA MANHÃ**CaféLeiteLeite AchocolatadoAçúcarAdoçantePão tipo francêsTapiocaManteigaRequeijãoGeleia de frutasIogurteBolosVariedade de friosFrutasSucos NaturaisDescartáveis (colher e guardanapo) | Pessoa | 55.570 |
| 02 | **MAMITEX****(Almoço e Jantar)**ArrozFeijãoFarofaCarne: (branca ou carne vermelha)MassasSopasSaladasLegumes/VerdurasCremes e purêsSalpicãoVegetalTortasSuco de frutasSobremesasSucos da polpa de fruta ou concentradosTalheres descartáveis: (garfo, faca e colher) | Unidade | 44. 590 |
| 03 | **LANCHE**Biscoito doceBiscoito salgadoLeiteCaféAçúcarAdoçanteFrutasPão tipo francêsManteigaRequeijãoTapiocaGeleia de frutasVariedade de friosDescartáveis (colher e guardanapo) | Pessoa | 55.570 |
| 04 | **REFEIÇÃO EM ESTAÇÃO****(Almoço e Jantar)**ArrozFeijãoFarofaCarne: (branca ou carne vermelha)MassasSopasSaladasLegumes/VerdurasCremes e purêsSalpicãoTortasSuco de frutasSobremesaTalheres descartáveis: (garfo, faca e colher) | Pessoa | 25.620 |
| 05 | **CEIA**Biscoito doceBiscoito salgadoCaféLeiteCháFrutasPãoManteigaRequeijãoGeleia de frutasFriosDescartáveis (colher e guardanapo) | Pessoa | 14.640 |

**Detalhamento do Objeto**

* 1. ***Item 01 – CAFÉ DA MANHÃ***
		1. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
		2. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.
		3. **Leite UHT integral com achocolatado em pó** de boa qualidade (chocolate quente), servido em garrafa térmica de 1 (um) litro**.**
		4. **Açucar** cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.
		5. **Adoçante** líquido sucralose 100%.
		6. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servidos com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou ovos**.**
		7. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional**.**
		8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
		9. **Requeijão** em copo de 200g.
		10. **Geleia de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada**.**
		11. **Iogurte** (versões integral e light)
		12. **Bolos** (em porções 4x4x4) de fabricação própria, nos sabores: laranja, fubá, milho, cenoura com calda de chocolate, chocolate, coco, abacaxi.
		13. **Variedade de frios:**

a) Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

* + 1. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidos em pedaços.
		2. **Sucos naturais de frutas** de diferentes variedades como, laranja, uva, maçã, a serem servidos individualmente em copos descartáveis.
		3. Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).
		4. Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado, o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada.
	1. ***Item 02* – REFEIÇÃO DE ALMOÇO E JANTA SERVIDAS EM MARMITEX**
		1. **Arroz** branco ou integral tipo 1, longo, fino, polido.
		2. **Feijão** carioquinha ou roxo ou preto ou similar tipo 1, com umidade até 15%.
		3. **Derivados do milho** canjiquinha, polenta, com molho de carne moída.
		4. **Farofa** a base de farinha de mandioca ou de milho**.**
		5. **Carne branca ou vermelha** – patinho, lagarto, chã de dentro, pá, feijoada (linguiça, paio, bacon, pernil suíno, bisteca, linguiça pura, conta coxa, coxa sem osso e sem pele, peito de frango sem pele, omelete e peixe.
		6. **Massas** espaguete, talharim, penne, macarrão tipo parafuso, lasanha, nhoque.
		7. **Sopa** de legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde).
		8. **Saladas** com mix de legumes ou verduras.
		9. **Legumes/verduras** in natura – couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória, brócolis, batata, cenoura, chuchu, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora.
		10. **Cremes e purês** de milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta.
		11. **Salpicão** (maionese, salpicão, salada tropical).
		12. **Vegetal** (crus ou ensopados, refogados, fritos recheados e elaborados).
		13. **Tortas** deespinafre, legumes, carne.
		14. **Sobremesa:** Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços. Doces: goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar, servidos em embalagens descartáveis individuais.
		15. **Sucos da polpa da fruta ou concentrado** servido em jarras térmicas, nos sabores: laranja, manga, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado; o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada para que as bebidas possam ser adoçadas no local.

**Observações:**

1. As quentinhas devem ser variadas, contendo a composição mínima de 700g (setecentas gramas).
	1. ***Item 03 - LANCHE***
		1. **Biscoito doce** tipo amanteigados doces, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.
		2. **Biscoito salgado** tipo palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.
		3. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja, servidos na embalagem original.
		4. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
		5. **Açucar** Cristal servido na embalagem original de 1 (um) kg.
		6. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.
		7. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
		8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
		9. **Requeijão** em copo de 200g.
		10. **Tapioca** servida com requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
		11. **Geleias de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.
		12. **Variedade de frios:**

a)Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

* 1. ***Item 04 –* REFEIÇÃO DE ALMOÇO E JANTAR SERVIDAS EM ESTAÇÃO**
		1. **Arroz** branco ou integral tipo 1, longo, fino, polido.
		2. **Feijão** carioquinha ou roxo ou preto ou similar tipo 1, com umidade até 15%.
		3. **Derivados do milho** canjiquinha, polenta, com molho de carne moída.
		4. **Farofa** a base de farinha de mandioca ou de milho.
		5. **Carne** branca ou vermelha – patinho, lagarto, chã de dentro, pá, feijoada (linguiça, paio, bacon, pernil suíno, bisteca, linguiça pura, conta coxa, coxa sem osso e sem pele, peito de frango sem pele, omelete e peixe.
		6. **Massas** espaguete, talharim, penne, macarrão tipo parafuso, lasanha, nhoque.
		7. **Sopa** de legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde).
		8. **Saladas** com *mix* de legumes ou verduras.
		9. **Legumes/verduras** in natura: couve, alface, almeirão, acelga, repolho branco, repolho roxo, rúcula, agrião, espinafre, chicória, brócolis, batata, cenoura, chuchu, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora.
		10. **Cremes e purês** de milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu, polenta;
		11. **Salpicão** (maionese, salpicão, salada tropical);
		12. **Vegetal** (crus ou ensopados, refogados, fritos recheados e elaborados).
		13. **Tortas** de espinafre, legumes, carne**.**
		14. **Sobremesa:** Frutas: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços. Doces: goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar, servidos em embalagens descartáveis individuais.
		15. **Sucos da polpa da fruta ou concentrado** servido em jarras térmicas, nos sabores: laranja, manga, goiaba, maracujá, caju, morango, acerola e abacaxi.

Obs1: O suco será servido adoçado somente nos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS).

Obs2: Nos Serviços Residenciais Terapêuticos o suco não será adoçado; o açúcar cristal e o adoçante serão entregues pela contratada.

**Observações:**

1. As refeições devem ser variadas, contendo a composição mínima de 700 (setecentas gramas).
	1. ***Item 05 – CEIA***
		1. **Biscoito doce** tipo amanteigados doce, amido de milho ou rosquinha sabor baunilha.
		2. **Biscoito salgado** tipo palito assado, água e sal, polvilho, *cream cracker*.
		3. **Café** em pó torrado e moído, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
		4. **Leite** UHT integral, desnatado, semidesnatado, soja servidos na embalagem original.
		5. **Chá:** sabores - preto, maçã com canela, camomila, erva-doce, laranja ou hortelã, não adoçado, servido em garrafas térmicas de 1 (um) litro.
		6. **Frutas frescas** de diferentes variedades como: banana, maçã, laranja, tangerina, servidas individualmente; melão, melancia, mamão, manga, servidas em pedaços.
		7. **Pão** francês e/ou pão de forma comum e/ou pão de forma integral, servido com manteiga com sal e/ou requeijão light e/ou tradicional e frios e/ou com ovos.
		8. **Manteiga** com sal em blister de 10g cada.
		9. **Requeijão** em copo de 200g.
		10. **Geleia de frutas** (versões tradicional e light), servido em blister de 15g cada.
		11. **Variedade de frios:**

a)Queijo: tipo prato, minas frescal, servidos fatiados (conservados adequadamente);

b) Presunto cozido resfriado, sem capa de gordura, peito de peru, servidos fatiados (conservados adequadamente).

* 1. As informações constantes na tabela e nos subitens acima contêm a descrição dos itens que compõem o objeto do presente processo, apresenta as especificações completas dos itens a serem adquiridos, bem como a indicação das unidades e quantidades estimadas, em função do consumo e utilização prováveis.
	2. O objeto desta contratação **não** se enquadra como sendo de bem de luxo, conforme Decreto Municipal nº 881, de 09 de agosto de 2022.
	3. Na forma exigida pelo Art. 19, §2º da Lei n.º 14.133/2021, é de esclarecer que não foi utilizado o Catálogo Eletrônico de Padronização, instituído por meio da Portaria SEGES/ME n.º 938, de 02 de fevereiro de 2022, tendo em vista que, até o presente momento, só constam no referido catálogo os itens padronizados água mineral natural sem gás[[1]](#footnote-1) , café e açúcar[[2]](#footnote-2).
	4. Trata-se de fornecimento e prestação de serviços comuns e sem fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a serem contratados mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica, conforme definido no Art. 6º, XIII da Lei n.º 14.133/2021, uma vez que os padrões de desempenho e qualidade estão objetivamente definidos, tendo como base as especificações usuais de mercado;
	5. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da assinatura do contrato, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n° 14.133, de 2021, prorrogável por interesse das partes, até o limite de 5 (cinco) anos, desde que haja autorização formal da autoridade competente.
	6. O fornecimento de refeições prontas (café da manhã, almoço/jantar, lanche e ceia) e de refeições em estações, são enquadrados como continuados, tendo em vista que se tratam de necessidades permanentes e continuadas, por mais de um exercício financeiro, assegurando o funcionamento das atividades fins da FEMAR, de modo que sua interrupção pode comprometer a prestação do serviço público e/ou o cumprimento da missão institucional.
	7. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.
1. **FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, inc. XXIII, alínea “b” da Lei n.º 14.133/2021).**
	1. A presente contratação se fundamenta da necessidade de fornecer refeições nutricionalmente adequadas para os pacientes da Rede de Atenção Psicossocial do município de Maricá.
	2. Segundo o art. 113, incisos VI e XXXIV, do Regimento Interno (Resolução nº 01/2022), compete, entre outras atribuições, à Superintendência de Atenção Psicossocial, vinculada à Diretoria de Atenção à Saúde, a saber:

