

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 057/2022

A Fundação Estadual de Inovação em Saúde – iNOVA Capixaba, doravante denominada de Fundação iNOVA Capixaba, realizará licitação, na modalidade "Pregão Eletrônico", sob o critério “menor preço por lote”, por meio do site: www.compras.es.gov.br, para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PRONTAS E PORCIONADAS PARA O ATENDIMENTO DOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS DO HOSPITAL ESTADUAL CENTRAL – HEC**, conforme **Processo nº 2022-5N39F**, devidamente aprovado pela autoridade competente. O Pregão será realizado por Pregoeiro e Equipe de Apoio, designados pela Portaria iNOVA nº 004/2021, publicada em 01/07/2021, nos termos da Lei nº 10.520/2002 e subsidiariamente da Lei nº 8.666/1993, do Decreto Estadual 2.458-R/2010, e demais normas pertinentes e condições estabelecidas no presente Edital.

1 - DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

1.1 - A sessão pública de processamento do Pregão Eletrônico será realizada por meio da internet, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.

1.2 - Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro designado, por inserção e monitoramento de dados inseridos no aplicativo “Sistema Integrado de Gestão Administrativa – SIGA”, no endereço www.compras.es.gov.br, conforme indicado abaixo:

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **09:00 horas do dia 29/06/2022.**

LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **08:59 horas do dia 11/07/2022.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS: **13:00 horas do dia 11/07/2022.**

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA: **14:00 horas do dia 11/07/2022.**

1.3 - Integram este Edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelos do Edital

Anexo III – Exigências de Habilitação

Anexo IV – Minuta de Termo de Contrato

2 - DO OBJETO

2.1 - O objeto deste Pregão é a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PRONTAS E PORCIONADAS PARA O ATENDIMENTO DOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS DO HOSPITAL ESTADUAL CENTRAL – HEC**, conforme especificações do Anexo I do presente Edital.

3 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

3.1 - Os recursos necessários ao pagamento das despesas inerentes a este Contrato correrão do orçamento da Fundação iNOVA Capixaba - Matriz e filiais para o exercício de 2022, nos termos do Contrato celebrado entre a Fundação iNOVA Capixaba e a Secretaria de Estado da Saúde, sob o número SESA/INOVA nº 003/2020, processo nº 88818446.

4 - DOS PREÇOS, PRAZOS E OUTRAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

4.1 - Os preços serão estabelecidos em conformidade com a proposta do licitante vencedor, observadas as exigências deste Edital, devendo estar inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais, seguros, fretes, material, mão de obra, instalações e quaisquer despesas inerentes à execução do objeto contratual.

4.2 - Os preços, a eventual revisão e reajuste, assim como as condições de pagamento serão estabelecidos em conformidade com o disposto no Anexo IV – Minuta de Termo de Contrato.

4.3 - Os prazos de execução dos serviços e de vigência do contrato observarão o disposto no Anexo IV – Minuta de Termo de Contrato.

5 - DO PRAZO DE VALIDADE DAS PROPOSTAS

5.1 - O prazo de validade das propostas será de 60 (sessenta) dias, contados da data limite para o acolhimento das mesmas, conforme indicado neste edital.

6 - RECEBIMENTO E ABERTURA DAS PROPOSTAS E DATA DO PREGÃO

6.1 - O licitante deverá observar as datas e os horários limites previstos para a abertura da proposta, atentando também para a data e horário fixados para início da disputa.

7- REFERÊNCIA DE TEMPO

7.1 - Todas as referências de tempo no Edital, no Aviso e durante a Sessão Pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília/DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

8 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

8.1 Poderão participar do processo os interessados que atenderem a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

8.2 - Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que se enquadrarem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) estejam constituídos sob a forma de consórcio;
- b) estejam cumprindo a as penalidades previstas no artigo 87, inciso III, da Lei Federal nº. 8.666/93 e no artigo 7º da Lei Federal nº 10.520/02, observada a extensão dos efeitos atribuídos pelo ente ou órgão sancionador, se diverso do Espírito Santo;
- c) estejam cumprindo a penalidade prevista no art. 87, IV, da Lei 8.666/1993, ainda que impostas por ente federativo diverso do Espírito Santo;
- d) estejam sob falência, dissolução ou liquidação;

d.1) Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada na fase de Habilitação a sentença homologatória do plano de recuperação judicial;

e) não cumpram o disposto no art. 9º da Lei nº 8.666/93 e alterações.