*Art. 113.*

*VI - organizar a rede assistencial de saúde mental em todos os níveis de complexidade, para dar atendimento oportuno, adequado e em acordo com suas competências, às pessoas com sofrimento mental;*

*(...)*

*XXIV - otimizar a execução das ações pactuadas nos contratos de gestão dentro das metas estabelecidas.*

* 1. Considerando que os pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial (CAPS III, CAPSad e CAPSi) permanecem por muitas horas nas unidades para realizarem as consultas e as atividades pertinentes ao tratamento, e os moradores dos Serviços de Residência Terapêutica (SRT Centro I, SRT Centro II e SRT Barra), residem nas unidades, surge a necessidade de fornecer alimentação nutricionalmente adequada e balanceada aos pacientes, promovendo o bem estar, e mantendo o bom estado nutricional.
	2. Ademais, conforme regulamenta a Portaria da Consolidação nº 3[[3]](#footnote-3), em seu [Anexo V - Rede de Atenção Psicossocial (RAPS)](https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0003_03_10_2017.html#ANEXOV), Título II, entre os art. 20 ao 50, **os pacientes dos Centros de Atenção Psicossocial deverão receber diariamente refeições, sendo 01 (uma) refeição para os que são assistidos por 04 (quatro) horas, e 02 (duas) refeições para os que são assistidos por 08 (oito) horas, e os que permanecem por 24 (vinte e quatro) horas deverão receber 04 (quatro) refeições diárias. P**ortando, a presente contratação torna-se indispensável, para que possa assegurar que os pacientes da Rede de Atenção Psicossocial recebam refeições nutricionalmente adequadas diariamente no âmbito de suas atividades de reabilitação.
	3. Além disso, a referida Portaria em seu Título V - Dos Serviços Residenciais Terapêuticos em Saúde Mental para o Atendimento ao Portador de Transtornos Mentais, no art. 79, dispõe que “*Os SRT deverão acolher pessoas com internação de longa permanência, egressas de hospitais psiquiátricos e hospitais de custódia.”,* ou seja, as Residências Terapêuticas, possuem pacientes que residem no local, logo, é de extrema importância que haja alimentação completa de café da manhã a ceia, todos os dias, considerando que os pacientes permanecem nas unidades mesmo em dias não úteis, como sábados, domingos e feriados.
	4. Cabe ressaltar o que dispõe o parágrafo único, do art. 77 da Portaria da Consolidação nº 3, Título V:

Art. 77. Ficam criados os Serviços Residenciais Terapêuticos em Saúde Mental, no âmbito do Sistema Único de Saúde, para o atendimento ao portador de transtornos mentais.

Parágrafo Único. Entende-se como Serviços Residenciais Terapêuticos, moradias ou casas inseridas, preferencialmente, na comunidade, destinadas a cuidar dos portadores de transtornos mentais, egressos de internações psiquiátricas de longa permanência, que não possuam suporte social e laços familiares e, que viabilizem sua inserção social.

* 1. Portanto, os pacientes assistidos pelas residências terapêuticas, não possuem suporte financeiro, nem vínculos familiares, por isso, faz-se necessário fornecimento de alimentação diária para esses pacientes portadores de transtornos mentais submetidos a tratamento psiquiátrico em regime hospitalar prolongado.
	2. Desta feita, constatou-se a necessidade de fornecimento de café da manhã, lanche, marmitex (almoço e jantar), ceia, e refeições de almoço e jantar servidas em estações, para que assim os pacientes assistidos pelo Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, recebam alimentação balanceada diariamente, de acordo com a demanda, proporcionando redução de gastos, considerando que a contratação poderá ser realizada por registro de preços, atendendo a demanda com maior eficiência, presteza e qualidade.
1. **DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO (Art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘c’, e Art. 40, §1º, inciso I, da Lei nº 14.133/2021)**
	1. Os alimentos, objeto da presente contratação, devem ser fornecidos por empresa especializada no serviço de refeições para os pacientes das Rede de Atenção Psicossocial, geridas pela Fundação Estatal de Saúde de Maricá – FEMAR, com a finalidade de proporcionará alimentação saudável aos pacientes portadores de transtornos mentais submetidos a tratamento psiquiátrico em regime hospitalar prolongado, para que permaneçam realizando as consultas e atividades no local, sem precisar se deslocar para outro lugar para se alimentar.
	2. O fornecimento dos alimentos será parcelado, conforme a necessidade, visando minimizar os custos desnecessários, bem como garantir que a Administração tenha a discricionariedade de agir conforme suas necessidades, podendo flexibilizar suas despesas, com a devida adequação aos recursos disponíveis, na forma autorizada pelo Art. 40, inciso V, alínea b, da Lei nº 14.133, de 2021;
	3. Os critérios de sustentabilidade – melhor especificados no Item 4 do presente Termo de Referência – devem abranger cada fase do ciclo de vida do objeto quais sejam: produção (extração, qualidade da água, embalagem), distribuição, uso e destinação final, na forma prevista no Art. 6º, XXIII, “c” da Lei n.º 14.133/21.

**Das Condições**

* 1. A Contratada deverá atender as exigências legais da Lei n.º 14.133/2021, sob pena de desclassificação da sua proposta;
	2. A Contratada deverá garantir a qualidade dos produtos e serviços ofertados, devendo realizar a correção em caso de defeito no objeto contratado, correndo todos os ônus por sua conta;
	3. A apresentação dos materiais deverá estar estritamente de acordo com as especificações constantes no presente instrumento;
	4. As refeições de **almoço e jantar** para os **Centros de Atenção Psicossocial (CAPS)**, deverão ser servidas em embalagens individuais lacradas de isopor com 4 (quatro) divisórias, e deverão vir acompanhadas de garfo, faca e colher “de sopa” de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico e acompanhados de guardanapo.
	5. No tocante as **refeições** para os **Serviços Residenciais Terapêuticos (SRTs)**, essas deverão ser servidas em estações. Portanto, vale ressaltar que o local já possui estrutura de estações para o recebimento dos alimentos.
	6. Os produtos/serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser refeitos/substituídos em até 01 (uma) hora às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis, na forma do artigo 119 da Lei nº 14.133/2021;
	7. Ressalta-se que os produtos entregues deverão estar acondicionados adequadamente, de forma a permitir completa segurança durante o transporte;
	8. Os produtos especificados neste Termo de Referência deverão ser frescos e ideais para consumo, não sendo, de forma alguma, permitido produto reutilizado e/ou reaproveitado;
	9. Na hipótese de constatação do fornecimento de alimentos ou bebidas em desacordo com as condições estipuladas, serão aplicadas as penalidades contratuais cabíveis à CONTRATADA, cabendo ainda a FEMAR, o direito de mover ação judicial, responsabilizando-a civilmente por eventuais danos ou prejuízos que o fornecimento e uso destes produtos inadequados possam causar;
	10. Os produto e serviços serão recusados inteiramente caso sejam entregues em desconformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta vencedora, e/ou seja detectado que qualquer componente adquirido não seja novo, apresente vícios/defeitos, em qualquer de suas partes ou componentes.
	11. Os funcionários da Contratada devem apresentar adequadas condições de higiene, segurança e saúde no local do fornecimento do alimento, com uso constante e rigorosamente fiscalizado de uniformes, identificados por crachá e acessórios descartáveis como luvas, toucas, sapatos e outros equipamentos indispensáveis à eficiente execução do objeto do presente instrumento;
	12. Os cardápios das refeições deverão ser previamente elaborados pela Contratada. A Contratada deve conter em sua equipe um profissional técnico Nutricionista devidamente qualificado e certificado, que será responsável pela elaboração de cardápios, os quais seguirão para aprovação prévia da Contratante.
	13. Para elaboração do cardápio diário deverá ser observada a padronização dietética elaborada pela contratante, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes neste termo, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo *Recommended Dietary Allwonces* (R.D.A.);
	14. A responsabilidade de elaboração dos cardápios é da Contratada mediante a disponibilização das restrições dos pacientes assistidos pelas unidades dos CAPS e SRT.
	15. Caso ocorram mudanças nas restrições alimentares dos pacientes, decorrente de algum atendimento médico que altere a dieta dos indivíduos, a Contratada deverá ser comunicada pela Contratante com a maior celeridade possível, a fim de que seja possível que a Contratada se adapte e atenda à solicitação em tempo.
	16. Esclarece-se que nas instituições a serem prestados os serviços alimentícios, objeto do presente estudo, todo usuário participa de entrevista com profissional de saúde, na qual é realizado o questionário de anamnese, no qual são realizadas perguntas que norteiam a avaliação de sintomas e identificação de problemas de saúde a fim de registrar o histórico dos pacientes. Concomitantemente a este recurso, os profissionais das respectivas instituições realizam o compartilhamento dos casos com a rede de Atenção Primária à Saúde e, caso seja encontrada alguma comorbidade em relação aos usuários, será disponibilizado o diagnóstico pertinente, caso a caso, sendo ajustadas as recomendações alimentares de acordo;
	17. A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá às normas estabelecidas no Termo de Referência;
	18. Deverão ser respeitados os critérios recomendados para prevenção de doenças crônicas, como a não utilização de gordura animal ou de hidrogenada no preparo de alimentos e NÃO REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO;
	19. Na confecção da alimentação não poderão ser utilizados temperos e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos caseiros (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjericão e outras ervas) que não sejam picantes ou irritativas da mucosa do trato gastrointestinal (não usar pimenta, louro, noz moscada, mostarda ou alimentos que os contenham);
	20. Poderão ser utilizados extrato de tomate na preparação de molhos para macarrão e carnes, seguindo as orientações conforme o subitem 3.22;
	21. No transporte e entrega das refeições deverão ser utilizados utensílios e veículos apropriados;
	22. As saladas (pratos frios) deverão ser acondicionadas separadamente;
	23. Não será permitida a alocação de materiais sujos, quebrados, trincados, tortos, manchados, rasgados ou com qualquer outro tipo de defeito;
	24. A operacionalização, porcionamento, transporte e entrega das dietas deverão ser supervisionados pelo responsável técnico da Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso necessário, sejam realizadas as alterações/adaptações, visando atendimento adequado e satisfeito. Haverá ainda a supervisão dos gestores do contrato da Contratante no ato de recebimento dos alimentos;
	25. Os serviços aqui especificados não excluem outros complementares que se façam necessários ao cumprimento do solicitado;
	26. A Contratada garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar em desconformidade com o que foi contratado;
	27. Eventualmente, mediante prévio acordo entre a FEMAR e a Contratada, poderá haver modificação dos itens componentes dos cardápios especificados, desde que mantida a equivalência no que se refere à quantidade, qualidade e preço proposto para cada tipo de serviço;
	28. A quantidade a ser servida deve estar adequada ao número de pessoas, não devendo denotar escassez;
	29. As bebidas, como os sucos, deverão ser preparadas com produtos aptos ao consumo, devendo observar-se uma proporção equilibrada de água e polpa de fruta ou suco concentrado, de modo a garantir um sabor apurado;
	30. Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação);
	31. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência e sabor, além de nutritivos, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos comensais;
	32. Os cardápios somente poderão ser alterados pela Contratada se aprovado pela Contratante após análise das motivações formais, encaminhadas com prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se for relativo a itens de hortifrutigranjeiro, sendo obrigatório prestar as devidas justificativas à Contratante.
	33. Os cardápios poderão sofrer solicitação de alterações, caso necessidade dos assistidos com restrições alimentares e/ou motivações devidamente justificadas. As solicitações serão previamente encaminhadas à Contratada e o cardápio alterado será aprovado pela Contratante dentro do prazo de **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal.
	34. Quanto às estações (nos Serviços de Residência Terapêutica), as refeições deverão vir acompanhadas dos utensílios necessários para os pacientes se servirem, além dos talheres (garfo, faca e colher de mesa, de plástico atóxico, branco leitoso, resistente, descartável, embalado em saco plástico, acompanhados de guardanapo);
	35. De acordo com o cardápio do dia, no tocante às refeições servidas nas SRTs, a Contratada deve disponibilizar conchas, colheres grandes e pegadores de metal, todos em inox, devidamente lavados e higienizados, pra que seja possível aos moradores se servirem dos alimentos por conta própria. Após a utilização dos mesmos, a equipe de profissionais de cada estabelecimento da Contratante irá fazer a retirada e lavagem destes utensílios, em seguida a Contratada fará seu recolhimento.
	36. A Contratada deverá garantir o resfriamento adequado das bebidas;
	37. O sabor dos alimentos é elemento essencial; não devem ser excessivamente temperados nem insossos; os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos e sabores artificiais;
	38. Alimentos de origem bovina ou suína, tipo: carnes, linguiças, presuntos etc., deverão ser do tipo extra limpo, isentos ao máximo de gordura;
	39. Os produtos deverão ser entregues bem acondicionados em embalagens térmicas e higiênicas que proporcionem sua perfeita conservação até o momento de serem consumidos;
	40. Quanto ao fornecimento de leite, deverá ser oferecido na embalagem original, de modo a preservar a qualidade do produto.
	41. Quanto ao fornecimento de café, deverá ser ofertado em embalagens térmicas limpas, de boa apresentação e qualidade, com etiquetas/tags sobre o conteúdo e data de preparo.
	42. Caso ocorram reclamações sobre a qualidade dos produtos fornecidos, a Contratada deverá providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pela fiscalização;
	43. A Contratada deverá estar em conformidade com os princípios do Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, Resolução nº 216 de setembro de 2004.[[4]](#footnote-4)
	44. A Contratada deverá permitir, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato, visitas ao local de produção dos alimentos e estocagem dos produtos.
	45. A contratada deverá apresentar cronograma e protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos utilizados.
		1. A regularidade/prazo para apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos será mensal, porém com realização de checklist de limpeza diário que ficará na empresa contratada. A apresentação do relatório mensal consiste em apresentação do cronograma e do protocolo de controle de higienização das áreas e equipamentos e na cópia dos checklists realizados no mês anterior.
	46. Os produtos utilizados na higienização pessoal deverão ser de boa qualidade e adequados, não deixando resíduos ou cheiros.
1. **REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO (Art. 6º, XXIII, alínea ‘d’, da Lei nº 14.133/21)**

**Da Sustentabilidade**

* 1. A Contratada deverá priorizar a sustentabilidade dos materiais, para a execução do objeto, a utilização de bens que sejam no todo ou em partes compostos por materiais recicláveis, atóxicos e biodegradáveis, de acordo com as Instruções Normativas nº 05, de 26 de maio de 2017/SEGES e nº 01, de 04 de abril de 2019/SGD e ABNT NBR n.º 15448-1 e 15448-2;
	2. A Contratada deverá, ainda, respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
	3. Deverão ser adotadas as práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber, todas de acordo com o art. 6º da Instrução Normativa SLTI/MPOG (Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação/Ministério do Planejamento Orçamento e Gestão) nº 1, de 19 de janeiro de 2010.
	4. A solução requer que a contratada conte com profissional nutricionista responsável devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição – CRN, em conformidade com o disposto no art. 4º, inciso IV e parágrafo único, Lei nº 8.234/1991, regulamentado pela Resolução nº 600/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas – CFN.
	5. Deverá ser observado o Manual de Boas Práticas da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária) acerca das normas higiênicas e sanitárias que regem a matéria, em especial as de salubridade – Resolução RDC nº 275, se 21 de outubro de 2002; assim como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e a Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.
	6. A Contratada deverá obedecer aos critérios de sustentabilidade conforme determina a Lei nº 12.305/10 – Política Nacional de Resíduos Sólidos, a Lei Municipal nº 2.946 de 13 de agosto de 2020 e Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19/01/2010, Guia Nacional de Licitações Sustentáveis da AGU – Advocacia Geral da União.
	7. Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a Resolução nº 275/2001, CONAMA – Conselho Nacional do Meio Ambiente, para a identificação, por cores, dos recipientes coletores.
	8. A Contratada deverá, ainda, utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio.
	9. A contratação deve também priorizar a diversidade nutricional, pois os alimentos fornecidos precisam abranger uma variedade de nutrientes para garantir uma dieta equilibrada, contemplando proteínas, carboidratos, gorduras saudáveis, vitaminas e minerais. Priorizando alimentos saudáveis e equilibrados, evitando excessos de açúcares, gorduras saturadas e sódio. Incluir opções de frutas, vegetais e alimentos integrais. Tendo em vista a pluralidade do público o serviço a ser prestado deve considerar ainda as restrições alimentares, preferências culturais e necessidades dietéticas específicas dos participantes, como vegetarianismo, veganismo, restrições alimentares ou necessidades de dietas especiais.
	10. É necessário que a contratada considere a sazonalidade de alimentos, privilegiando produtos frescos e, quando possível, locais, a fim de garantir a qualidade e sustentabilidade. Cumprindo as normas e regulamentações pertinentes a segurança alimentar, garantindo que os alimentos fornecidos e serviços prestados estejam em conformidade com as leis aplicáveis.
	11. O local de estocagem dos produtos/alimentos deverá ser franqueado a visitas para fiscalização da FEMAR – Fundação Estatal de Saúde de Maricá, a qualquer tempo, durante a vigência do contrato.
	12. A empresa a ser contratada deve responsabilizar-se pela correta destinação final de todos os resíduos sólidos gerados pelos produtos fornecidos que necessitam de destinação ambientalmente adequada (incluindo embalagens vazias);
	13. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente ao longo deste Termo de Referência, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:
		1. os produtos devem ser, preferencialmente, acondicionados em embalagem individual adequada, com o menor volume possível, que utilize materiais recicláveis, de forma a garantir a máxima proteção durante o transporte e o armazenamento;
		2. que os bens não contenham substâncias perigosas em concentração acima da recomendada pelos Órgãos de Controle;
	14. Além disso, a contratação deverá observar os seguintes requisitos:
		1. A contratada observará a Resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de vigilância sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis; e
		2. A Resolução RDC ANVISA 182, de 2017, alterada pela RDC 331/2019.
		3. No transporte, o veículo deve possuir dispositivo de segurança que impeça o derramamento dos produtos em via pública de alimentos e/ou resíduos sólidos e líquidos durante o transporte.
		4. A contratada deverá manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis.

**Da exigência de amostra**

* 1. Não haverá exigência de amostra da contratação.

**Da vedação de utilização de marca/produto**

* 1. Salienta-se que as especificações dos itens, objeto deste Termo de Referência são suficientes à escolha do futuro contratado, certificando ainda, que não há determinação de marca, nem tão pouco importam em cerceamento da competitividade do certame.