9 - REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

9.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- a) Coordenar o processo licitatório;
- b) Receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- c) Conduzir a sessão pública na internet;
- d) Verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e) Dirigir a etapa de lances;
- f) Verificar e julgar as condições de habilitação;
- g) Receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- h) Indicar o vencedor do certame;
- i) Adjudicar o objeto, quando não houver recurso, sendo que, em havendo recursos, competirá ao ordenador de despesas a adjudicação;
- j) Conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- k) Encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

10 - DAS OBRIGAÇÕES DOS LICITANTES

10.1 - Caberá ao licitante interessado em participar do pregão, na forma eletrônica:

- a) Credenciar-se, previamente, junto ao Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES, por meio do sítio www.compras.es.gov.br, para obtenção da senha de acesso ao sistema eletrônico de compras;
- b) Remeter, no prazo estabelecido, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, a proposta e, quando for o caso, seus anexos;
- c) Responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros;

- d) Acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, bem como manter endereço atualizado de correio eletrônico, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão;
- e) Comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso;
- f) Utilizar-se da chave de identificação (login) e da senha de acesso para participar do pregão na forma eletrônica;
- g) Solicitar o cancelamento da chave de identificação (login) ou da senha de acesso por interesse próprio;
- h) Submeter-se às exigências do Decreto Estadual 2.458/2010, do Decreto Estadual 2.849-R/2011, da Lei 10.520/2002 e, subsidiariamente, da Lei 8.666/1993, assim como aos termos de participação e condições de contratação constantes neste instrumento convocatório.

10.2 - O fornecedor descredenciado no CRC/ES terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.

11 - DO CREDENCIAMENTO NO PROVEDOR DO SISTEMA

11.1 - Os licitantes deverão ser previamente credenciados perante o Governo do Estado do Espírito Santo, por intermédio do site www.compras.es.gov.br, para obtenção de acesso ao sistema eletrônico de licitação.

11.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de login e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, identificado pelo status “com certificado”.

11.3 - A chave de identificação e a senha poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou em virtude de sua inabilitação perante o cadastro de fornecedores.

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

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

11.6 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

12 - DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1 - Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório deste pregão e **somente serão aceitas as**

impugnações recebidas no horário de 8 às 18 horas, independentemente da forma do envio, se por e-mail, sistema ou se protocolizada diretamente na Fundação.

12.2 - A impugnação deverá ser feita, de forma motivada, em campo próprio do sistema, podendo ser anexados documentos digitalizados em formato “pdf”, ou protocolizada no órgão realizador do certame, de 9 às 18 horas, somente sendo aceitas impugnações protocolizadas se assinadas pelo(s) impugnante(s).

12.3 - Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração deste edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas.

12.4 - Caso o pregoeiro decida pela improcedência da impugnação ao ato convocatório, deverá encaminhar o processo para a autoridade competente – ordenadora da despesa - a quem competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão do pregoeiro.

12.5 - Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do certame.

12.6 - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço cpl@inovacapixaba.es.gov.br, devendo o pregoeiro prestar o esclarecimento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas e **somente serão aceitos os pedidos recebidos no horário de 8 às 18 horas.**

12.7 - Qualquer modificação no edital será divulgada pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

13 - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

13.1 - Os licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição do objeto ofertado e com o preço, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observando a data e o horário limite para o seu acolhimento, quando, então, encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

13.1.1 - A proposta da licitante deverá considerar a tributação que efetivamente incidirá durante a execução do contrato.

13.1.2 - As propostas deverão indicar expressamente o preço global dos serviços prestados, considerando o prazo de vigência inicial previsto para o contrato.

13.2 - A participação no pregão eletrônico dar-se-á pela utilização da senha privativa do licitante.