**Da Subcontratação**

* 1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

**Da Garantia da Contratação**

* 1. Exigir-se-á da empresa a ser contratada, garantia, a ser prestada em uma das modalidades previstas no Art. 96, §1º da Lei n.º 14.133/2021, em valor correspondente a **1% (um por cento) do valor inicial do contrato**.
	2. A garantia prestada será liberada ou restituída após a fiel execução do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva da Administração e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.
	3. Optando a empresa a ser contratada pelo seguro-garantia, conforme disposto Art. 96, §3º da Lei n.º 14.133/2021, a referida garantia deverá ser prestada, no prazo de 1 (um) mês, contado da data da homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato a ser firmado.
	4. A garantia, qualquer que seja a modalidade apresentada pelo vencedor do certame, deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:
		1. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato a ser firmado;
		2. Multas punitivas aplicadas pela fiscalização a empresa ser contratada;
		3. Prejuízos diretos causados à FEMAR decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
		4. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação ou restituição.
	5. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.
1. **DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

**Da Execução do Objeto**

* 1. **Especificação *per capita* e frequência das refeições a serem servidas já prontas para o consumo**:

|  |
| --- |
| **CARNES** |
| **TIPO** | **Per Capita** | **Frequência****(Mensal)** | **Sugestão de preparação** |
| Patinho | 120 g | 4 | Bife, iscas, milanesa ou estrogonofe; |
| Lagarto | 130 g | 3 | Assado, recheado; |
| Chã de dentro | 120 g | 3 | Bife, à milanesa, isca, estrogonofe, bife à rolê ou parmegiana; |
| Pá | 150g | 2 | Cubo ou bife de palma (bife de carne moída); |
| Pá | 130g | 2 | Almôndega ou carne moída; |
| Linguiça Paio | 20 g | 2 | Feijoada (percentual máximo de gordura de até 30%); |
| Bacon | 05 g |
| Pernil | 60 g |
| Rabinho | 30 g |
| Linguiça toscana | 20 g |
| Costelinha | 65 g |
| Costelinha | 200g | 2 | Assada ou frita; |
| Pernil Suíno | 130g | 1 | Bife, cubos ou assado; |
| Bisteca | 200g | 2 | Assada ou frita |
| Linguiça pura | 140g | 1 | Assada, frita, churrasco; |
| Contra coxa (sem pele e sem osso) | 150 g | 2 | Ao molho, frita, assada, empanada ou à milanesa; |
| Peito de frango sem pele | 150 g | 3 | Grelhado, à milanesa, estrogonofe, isca, espetinho ou fricassé; |
| Omelete | 150g | 2 | Com queijo, com presunto, com espinafre, com tomate; |
| Peixe | 130g | 2 | Moqueca, filé ou iscas. |
| **Observação 01:** O peso per capita das carnes cozidas ou prontas para consumo não considera os molhos ou outros ingredientes.**Observação 02:** No caso de feijoada, servir o feijão sem carnes. No caso de galinhada ou arroz com outros componentes, servir arroz branco. |

|  |
| --- |
| **ARROZ** |
| **Classe** | **Per Capita** | **Frequência** | **Sugestão de Preparação** |
| Arroz simples ou Integral | 210 g | 24 | Cozido; |
| Arroz composto | 230 g | 3 | Risoto, à grega, c/ brócolis, carreteiro, c/ passas, de forno, ao alho, chinês ou mineiro; |
| Derivados do Milho (Polenta) | 150 g | 4 | Polenta com carne moída; |
| **FEIJÃO** |
| **Classe** | **Per Capita** | **Frequência** | **Sugestão de Preparação** |
| Feijão simples | 150 g | 24 | Em grãos; |
| Feijão preto | 180 g | 2 | Feijoada ou feijão preto c/ linguiça e paio; |
| Tropeiro | 250 g | 3 | Feijão inteiro s/ caldo, farinha, bacon, ovos, linguiça, cebola e couve; |
| T u t u | 200 g | 2 | Feijão batido, farinha, bacon, ovos e linguiça; |
| **MASSAS** |
| **Tipo** | **Per Capita** | **Frequência** | **Sugestão de Preparação** |
| Lasanha | 220 g | 3 | De frango, carne, presunto e muçarela c/ molho branco e vermelho; |
| Nhoque | Preparado com molho de tomate e queijo parmesão; |
| Espaguete, talharim, Penne, Parafuso | 150 g | 5 | Ao molho bolonhesa ou sugo com queijo parmesão, alho e óleo, à napolitana, à Carbonara ou macarronese; |
| **COMPLEMENTOS** |
| **Tipo** | **Per Capita** | **Frequência** | **Sugestão de Preparação** |
| Cremes e purês | 130 g | 4 | Milho, espinafre, canjiquinha composta, suflê, angu ou polenta ao sugo à bolonhesa; |
| Salpicão | 130 g | 2 | Maionese, salpicão ou salada tropical; |
| Vegetal C | 120g | 5 | Ensopados, refogados e fritos; |
| Tortas | 130g | 3 | Espinafre, legumes ou carne; |
| Sopas | 450ml | 7 | Legumes, feijão, canja, caldos (ervilha, caldo verde) |
| Vegetal A e B | 120g | 7 | Refogados, recheados e elaborados; |
| Farofa (Farinha de mandioca ou milho) | 100 g | 4 | Rica, frutas, folhosos, ovo, à Brasileira e outros vegetais; |
| **SALADAS** |
| **Tipo** | **Per Capita** | **Per Capita Total** | **Frequência** | **Sugestão de Preparação** |
| Mista | Folhosos | 40 g | 120g | 31 | In natura (couve/ alface/ almeirão / acelga repolho branco/ repolho roxo/ rúcula/ agrião/ espinafre/ chicória/ mostarda); |
| Legumes/ verduras | 80g | In natura (couve, brócolis, batata, cenoura, beterraba, inhame, abobrinha, abóbora); |

* **Nota 1:** Deve ser ofertado diariamente a salada mista (120g), composta por folha e legumes/verduras
* **Nota 2:** Deve-se ter atenção para o conteúdo da dieta conforme sua consistência.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Item** | **Descrição** | **Frequência mensal** | **Per Capita** |
| **Sobremesa** | **Frutas:** banana, maçã, laranja, tangerina (servidas individualmente) melão, melancia e manga (servidas em pedaços) | 21 | 120g |
| **Doces**: Goiabada, pudim, gelatina, arroz doce, cural de milho verde, manjar (servidos em embalagens descartáveis individuais) | 10 | 80g |

* **Nota 3:** Com relação às sobremesas, esclarece-se que as mesmas devem vir embaladas em recipiente descartável individual, e contendo no rótulo, informações referentes à data de fabricação/manuseio, data de validade do produto, identificação de sua composição e quantidade, em caso de se tratar de sobremesa não industrializada ou fora da embalagem original.

|  |  |
| --- | --- |
| **Bebidas** | **Per Capita** |
| Leite integral ou semidesnatado ou desnatado | 200 ml |
| Café | 40ml |
| Achocolatado | 200ml |
| Iogurte | 200 ml |
| Suco da fruta ou da polpa da fruta ou concentrado | 200ml |
| Chá | 200ml |

* **Nota 4:** Quanto a forma de distribuição das bebidas, informamos que a mesma será servida pelos profissionais dos CAPS e SRT’s, respeitando a quantidade *per capita* informada acima.
* **Nota 5:** Cumpre informar que os sucos e demais bebidas oferecidos nos CAPS serão adoçados com açúcar. Contudo, a Gerência dos CAPS comunicará antecipadamente à Contratada o número de pacientes com restrição de açúcar, a fim de que seja separado a quantidade de suco não adoçado, com intuito de que seja servido com adoçante aos pacientes que necessitarem.
* **Nota 6:** Importante apontar que os itens de café da manhã, lanche da tarde e ceia serão servidos em forma de kit, já embalados respeitando o quantitativo per capita estabelecido anteriormente.
* **Nota 7:** Imprescindível notar que no tocante às refeições dos SRTs, servidas nas estações, serão entregues em quantidades calculadas com base no número de moradores, seguindo o cálculo *per capita* por alimento. A Contratada deverá assegurar que a quantidade a ser servida estará adequada ao número de assistidos nas respectivas instituições de atendimento, não devendo as refeições denotar escassez, tão pouco desperdícios, sendo, assim desnecessária a reposição de alimentos. Esclarece-se que as refeições, neste caso, ficarão dispostas nas estações, permitindo que os próprios moradores se sirvam e, caso seja necessário, os cuidadores auxiliarão os mesmos, dispensando a necessidade de contratação de serviço de copeiro(a).
* **Nota 8:** Utilizou-se como base as informações encontradas em consulta a outras contratações públicas para a definição da frequência mensal, bem como do cálculo *per capita* nas preparações, respeitando a porção de 700g por refeição no caso do almoço e janta. Salienta-se que cabe a Contratada a verificação do cálculo *per capita*, tal como a elaboração do cardápio a fim de que haja equilíbrio nutricional nas refeições fornecidas.
	1. **Especificação per capita e frequência do café da manhã:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **FREQUEÊNCIA MENSAL** | **PER CAPITA** |
| Leite integral ou semidesnatado ou desnatado | 20x | 200 ml |
| Café | 31x | 40ml |
| Achocolatado | 5x | 200ml |
| Iogurte | 6x | 200 ml |
| Açúcar | 31x | 10g |
| Adoçante Sucralose | 31x | Conforme necessidade |
| Pães variados | 20x | 50g |
| Tapioca | 5x | 80g |
| Bolo | 6x | 80g |
| Manteiga com ou sem sal | 31x | 10g |
| Requeijão | 31x | 10g |
| Queijo prato | 10x | 30g |
| Queijo Minas | 11x | 30g |
| Presunto | 10x | 30g |
| Geleia de frutas | 6x | 15g |
| Fruta | 31x | 120g |
| Suco de Fruta | 11x | 200ml |

* 1. **Especificação per capita e frequência do lanche:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **FREQUÊNCIA MENSAL** | **PER CAPITA** |
| Leite integral ou semidesnatado ou Desnatado | 20x | 200 ml |
| Café | 31x | 40ml |
| Suco da fruta ou da polpa da fruta ou concentrado | 11x | 200ml |
| Açúcar | 31x | 10g |
| Adoçante Sucralose | 31x | Conforme necessidade |
| Pães variados | 20x | 50g |
| Tapioca | 5x | 80g |
| Biscoito doce | 5x | 4 unidades |
| Biscoito salgado | 6x | 4 unidades |
| Manteiga com ou sem sal | 31x | 10g |
| Requeijão | 31x | 10g |
| Queijo prato | 10x | 30g |
| Queijo minas | 11x | 30g |
| Presunto | 4x | 30g |
| Geleia de frutas | 6x | 15g |

* 1. **Especificação per capita e frequência da ceia:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ALIMENTOS** | **FREQUÊNCIA MENSAL** | **PER CAPITA** |
| Leite integral ou semidesnatado ou desnatado | 20x | 200 ml |
| Café | 31x | 40ml |
| Chá | 11x | 200ml |
| Açúcar | 31x | 10g |
| Adoçante Sucralose | 31x | Conforme necessidade |
| Biscoito doce | 20x | 4 unidades |
| Biscoito salgado | 11x | 4 unidades |
| Pães variados | 20x | 50g |
| Manteiga com ou sem sal | 20x | 10g |
| Requeijão  | 31x | 10g |
| Queijo prato | 10x | 30g |
| Queijo minas | 11x | 30g |
| Presunto | 4x | 30g |
| Geleia de frutas | 11x | 15g |
| Fruta | 31x | 120g |

* 1. Os cardápios das refeições deverão ser previamente elaborados pela Contratada. A Contratada deve conter em sua equipe um profissional técnico Nutricionista devidamente qualificado e certificado, que será responsável pela elaboração de cardápios, os quais seguirão para aprovação prévia da Contratante.
	2. As refeições serão preparadas e a forma de servir deve observar os tipos de acondicionamento, os cardápios previamente aprovados, acordo com as seguintes descrições:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TIPO DE REFEIÇÃO** | **DESCRIÇÃO** | **COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO** |
| **Dieta normal ou livre para os pacientes** | Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) sem restrição de ingestão, respeitando os princípios nutricionais. | * Arroz
* Feijão
* UMA carne magra, sem gordura
* UMA guarnição variada
* Salada com DOIS componentes, sendo UM folhoso e UM vegetal B ou C e/ou fruta ou a mistura dos dois
* **Suco da polpa da fruta ou concentrado** – 200ml/pessoa
* **Sobremesa**: UMA fruta (120g) ou UM doce (80g), como descrito na folha 13.