13.3 - Para participação no pregão eletrônico, o licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

13.4 - A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas na legislação de regência, sem prejuízo de qualquer sanção criminal cabível.

13.5 - Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

13.6 - Após a abertura da sessão, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

13.7 - A proposta comercial vencedora deverá ser apresentada no prazo referido no item 15.2, em conformidade com o modelo contido no Anexo II do Edital, acompanhada de todos os documentos nele enumerados, observando-se o que se segue, sem prejuízo para as demais instruções constantes deste edital e seus anexos:

13.7.1 - Digitá-la, sem emendas, rasuras ou entrelinhas que venham a ensejar dúvidas, reconhecendo a plena aceitação e aplicação, ao contrato, das normas e critérios deste Edital;

13.7.2 - Assinar a proposta na parte final e rubricá-la em todas as suas folhas.

14 - DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

14.1 - Esta licitação será julgada sob o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE.**

14.2 - Aberta a sessão pública, o pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

14.3 - A desclassificação de proposta será fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

14.4 - As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.

14.5 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o pregoeiro e os licitantes, que será ativado a critério do pregoeiro.

14.6 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

14.7 - Classificadas as propostas, considerando-se o critério de menor preço global, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

14.8 - No que se refere aos lances, o licitante será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

14.9 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste edital.

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

14.11 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

14.12 - Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

14.13 - Na fase competitiva do pregão, o intervalo entre os lances enviados obedecerá a seguinte regra:

14.13.1 - O menor lance registrado só poderá ser coberto após o intervalo de 3 (três) segundos;

14.13.2 - Após enviar um lance, o licitante aguardará 20 (vinte) segundos para envio do próximo, independentemente de ser ou não o melhor lance vigente;

14.13.3 - Caso o detentor do menor lance registrado tenha seu preço coberto por outro licitante, ele passa a aguardar 3 (três) segundos para envio de novo lance.

14.13.4 - A regra dos 3 (três) segundos não se aplica aos lances superiores ao menor lance registrado, que observarão a regra do item 14.13.2.

14.13.5 - Os lances enviados em desacordo com os itens anteriores serão descartados automaticamente pelo sistema.

14.13.6 - Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro.

14.13.7 Na hipótese do inciso anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

14.14 - Na fase competitiva da sessão pública, o tempo normal de disputa será encerrado por decisão do pregoeiro, o que deverá ser comunicado aos licitantes com antecedência mínima de um minuto, iniciando-se, após isso, o tempo aleatório de disputa no sistema.

14.15 - No decurso do tempo aleatório concedido pelo sistema para oferecimento de lances, o sistema eletrônico encerrará, aleatoriamente, dentro de um período de até 30 (trinta) minutos, a recepção de lances, após encerramento do tempo normal pelo pregoeiro.

14.16 - Após o encerramento da etapa aleatória de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital.

14.17 - Na hipótese de comparecer apenas 01 (um) licitante na sala de disputa, passar-se-á, automaticamente, à fase de contraproposta.

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

14.19 - Logo após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte ou equiparada e houver

proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte ou equiparada igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

14.19.1 - A Fundação declarará no sistema que ocorreu o empate descrito acima e, desde já, convocará a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada melhor classificada para, no prazo de 05 (cinco) minutos após a convocação, sob pena de decadência de seu direito de preferência, apresentar nova proposta inferior àquela considerada originalmente vencedora do certame;

14.19.2 - Se, por motivo justificado, não for possível informar a ocorrência do empate logo após a fase de lances, o pregoeiro deverá informar aos licitantes a data e a hora em que irá declarar a ocorrência do empate e convocar a microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada para exercer seu direito de preferência nos termos do subitem anterior;

14.19.3 - Exercido o direito de preferência por microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada convocada, será esta considerada detentora da melhor proposta no certame, devendo apresentar os documentos exigidos para habilitação, nos termos do presente edital;

14.19.4 - O pregoeiro deverá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme regras estabelecidas neste edital;

14.19.5 - Não ocorrendo a contratação da microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada que apresentou a melhor proposta, na forma dos subitens anteriores, serão convocadas as microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas remanescentes, observada a ordem classificatória, para o exercício do direito de preferência;

14.19.6 - Caso não ocorra a contratação de microempresas, empresa de pequeno porte ou equiparada nos termos dos subitens anteriores, será declarada vencedora a licitante que houver ofertado a proposta originalmente vencedora do certame.