**Tipo de acondicionamento CAPS:** prato térmico biodegradável com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente.**Tipo de acondicionamento SRTs:**Estações para os moradores se servirem. |
| **Dieta especial ou padrão** | Refeição balanceada, destinada a pacientes (adulto/ pediátrico) com restrição de ingestão, modificada em sua elaboração de forma qualitativa (consistência: branda, pastosa) ou quantitativa (aumento ou decréscimo de nutrientes e calorias: diabética, rica em fibras, restrita em gorduras, hipocalórica, hipossódica, etc.) respeitando os princípios nutricionais para pacientes hospitalizados. | * Arroz
* Feijão
* UMA carne magra, sem gordura
* UMA guarnição variada contendo vegetal B e C
* Salada com DOIS componentes, sendo UM folhoso e UM vegetal B e/ou C (ou mistura dos dois)
* **Suco da polpa da fruta ou concentrado** – 200ml/pessoa
* **Sobremesa**: UMA fruta (120g)

**Tipo de acondicionamento CAPS:** prato térmico biodegradável com 04 divisórias, sendo a salada e a sobremesa embaladas em recipiente descartável separadamente.**Tipo de acondicionamento SRTs:**Estações para os moradores se servirem |
| **SOPA** | Refeição balanceada, desdinada a pacientes (adulto/pediátrico com dificuldade de ingestão), contendo alimentos em pedados ou liquidificados, respeitando os principios nutricionais para pacientes hospitalizados. | * Um alimento principal fonte de carboidrato
* Vegetais
* 60 gramas de carne sem gordura.
* **Suco da polpa da fruta ou concentrado** – 200ml/pessoa
* **Sobremesa**: UMA fruta (120g) ou UM doce (80g), como descrito na folha 13

**Porcionamento: 450ml**Obs: para sopas pediátricas, deverão ser 30 gramas de carne.Tipo de acondicionamento: prato térmico biodegradável com 02 divisórias, sendo a sobremesa embalada em recipiente descartável separadamente |

* 1. Descrição dos **vegetais** que compõe o **grupo A, B e C**:

|  |  |
| --- | --- |
| **GUARNIÇÃO** | **DESCRIÇÃO DOS ITENS** |
| Vegetal do tipo A | Hortaliças que apresentam teor de 5% de carboidratos, tais como: Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, almeirão, aspargos, berinjela, brócolis, brócolis americano, couve, couve-flor, espinafre, jiló, mostarda, pimentão, rabanete, repolho, tomate, palmito, bertalha, mostarda, alho-poró, chicória, rúcula, etc. |
| Vegetal do tipo B | Hortaliças que apresentam teor de 10% de carboidratos, tais como: Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde fresca, nabo, quiabo, vagem, etc. |
| Vegetal do tipo C | Hortaliças que apresentam teor de 20% de carboidratos:Batata inglesa, batata doce, batata baroa, cará, inhame, aipim, milho verde |

**Do Prazo e Local de Entrega dos Alimentos**

* 1. O fornecimento dos alimentos deverá ser realizado no Município de Maricá, nas sedes abaixo indicadas:
		1. Centro de Atenção Psicossocial álcool e outras drogas (CAPSad) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 107, lote 03, quadra K (Loteamento Parque Eldorado) – Centro, Maricá, CEP 24901-045;
		2. Centro de Atenção Psicossocial – Atendimento 24 horas (CAPS III) – Endereço: Rua Clímaco Pereira, 259 – Centro, Maricá, CEP 24902-035;
		3. Centro de Atenção Psicossocial Infanto Juvenil (CAPSi) – Endereço: Rua Eugênia Modesto da Silva, nº 363, lote 01, quadra H – Centro, Maricá, CEP 24901-045;
		4. Serviço Residencial Terapêutico (SRT) Tipo II – Barra – Endereço: Rua Walter de Carvalho, Lt 17, Qd 3 – Barra de Maricá, Maricá, CEP: 24915-500;
		5. SRT Tipo I – Centro I – Endereço: Rua Jeronimo Rodrigues, nº 02, Casa 7 – Araçatiba – Maricá – CEP: 24902-060; e
		6. SRT Tipo I – Centro II – Endereço: Rua Prefeito Gabriel Henrique de Farias, n. 43, qd. 05 – Centro – Maricá – CEP: 24900-770.
	2. A Contratante terá o **prazo de até 7 (sete) dias úteis**, a contar da assinatura do contrato, pra encaminhar à Contratada o relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas, bem como o quantitativo de cada tipo de dieta, a fim de possibilitar a elaboração do cardápio de acordo com as necessidades identificadas e informadas pela Contratante;
	3. Os cardápios, fichas de preparação e composição (descrição dos ingredientes e marca dos produtos) deverão ser apresentados completos ao Contratante, no prazo de **20 (vinte) dias corridos,** a contar da entrega do relatório com a discriminação das restrições alimentares dos assistidos e respectivas opções de dietas. Ou antes, se previamente combinado com a Contratante, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis;
	4. Em até **10 (dez) dias úteis**, a contar do recebimento formal do cardápio, será realizada a aprovação do cardápio à Contratante, bem como a verificação demais informações pertinentes.
	5. Após a aprovação especificada no subitem anterior dar-se início a prestação do objeto.
	6. As refeições deverão ser servidas nos dias e horários estabelecidos de acordo com os quadros abaixo, podendo ser alterados previamente, através de comunicação da contratante, por escrito, conforme a conveniência da unidade.

|  |
| --- |
| **Horários** |
| **Refeição** | **CAPS III** | **CAPS AD** | **CAPSI** | **SRT Centro I, II e Barra** |
| **Café da Manhã** | 08h as 09h | 08h as 09h | 08h as 09h | 08h as 09h |
| **Marmitex** | 11h as 12h30 | 11h às 12:30h | 11h as 12:30h | - |
| 19h as 20h | - | - | - |
| **Lanche** | 14h as 15h | 14h as 15h | 14h as 15h | 15h |
| **Refeição em estação** | - | - | - | 11h as 12:30h |
| - | - | - | 19h as 20h |
| **Ceia** | 21h | - | - | 21h |

* 1. No que tange ao horário de entrega das refeições, a contratada deverá realizar as entregas com 20 (vinte) minutos de antecedência dos horários previstos para realização das refeições, conforme estabelecidos na tabela abaixo, considerando o horário de funcionamento de cada unidade. Além disso, deverá ser respeitada a tolerância máxima de atraso de 15 (quinze) minutos para entrega. Em caso de imprevistos que excedam a tolerância de atraso, a empresa deverá entrar em contato com a justificativa e uma nova previsão para a entrega das refeições.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Dias** | **Café da Manhã** | **Almoço** | **Lanche** | **Janta e Ceia** |
| **CAPS III** | 7h20 a 7h40 | 10h20 a 10h40 | 13h20 a 13h40 | 18h20 a 18h40 |
| **CAPS AD e CAPSI** | 7h20 a 7h40 | 10h20 a 10h40 | 13h20 a 13h40 | - |
| **SRT Centro I, II e Barra** | 7h20 a 7h40 | 10h20 a 10h40 | 13h20 a 13h40 | 18h20 a 18h40 |

Nota: A título de esclarecimento, informamos que a realização da entrega da janta e da ceia no CAPS III e nas SRT’s, poderão ser realizadas no mesmo momento, tendo em vista a proximidade no horário estabelecido para fornecimento das refeições aos pacientes.

* 1. O fornecimento será parcelado e condicionado de acordo com a demanda diária de alimentação para cada unidade;
	2. Caso não seja possível a entrega no prazo estabelecido, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos **05 (cinco) dias úteis de antecedência** para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior;
	3. Após o recebimento da alimentação, serão apontados todos os vícios aparentes remanescentes de sua entrega. Somente após a verificação do enquadramento nas condições exigidas por esta Fundação, dar-se-á o recebimento definitivo;
	4. Toda logística para entrega do objeto da contratação no endereço informado, ficará integralmente por conta da contratada.