14.20 - No caso de desconexão do pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

14.21 - Se a desconexão do pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

15 - DO PROCEDIMENTO DE HABILITAÇÃO

15.1 - Encerrada a etapa de lances e negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado, a sua exequibilidade e adequação do objeto e, depois, solicitará a apresentação da Proposta Comercial e seus anexos (Anexo II.A do Edital) e dos Documentos de Habilitação (Anexo III do Edital).

15.2 - A Proposta Comercial e seus anexos e os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do primeiro dia útil posterior à convocação feita pelo Pregoeiro no sistema eletrônico, facultando-se o envio **preferencialmente** via sistema E-docs, endereçado à Gerência de Compras, Contratos, Convênios e Parcerias – GCCCP da Fundação iNOVA Capixaba ou ainda para o e-mail: cpl@inovacapixaba.es.gov.br em formato “PDF” e **deverão vir na ordem descrita no Anexo III**, contendo as seguintes informações:

COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

FUNDAÇÃO INOVA CAPIXABA

PREGÃO Nº ____/2022

PROCESSO Nº _____

15.2.1 - Quando a Proposta Comercial e seus anexos e os Documentos de Habilitação forem remetidos por meio eletrônico (e-mail), o Pregoeiro poderá, se entender necessário, solicitar a apresentação na forma original ou por cópia autenticada, no prazo de 02 (dois) dias úteis, contados do primeiro dia útil posterior à convocação feita no sistema eletrônico e por e-mail.

15.2.2 - Quando realizado o envio por correio, deverá ser utilizado o SEDEX, com REGISTRO e, se solicitado, deverá o licitante fornecer o código para rastreamento, sendo que, exclusivamente se atendidas estas condições, o prazo de entrega será considerado atendido na data de postagem dos documentos.

15.2.3 Quando enviados via sistema E-docs, deverá o licitante fornecer o número do encaminhamento do documento para o e-mail: cpl@inovacapixaba.es.gov.br.

15.2.4 Para fins do disposto do item 15.2, considera-se prazo de 02 (dois) dias úteis para apresentação da Proposta Comercial, seus anexos e os Documentos de Habilitação aqueles que forem entregues no horário de expediente da Fundação, qual seja: de 8 às 18 horas, independentemente da forma do envio, se por e-mail, sistema ou se protocolizada diretamente na Fundação.

15.2.5 - No caso de contratação em que se exija a apresentação de planilhas de composição de preços, o Pregoeiro poderá, se entender necessário, solicitar sejam encaminhadas também por e-mail, em arquivo em formato editável, no mesmo prazo fixado para a Proposta Comercial, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.

15.3 - Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

(a) Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES (<https://www.siga.es.gov.br/sgc/faces/pub/sgc/tabbasicas/FornecedoresSanccionadosPageList.jsp?opcao=todos>).

(b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<http://transparencia.gov.br/sancoes/ceis?ordenarPor=nome&direcao=asc>).

15.3.1 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também em nome de seus sócios majoritários, por força do art. 12 da Lei 8.429/1992, que prevê dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

15.3.2 - Constatada a existência de sanção que inviabilize a participação ou contratação, o Pregoeiro reputará o licitante desclassificado, por falta de condição de participação.

15.4 - Após a verificação das condições dos itens antecedentes, os documentos de habilitação serão apreciados e, após análise, será declarado vencedor o licitante classificado em primeiro lugar, caso tenha atendido a todas as exigências do edital.

15.5 - A habilitação do licitante que se declarar cadastrado no CRC/ES, no que tange exclusivamente aos documentos por ele abrangidos, será verificada por meio de consulta efetuada pelo Pregoeiro. O registro no CRC/ES não dispensa o licitante de encaminhar nos mesmos prazos os documentos não compreendidos no referido cadastro, ou que já estiverem vencidos.