**Do Recebimento do Objeto**

* 1. O recebimento provisório ocorrerá **de forma sumária**, no ato da entrega juntamente com a nota fiscal ou instrumento de cobrança equivalente, pelo(a) responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
	2. O recebimento definitivo ocorrerá no prazo de **05 (cinco) dias úteis**, a contar do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade da prestação do objeto e consequente aceitação mediante termo de recebimento;
	3. O recebimento provisório ou definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do fornecimento do objeto, nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato, nos limites estabelecidos pela lei ou pelo contrato;
		1. Os alimentos que apresentarem validade vencida ou condições impróprias para consumo deverão ser substituídos por outros frescos, de primeiro uso, com evidente padrão de qualidade;
		2. Uma vez notificada, em relação aos itens, a Contratada realizará a substituição, no prazo máximo de 1 (uma) hora, dos produtos/alimentos que se encontrarem fora da validade ou impróprios para consumo;
		3. Decorrido o prazo para substituição sem o atendimento da solicitação do Contratante ou a apresentação de justificativas pela Contratada, aplicar-se-ão as sanções previstas no item 16 do presente Termo de Referência;
		4. O prazo para a solução, pela Contratada, de inconsistências na execução do objeto ou de saneamento da nota fiscal, verificadas pela FEMAR durante a análise prévia à liquidação de despesa, não será computado para os fins do recebimento definitivo.
1. **MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO (Art. 6º, inc. XXIII, alínea ‘f’ da Lei n.º 14.133/2021)**

**Do Reajuste**

* 1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, conforme Art. 25, § 7° da Lei n.º 14.133/2021.
	2. Após o interregno de um ano os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

**Da Gestão Contratual**

* 1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133 de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
	2. As comunicações entre a FEMAR e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim;
	3. A FEMAR poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato;
	4. A execução do Contrato será acompanhada e fiscalizada por 02 (dois) funcionários a serem designados pela Diretoria Requisitante, ou pelos respectivos substitutos, na condição de representantes da Contratante, conforme art. 117, *caput*, da Lei nº 14.133/2021:
		1. O fiscal do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, recomendando o que for necessário a regularização das faltas ou dos defeitos observados;
		2. Informar ao gestor do contrato, as ocorrências que demandem a adoção de medidas necessárias e saneadoras, bem como quaisquer ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas;
		3. Examinar a regularidade no recolhimento das contribuições fiscais, trabalhistas e previdenciárias e, em caso de descumprimento, informar imediatamente ao gestor do contrato para a adoção das medidas necessárias.
	5. O contratado será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (Lei nº 14.133/2021, Art. 119);
	6. O Gestor do Contrato deverá coordenar as atividades relacionadas à fiscalização, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e encaminhar a documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros.
	7. A Fiscalização técnica deverá acompanhar o contrato com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação ou execução do objeto estão compatíveis com os indicadores estipulados no edital, para efeitos de pagamento conforme o resultado pretendido pela Diretoria Requisitante;
	8. A Fiscalização administrativa deverá acompanhar os aspectos administrativos contratuais quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto ao controle do contrato administrativo e às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;
	9. A Fiscalização deverá elaborar relatório final, de que trata a alínea “d”, do inciso VI, do §3º do Art. 174 da Lei nº 14.133/2021, com as informações quanto à execução do contrato, concluindo com as lições aprendidas, como forma de aprimoramento das atividades da FEMAR.
1. **DO PAGAMENTO**
	1. O pagamento será efetuado, no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da certificação de que a parcela/etapa foi devidamente adimplida, mediante a apresentação de documento comprobatório da realização da despesa - Nota Fiscal ou documento equivalente atestado por funcionário designado, contendo a descrição dos itens, quantidades, preços unitários e o valor total, nota de entrega atestada e comprovante de recolhimento de multas aplicadas, se houver, e dos encargos sociais, mediante depósito em conta bancária indicada pela contratada, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.
	2. O documento comprobatório da realização da despesa deverá ser emitido pela própria Contratada, obrigatoriamente com o número de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ, apresentado nos documentos de habilitação;
	3. O pagamento se efetivará após a regular liquidação da despesa, à vista do documento comprobatório da realização da despesa apresentado pelo contratado, atestada por, no mínimo, 02 (dois) funcionários do órgão requisitante, na forma do Art. 55, §3º, inc. III c/c Art. 64, inc. III do Dec. Municipal n.º 936/2022;
	4. Havendo erro no documento de cobrança ou outra circunstância impeditiva, a liquidação da despesa ficará pendente e o pagamento sustado até que a contratada providencie as medidas saneadoras necessárias, não ocorrendo, neste caso, quaisquer ônus por parte da CONTRATANTE.
2. **DA FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR (Art. 6º, inciso XXIII, alínea ‘h’, da Lei nº 14.133/2021)**
	1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de licitação, na modalidade **pregão**, sob a sua forma **eletrônica**, por meio do **Sistema de Registro de Preços**, com adoção do critério de julgamento pelo **menor preço por item**, no modo de disputa **aberto**.

**Da Utilização do Sistema de Registro de Preços**

* 1. A escolha do procedimento de Sistema de Registro de Preços visa agilidade nas contratações, tendo em vista que a licitação já estará realizada, as condições de fornecimento estarão ajustadas, os preços e os respectivos fornecedores já estarão definidos. Sendo assim, somente solicitará o fornecimento do objeto, cujo preço foi registrado, quando houver demanda e o fornecedor deverá realizar o fornecimento conforme as condições ajustadas.
	2. Importante destacar que se justifica a adoção do Sistema de Registro de Preços, uma vez que as contratações futuras se darão por meio de entregas parceladas, cuja definição da demanda não é possível ser previamente quantificada com precisão, visando minimizar os riscos de desabastecimento e reduzir os custos necessários - hipóteses do Art. 3º, incisos I e II do Decreto Municipal nº 937/2022.
	3. Ressalta-se, ainda, que em observância ao Decreto Regulamentador n° 937/2022, em seu Art. 12, inciso II, fica convencionado que **a quantidade mínima a ser cotada por item é de 10% (dez por cento)**, uma vez que tal percentual influi diretamente nos valores apresentados e, tratando-se de produto de fácil percepção junto ao mercado, não há motivo que justifique uma cotação em parâmetros abaixo daqueles apontados em sede de Memória de Cálculo.

**Dos Órgãos Participantes do Registro de Preços**

* 1. Define-se, como órgão participante do Sistema de Registro de Preços aFundação Estatal de Saúde de Maricá - FEMAR, por meio da Diretoria abaixo, conforme repartição de atribuições estabelecida no Regimento Interno da FEMAR, aprovado pela Resolução n.º 04/2023:
* **Diretoria de Atenção à Saúde.**

**Dos Órgãos Não Participantes do Registro de Preços**

* 1. Conforme preconiza o Art. 31 do Decreto Municipal n° 937/2022, é vedado ao órgão gerenciador do Município autorizar a adesão de órgãos e entidades não participantes do Registro de Preços, sejam elas do próprio Município ou de outros entes federativos, na forma do Art. 86, §3º, da Lei nº 14.133/2021.

**Da Vigência da Ata de Registro de Preços**

* 1. O presente Registro de Preços terá vigência de 1 (um) ano, e poderá ser prorrogado, por igual período, e o quantitativo renovado, desde que comprovada que as condições e o preço permanecem vantajosos, nos termos do Art. 18 do Decreto Municipal n.º 937/2022.

**Do Cancelamento do Registro de Preços**

* 1. O registro do fornecedor será cancelado quando:
	2. descumprir as condições da ata de registro de preços, sem justificativa plausível;
1. não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
2. não aceitar reduzir o seu preço registrado, na hipótese deste se tornar superior àqueles praticados no mercado; ou
3. sofrer sanção de impedimento de licitar ou contratar ou de declaração de inidoneidade.
4. não aceitar o preço revisado pela Administração.
	1. O cancelamento de registros será formalizado por despacho do órgão gerenciador, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
	2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da ata, devidamente comprovados e justificados:
5. por razão de interesse público; ou
6. a pedido do fornecedor.

**Da Habilitação**

* 1. Para fins de contratação, deverá o fornecedor comprovar os seguintes requisitos de habilitação: *i.* Habilitação Jurídica (Art. 66, Lei nº 14.133/2021); *ii.* Habilitações fiscal, social e trabalhista (Art. 68, Lei nº 14.133/2021); *iii*. Habilitação econômico-financeira (Art. 69, Lei nº 14.133/2021); e *iv.* Habilitação Técnica (Art. 67, Lei nº 14.133/2021), cujas quais serão pormenorizadas em Edital.

**Habilitação técnica (Art. 67, Lei nº 14.133/2021)**

* 1. Os critérios de habilitação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:
1. 01 (um) atestado, no mínimo, emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome da Licitante, que comprove a aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características e quantidades com o objeto deste Termo de Referência, de forma satisfatória, demonstrando que a Licitante gerencia ou gerenciou serviços de natureza similar;
2. A exigência de atestados será restrita à parcela do valor significativo do objeto, assim considerada aquela que tenha valor individual igual ou superior a 4% (quatro por cento) do valor total estimado da contratação, na forma do art. 67, §1º, da Lei nº 14.133/2021, quais sejam: ***item 01: café da manhã; item 02: marmitex (almoço e jantar); item 03: Lanche da Tarde; item 04: refeição em estação (almoço e jantar);***
3. Os atestados deverão comprovar que a Licitante forneceu os itens que compõe a parcela de maior relevância anteriormente descritos, em quantidade **não inferior a 10% (dez por cento) do quantitativo do objeto previsto**, até a data da abertura da sessão pública da licitação;
4. A fim de comprovar os requisitos acima, a Licitante, caso julgue necessário, poderá encaminhar, juntamente com o(s) atestado(s), cópias de contratos, Ordens de Serviços (devidamente assinadas), Notas de Empenho, Notas Fiscais/Faturas ou outros documentos equivalentes.
5. Apresentar licença/autorização de funcionamento expedida pela Vigilância Sanitária, emitida pelo órgão competente, dentro do prazo de validade.
6. Apresentar inscrição da interessada junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021[[5]](#footnote-5).
7. Comprovação de possuir responsável técnico pertencente ao quadrado a empresa, inscrito junto ao Conselho Regional e Nutrição, conforme Resolução CFN nº 600/2018[[6]](#footnote-6) e Art. 4º, inciso IV e parágrafo único, da Lei nº 8234/1991, através da apresentação da respectiva inscrição do profissional e anotação em Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS ou celebração de Contrato de Prestação de Serviço, em vigor.
8. O responsável técnico indicado poderá ocupar a posição de diretor, sócio, empregado ou prestador de serviços, devendo ser comprovada sua vinculação com o interessado, até a data de apresentação dos documentos de habilitação, por meio de Carteira de Trabalho e Previdência Social – CTPS, contrato de prestação de serviço, ficha de registro de empregado ou contrato social, conforme o caso.
9. O responsável técnico indicado poderá, ainda, vincular-se ao interessado por meio de declaração de compromisso de vinculação contratual futura ou por contrato de prestação de serviços que se refira à obrigação futura do profissional em responder tecnicamente pelo interessado, hipótese na qual deverá especificar sua vinculação à execução integral do objeto do contrato a ser firmado.
10. **DA PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**
	1. Não será concedido tratamento diferenciado e simplificado as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – ME/EPP, na forma prevista nos artigos 47 e 48 da Lei Complementar nº. 123/2006, tendo em vista que a observância da cota legal, com o fracionamento do objeto, não é vantajosa para a FEMAR.
	2. Desta feita, a previsão de tratamento diferenciado/simplificados às ME/EPPs poderá acarretar prejuízo ao complexo do objeto a ser contratado, motivo pelo qual resta evidente a necessidade de avocar a exceção prevista no art. 49, inciso III, da Lei Complementar supramencionada.
11. **DAS EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO**
	1. Será vedada a participação de empresas reunidas em consórcio, não havendo elementos que justifiquem tal participação no objetivo em apreço. O objeto em questão não se reveste de alta complexidade, tratando-se de simples contratação para fornecimento de café da manhã, lanche, almoço e ceia, bem como serviço de refeição para janta*.*
12. **DAS COOPERATIVAS**
	1. Será permitida a participação de cooperativas, quando:
		1. A constituição e o funcionamento da cooperativa observarem as regras estabelecidas na legislação aplicável, em especial a Lei nº 5.764, de 16 de dezembro de 1971, a Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, e a Lei Complementar nº 130, de 17 de abril de 2009;
		2. A cooperativa apresentar demonstrativo de atuação em regime cooperado, com repartição de receitas e despesas entre os cooperados;
		3. Qualquer cooperado, com igual qualificação, for capaz de executar o objeto contratado, vedado à Administração indicar nominalmente pessoas;
		4. O objeto do credenciamento referir-se, em se tratando de cooperativas enquadradas na Lei nº 12.690, de 19 de julho de 2012, a serviços especializados constantes do objeto social da cooperativa, a serem executados de forma complementar à sua atuação;
		5. Apresentem modelo de gestão operacional adequado ao objeto deste credenciamento, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão do objeto contratual; e
		6. A execução ocorra obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.
	2. Em sendo permitida a participação de cooperativas, serão estendidas a elas os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei n.º 11.488/07.
13. **DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

**Das Obrigações da Contratada**

* 1. Executar o objeto contratual nos termos propostos, nas datas, nos horários e nos locais indicados pela CONTRATANTE, assumindo inteira responsabilidade pelo fiel cumprimento das obrigações pactuadas, utilizando produtos frescos, dentro do prazo de validade e dos padrões de higiene exigidos pelos órgãos competentes, sob pena de responsabilização pelo seu descumprimento, situação em que a CONTRATADA ficará obrigada a refazer, a qualquer tempo, prestação em desacordo com esta contratação;
	2. Substituir, às suas expensas, os alimentos que apresentarem vestígios de deterioração ou aparência inadequada, a critério da CONTRATANTE;
	3. Responsabilizar-se pelo transporte dos materiais, utensílios, alimentos e pessoal necessários à prestação do objeto, bem como pelo carregamento e descarregamento de todos os produtos;
	4. Transportar os alimentos e os materiais devidamente acondicionados, em observância às normas de higiene, de forma a impedir danos e deterioração dos produtos;
	5. Disponibilizar para o seu pessoal os equipamentos de proteção individual (EPI) exigidos por lei;
	6. Observar os prazos para a execução do fornecimento;
	7. A Contratada deverá responsabilizar-se por todas as despesas de embalagem, seguros, transporte, tributos, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes da contratação;
	8. Realizar o pré-preparo em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos por lote, atentando-se para as temperaturas de segurança nas etapas de espera (conforme Resolução Anvisa RDC nº 216, de 15 de setembro de 2014);
	9. A Contratada deverá se responsabilizar pelas etapas do processo de operacionalização e transporte da alimentação às unidades, dentre essas etapas, destacam-se: a programação das atividades de alimentação, elaboração de cardápios mensais completos por tipos de dieta de forma a ter o controle qualitativo e quantitativo dos produtos alimentícios e materiais de consumo.
	10. A Contratada deverá garantir o acondicionamento dos alimentos de forma que preserve sua qualidade e integridade, mantendo-os frescos e aptos para o consumo, bem como deverão constar informações sobre a data de validade e ingredientes utilizados na fabricação dos mesmos;
	11. Utilizar somente maionese industrializada, NÃO utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, entre outros);
	12. A contratada deverá atentar-se para o corretor descarte de resíduos de óleo, objetivando minimizar os impactos negativos, ressalta-se que ficar proibido o uso de reaproveitamento de óleos e gorduras;
	13. Manter inscrição regular da contratada junto ao Conselho Regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN nº 702/2021, e manter no quadro de funcionários da empresa profissional na área de nutrição, devidamente cadastrado no Conselho de Classe respectivo, conforme Resolução CFN nº 600/2018 e Art. 4º, inciso IV e parágrafo único, da Lei nº 8234/1991;
	14. Cumprir rigorosamente as normas de Vigilância Sanitária, principalmente no quesito higiene, acondicionamento e transporte do objeto licitado, que deverá ocorrer em veículo fechado;
	15. Manter-se, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas;
	16. Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato;
	17. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais, comerciais e trabalhistas, resultantes da execução do contrato, devendo, portanto, responsabilizar-se por todos os ônus referentes a entrega à Diretoria Requisitante, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 121, caput;
	18. Responder pelos danos causados diretamente à Administração desta Fundação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da entrega dos materiais, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela FEMAR, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 120;
	19. Apresentar, sempre que solicitada, documentos que comprovem a procedência do produto fornecido;
	20. Acatar as instruções emanadas da fiscalização;
	21. A inadimplência do contratado em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto do contrato, na forma da Lei nº 14.133/2021, Art. 121, §1º.

**Das Obrigações da Contratante**

* 1. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;
	2. Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos materiais recebidos provisoriamente com as especificações constantes neste Termo e na proposta, para fins de aceitação e recebimento definitivo;
	3. Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
	4. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada, através dos fiscais de contrato;
	5. Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência;
	6. A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, incluindo encargos tributários e trabalhistas, ainda que vinculados à execução do presente Termo de Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados;
	7. Designar funcionário, para acompanhar e fiscalizar o cumprimento contratual, bem como para aprovar a execução do objeto, exercer o acompanhamento e fiscalização do contrato;
	8. Exigir da Contratada, sempre que necessário, a comprovação da manutenção das condições de habilitação e de qualificação exigidas no procedimento de contratação;
	9. Efetuar o pagamento devido, após o adimplemento da obrigação, mediante Nota Fiscal/fatura devidamente atestada, desde que cumpridas todas as formalidades e as exigências da contratação;
	10. Anotar em registro próprio e notificar a Contratada sobre quaisquer falhas verificadas no cumprimento contratual, para fins de correção dentro do prazo estabelecido.
1. **DA VALIDADE DAS PROPOSTAS**
	1. As propostas apresentadas deverão ser válidas por, no mínimo, 90 (noventa) dias, contados a partir da data de abertura do certame, na forma do Art. 90, §3º da Lei n.º 14.133/2021.
2. **DA ESTIMATIVA DE VALOR DA CONTRATAÇÃO**
	1. O valor estimado para a presente contratação, após pesquisa de mercado realizada pela Superintendência de Compras, é de **R$ 6.193.328,80 (seis milhões, cento e noventa e três mil e trezentos e vinte e oito reais e oitenta centavos)**.
3. **DA ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**
	1. As despesas da presente licitação correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias:

|  |  |
| --- | --- |
| **Órgão** | 45 |
| **Unidade Orçamentária** | 01 |
| **Funcional Programática/Programa** | 10.302.0116 |
| **Funcional Programática/Ação** | 2.548 |
| **Natureza da Despesa** | 3.3.90.39 |
| **Fonte do Recursos** | 1.501 |

1. **DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (Art. 92, inc. XIV da Lei n.º 14.133/2021)**
	1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o Contratado que:
		1. der causa à inexecução parcial do contrato;
		2. der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
		3. der causa à inexecução total do contrato;
		4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;
		5. não mantiver a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;
		6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, na forma do item 13;
		7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
		8. apresentar declaração ou documentação inidônea exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
		9. fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
		10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
		11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame;
		12. praticar ato lesivo previsto no Art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
	2. Serão aplicadas ao responsável pelas infrações administrativas acima descritas as seguintes sanções:
		1. **Advertência**, quando o Contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
		2. **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas b, c, d, e, f e g do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave;
		3. **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas h, i, j, k e l do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas b, c, d, e, f e g, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave;
		4. **Multa:**
	3. moratória de 1% (um por cento) por dia útil de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 20% (vinte por cento) do valor global do contrato;
	4. administrativa de 20% (vinte por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do objeto;
	5. A aplicação das sanções previstas no Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Contratante;
	6. Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa.
		1. Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação;
		2. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante ao Contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente;
		3. Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez)dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente;
	7. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no *caput* e parágrafos do Art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.
	8. Na aplicação das sanções serão considerados:

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

* 1. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.
	2. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do Art. 163 da Lei nº 14.133/21.
	3. As multas serão aplicadas, conforme as infrações cometidas e o nível de gravidade respectivo, indicados nas tabelas a seguir:

**TABELA 1**

**CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES E MULTAS**

|  |  |
| --- | --- |
| **NÍVEL** | **CORRESPONDÊNCIA****(por ocorrência sobre o valor global do Contratada)** |
| 1 (menor ofensividade) | 0,2%. |
| 2 (leve) | 0,4%. |
| 3 (médio) | 0,8%. |
| 4 (grave) | 1,6%. |
| 5 (muito grave) | 3,2%. |
| 6 (gravíssimo) | 4%. |

* 1. As gradações dispostas na tabela acima, somadas, limitar-se-ão ao percentual de 20% (vinte por cento) sobre o valor global do contrato, na forma estabelecida no subitem 16.2.4
	2. Todas as ocorrências contratuais serão registradas pela FEMAR, que notificará empresa a ser contratada.