15.6 - Em se tratando de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, a comprovação da regularidade fiscal e trabalhista po no sderá ser exigida no momento da formalização da contratação, mas, nesse caso, o licitante deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de tal comprovação, mesmo que esta apresente alguma restrição, observadas as regras do Anexo III.

15.6.1 - O motivo da irregularidade fiscal e trabalhista pendente, quando for o caso, deverá ficar registrado em ata, bem como a indicação do documento necessário para comprovar a regularização.

15.7 - Para fins de habilitação, a verificação pelo órgão promotor do certame nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissoras de certidões constitui meio legal de prova.

15.8 - Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, ou se recusar a assinar o contrato, o pregoeiro examinará a oferta subsequente e a respectiva documentação de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda às exigências do edital.

15.9 - Nas hipóteses previstas no item anterior, o pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido melhor preço, tendo sempre como parâmetro a menor oferta apresentada no certame.

16 - DOS RECURSOS E DA ATA DA SESSÃO PÚBLICA

16.1 - No mínimo, com vinte e quatro horas de antecedência, o Pregoeiro deverá comunicar aos licitantes, por meio do sistema no qual a licitação foi realizada, e por e-mail, data e hora em que declarará o vencedor do certame ou do fracasso da licitação em caso de desclassificação/inabilitação de todos os participantes.

16.2 - Declarado o vencedor ou fracasso da licitação, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias úteis para apresentar as razões de recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

16.2.1 Para fins do disposto acima, considera-se prazo de três dias úteis para apresentação das razões de recurso e das contrarrazões aqueles que forem registrados no Sistema no horário de expediente da Fundação, qual seja: de 8 às 18 horas.

16.3 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do item anterior, importará na decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante declarado vencedor.

16.4 - Para efeito do disposto no item anterior, manifestação imediata é aquela efetuada via eletrônica – internet -, no período máximo de 30 (trinta) minutos após o pregoeiro comunicar aos participantes, por meio do sistema eletrônico, o resultado da classificação; e manifestação motivada é a descrição sucinta e clara do fato que motivou a licitante a recorrer.

16.5 - O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

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

16.7 - Os recursos e contrarrazões de recurso deverão ser dirigidos ao Pregoeiro, registrados em campo próprio no Sistema e anexados documentos digitalizados em formato “pdf”. Somente serão aceitas razões assinadas pelos recorrentes.

16.8 - Todos os atos praticados durante a sessão pública deverão ser registrados em ata.

16.9 - A minuta da ata da sessão pública será disponibilizada na internet para acesso livre, imediatamente após o seu encerramento. A versão definitiva da ata será disponibilizada após a adjudicação do certame.

17 - DA ADJUDICAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

17.1 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

17.2 - Após a homologação referida no item anterior, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

17.3 A Fundação poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 64, § 1º, da Lei 8.666/1993, quando solicitado pelo licitante vencedor, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

17.4 - Para a formalização da contratação, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

18 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1 - Comete infração administrativa, nos termos da Lei 10.520/2002, o licitante ou adjudicatário que:

- a) Não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- b) Não retirar o instrumento que substitui o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- c) Deixar de entregar os documentos exigidos;
- d) Apresentar documento falso;
- e) Ensejar o retardamento da licitação;
- f) Não manter a proposta;
- g) Cometer fraude fiscal; ou
- h) Comportar-se de modo inidôneo.

18.2 - Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos arts. 337-E ao 337-P, do Decreto Lei nº 2.848, de 07 de dezembro de 1940 e no art. 5º da Lei 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

18.3 - O licitante ou adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade penal e civil, às seguintes sanções:

18.3.1 - Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou o licitante;

18.3.2 - Impedimento de licitar e de contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme o art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e o art. 28 do Decreto 2.458-R/2010;

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

18.5 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da

disciplina legal o disposto no termo de contrato ou no termo de referência quanto ao procedimento e outras condições.

18.6 - As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no termo de contrato ou no termo de referência.