**TABELA 2**

**INFRAÇÕES E CORRESPONDENTES NÍVEIS**

|  |
| --- |
| **INFRAÇÃO** |
| **Item** | **Descrição** | **Nível** |
| 1 | Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato sem prévia e expresso acordo do CONTRATANTE. | 6 |
| 2 | Caucionar ou utilizar o Contrato para quaisquer operações financeiras. | 6 |
| 3 | Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão do cumprimento de suas obrigações sem o consentimento prévio e por escrito do CONTRATANTE. | 5 |
| 4 | Utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos. | 5 |
| 5 | Deixar de relacionar-se com O CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do fiscal do Contrato. | 3 |
| 6 | Deixar de se sujeitar à fiscalização do CONTRATANTE, que inclui o atendimento às orientações do fiscal do Contrato e a prestação dos esclarecimentos formulados. | 4 |
| 7 | Deixar de responsabilizar-se pelos produtos e materiais entregues, assim como deixar de substituir imediatamente qualquer material ou objeto que não atenda aos critérios especificados neste termo. | 6 |
| 8 | Não zelar pelas instalações do CONTRATANTE | 3 |
| 9 | Deixar de responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço. | 6 |
| 10 | Deixar de responsabilizarem-se pelos encargos trabalhista, fiscal e comercial, pelos seguros de acidente e quaisquer outros encargos resultantes da prestação do serviço. | 6 |
| 11 | Deixar de observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho. | 6 |
| 12 | Deixar de manter nas dependências do CONTRATANTE, os funcionários identificados e uniformizados de maneira condizente com o serviço, observando ainda as normas internas e de segurança. | 2 |
| 13 | Deixar de manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação que permitiram sua contratação. | 6 |
| 14 | Deixar de disponibilizar e manter atualizados conta de e-mail, endereço e telefones comerciais para fins de comunicação formal entre as partes. | 2 |
| 15 | Deixar de responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus prestadores de serviço e por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE e a terceiros. | 6 |
| 16 | Deixar de encaminhar documentos fiscais e todas as documentações determinadas pelo fiscal do Contrato para efeitos de atestar a entrega dos bens e comprovar regularizações. | 4 |
| 17 | Deixar de resguardar que seus funcionários cumpram as normas internas do CONTRATANTE e impedir que os que cometerem faltas a partir da classificação de natureza grave continue na prestação dos serviços. | 3 |
| 18 | Deixar de assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias para o atendimento dos prestadores de serviço acidentados ou com mal súbito. | 6 |
| 19 | Deixar de relatar à CONTRATANTE toda e quaisquer irregularidades ocorridas, que impeça, altere ou retarde a execução do Contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessárias a seu esclarecimento. | 5 |
| 20 | Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a execução do objeto. | 5 |
| 21 | Recusar fornecimento determinado pela fiscalização sem motivo justificado. | 3 |
| 22 | Retirar das dependências da FEMAR quaisquer equipamentos ou materiais de consumo sem autorização prévia. | 3 |
| 23 | Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes. | 6 |

* 1. A inexecução do objeto deste Termo de Referência, total ou parcialmente, poderá ensejar a rescisão contratual, na forma dos artigos 137, 138, 139 e 155 da Lei nº 14.133/2021, com as consequências previstas em lei e neste instrumento;
	2. A rescisão unilateral do Contrato a ser firmado poderá ser determinada pela FEMAR, de acordo com o inciso I do Art. 138 da Lei nº 14.133/2021, com as consequências elencadas no Art. 139 do referido diploma legal e sem prejuízo das demais sanções impostas pela lei e por esse Termo de Referência;
	3. Constituem motivo para rescisão do Contrato, todos os incisos constantes do Artigo 137 da Lei nº 14.133/2021;
	4. As formas de rescisão estão previstas no Art. 138, Incisos de I a III, da Lei nº 14.133/2021;
	5. Os casos omissos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
	6. A rescisão determinada por ato unilateral e escrita pela Administração, nos casos enumerados nos Incisos I a III do Art. 137, da Lei nº 14.133/2021, acarreta as consequências previstas nos Incisos II e IV do Art. 156, do mesmo diploma legal, sem prejuízo das demais sanções previstas; nos casos previstos nos Incisos I, II, III, IV e V, § 2º do Art. 137, e, V e VII do mesmo artigo, será observado o disposto no § 2º do Art. 138;
	7. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos, assegurados o contraditório e a ampla defesa;
	8. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
1. **DO FORO**
	1. Ficará eleito o Foro da Comarca de Maricá para dirimir quaisquer questões decorrentes deste Termo de Referência, assim como do Edital de Convocação e do contrato que o sucederão, renunciando as partes, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Maricá, 22 de maio de 2024.

**Elaborado por,**

**Bruna Quaresma de Azevedo**

Assistente

Gerência de Instrução Processual

Diretoria Administrativa

Mat.: 3.300.238

|  |  |
| --- | --- |
| **Referência Técnica,****Edna Francisca da Silva Basto**Superintendente de Atenção PsicossocialDiretoria de Atenção à SaúdeMat.: 3.300.195 | **Revisado por,****Renata de A. Gonzalez**AssessoraDiretoria de Atenção à SaúdeMat.: 3.300.054 |

**Conferido e de acordo,**

**Claudia Rogéria de Lima Souza**

Diretora de Atenção à Saúde

Mat. 3.300.005

**ANEXO A**

**MEMÓRIA DE CÁLCULO**

* 1. Para o quantitativo da memória de cálculo dos CAPS, foi considerado o Projeto Terapêutico Singular de cada usuário, tendo como limite máximo 60 (sessenta) pacientes/dia em regime intensivo no CAPS III, bem como 45 pacientes/dia no CAPSad e 25 pacientes/dia no CAPSi, e o quantitativo das SRT, foi utilizado como base o processo de desinstitucionalização do ano de 2022, considerando a possibilidade de aumento de moradores, por este motivo, nos Serviços de Residências Terapêuticas Centro I e Centro II, que hoje possuem 05 (cinco) moradores, foi solicitado o total de 10 (dez) refeições diárias e no Serviço de Residência Terapêutica Barra, atualmente com 8 (oito) moradores, foi solicitado o total de 15 (quinze) refeições diárias.

|  |
| --- |
| **Estimativa de quantidades - Diária** |
| **REFEIÇÕES** | **CAPS III** | **CAPSad** | **CAPSi** | **SRT CENTRO I** | **SRT CENTRO II** | **SRT BARRA** |
| **Café da Manhã** | 60 | 50 | 30 | 10 | 10 | 15 |
| **Almoço** | 60 | 50 | 30 | 10 | 10 | 15 |
| **Lanche da tarde** | 60 | 50 | 30 | 10 | 10 | 15 |
| **Janta** | 5 | - | - | 10 | 10 | 15 |
| **Ceia** | 5 | - | - | 10 | 10 | 15 |

|  |
| --- |
| **Estimativa de quantidades - Anual** |
| **REFEIÇÕES** | **CAPS III**(366 dias) | **CAPSad**(253 dias uteis) | **CAPSi**(253 dias uteis) | **SRT CENTRO I**(366 dias) | **SRT CENTRO II**(366 dias) | **SRT BARRA** (366 dias) |
| **Café da Manhã** | 21.960 | 12.650 | 7.590 | 3.660 | 3.660 | 5.490 |
| **Almoço** | 21.960 | 12.650 | 7.590 | 3.660 | 3.660 | 5.490 |
| **Lanche da tarde** | 21.960 | 12.650 | 7.590 | 3.660 | 3.660 | 5.490 |
| **Janta** | 1830 | - | - | 3.660 | 3.660 | 5.490 |
| **Ceia** | 1830 | - | - | 3.660 | 3.660 | 5.490 |

* 1. Informa-se que o CAPSad e o CAPSi possuem horário de funcionamento de Segunda à Sexta, das 8h às 18h, e por esse motivo não foi solicitado o fornecimento dos itens de janta e de ceia para estas unidades. No que tange ao horário de funcionamento do CAPS III e das SRTs, informa-se que o horário de funcionamento destas unidades corre em regime 24h, inclusive sábados, domingos e feriados.
	2. Cabe ressaltar quanto à base de cálculo:

• CAPS III, SRT CENTRO I, SRT CENTRO II E SRT BARRA: Quantidade de refeições x quantidade de dias por ano.

• CAPS AD e CAPSI: Quantidade de refeições x quantidade de dias úteis anual. Para calcular os dias úteis do ano foi considerado que 2024 é ano bissexto, ou seja, possui 366 dias, subtraindo os 52 sábados, os 52 domingos e os 9 feriados do nacionais e estaduais, tem-se que as referidas unidades funcionarão durante 253 dias no ano corrente.

Maricá, 22 de maio de 2024.

|  |  |
| --- | --- |
| **Referência Técnica,****Edna Francisca da Silva Basto**Superintendente de Atenção PsicossocialDiretoria de Atenção à SaúdeMat.: 3.300.195 | **Revisado por,****Renata de A. Gonzalez**AssessoraDiretoria de Atenção à SaúdeMat.: 3.300.054 |

**Conferido e de acordo,**

**Claudia Rogéria de Lima Souza**

Diretora de Atenção à Saúde

Mat. 3.300.005

1. Códigos CATMAT n.º 445484 e n.º 445485; [↑](#footnote-ref-1)
2. Códigos CATMAT n.º 606522, n.º 606523, n.º 606524, n.º 603269 e 463990. [↑](#footnote-ref-2)
3. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/gm/2017/prc0003\_03\_10\_2017.html [↑](#footnote-ref-3)
4. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2004/res0216\_15\_09\_2004.html [↑](#footnote-ref-4)
5. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=702>. [↑](#footnote-ref-5)
6. Disponível em: <http://sisnormas.cfn.org.br:8081/viewPage.html?id=600>. [↑](#footnote-ref-6)