19 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.1 - O preço GLOBAL máximo admitido para o lote para o presente processo licitatório é de:

Lote 001 – R\$ 3.620.151,00 (três milhões, seiscentos e vinte mil, cento e cinquenta e um reais)

19.1.1 O valor unitário máximo admitido para os itens deste lote é de:

Item	Código do SIGA	Especificações do objeto no SIGA	Unidade no SIGA	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Estimada Para 12 meses	Valor Unitário R\$
1	249881	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE PACIENTES	Unidade	3.142	37.704	R\$ 16,49
2	249884	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE PACIENTES	Unidade	2.143	25.716	R\$ 16,49
3	249882	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE COLABORADORES	Unidade	7.465	89.580	R\$ 16,51
4	249885	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE COLABORADORES	Unidade	2.901	34.812	R\$ 16,51
5	249883	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE ACOMPANHANTES	Unidade	1.354	16.248	R\$ 16,74
6	249886	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE ACOMPANHANTE	Unidade	1.246	14.952	R\$ 16,63

19.2 - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

19.3 - Ao apresentar a proposta, o licitante assume que está fazendo isso de forma absolutamente independente e que, acaso se apresente, em qualquer momento, a formação de cartel ou qualquer conluio, a Fundação adotará os meios necessários para as devidas averiguações se as respectivas sanções.

19.4 - É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, vedada a criação de exigência não prevista neste edital.

19.5 - Os licitantes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

19.6 - Em caso de dúvida quanto à autenticidade de assinatura constante em documento apresentado por licitante, poder-se-á diligenciar no intuito de saná-la, inclusive concedendo prazo para o reconhecimento de firma.

19.7 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

19.8 - Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado do pregoeiro.

19.9 - Em se tratando de licitação cujo objeto esteja agrupado em lotes, é possível e lícita a adjudicação e homologação da licitação, por lote, ainda que o sistema eletrônico adotado pela Fundação não esteja adequado para tanto, devendo constar despacho fundamentado no respectivo processo administrativo, atestada a inexistência de recurso pendente de apreciação.

19.9.1 - Adjudicado o objeto e homologado o certame por lote, o Pregoeiro deverá providenciar a publicação do resultado da licitação quanto ao respectivo lote e, no momento oportuno, atualizar as informações no sistema eletrônico.

19.10 - As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Fundação, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

19.11 - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial do Estado.

19.12 - Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

19.13 - A participação do licitante nesta licitação, implica aceitação de todos os termos deste Edital.

19.14 - Poderá a autoridade competente, até a assinatura do contrato, excluir o licitante ou o adjudicatário do certame, por despacho motivado, se, após a fase de habilitação, tiver ciência de fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento da licitação, que revele inidoneidade ou falta de capacidade técnica ou financeira.

19.15 - A autoridade competente para aprovação do procedimento licitatório somente poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

19.16 - Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do ajuste.

19.17 - No caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurada a ampla defesa e o contraditório.

Vila Velha, ES, 13 de junho de 2022.

Luciana Lopes Pinheiro
Pregoeira
Fundação iNOVA Capixaba

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO/ESPECIFICAÇÕES

1.1 O presente Termo de Referência tem como objeto a **contratação de empresa especializada no fornecimento de refeições transportadas prontas e porcionadas para o atendimento dos pacientes, acompanhantes, funcionários e terceirizados do Hospital Estadual Central – HEC**, para o período de 12 (doze) meses.

2. QUADRO REFERENTE ÀS ESPECIFICAÇÕES:

LOTE ÚNICO								
Item	Código do SIGA	Especificações do objeto no SIGA	Unidade no SIGA	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Estimada Para 12 meses	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$	Referência no MV
1	249881	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE PACIENTES	Unidade	3.142	37.704			21470
2	249884	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE PACIENTES	Unidade	2.143	25.716			21470
3	249882	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE COLABORADORES	Unidade	7.465	89.580			21469
4	249885	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE COLABORADORES	Unidade	2.901	34.812			21469
5	249883	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE ACOMPANHANTES	Unidade	1.354	16.248			24899
6	249886	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE ACOMPANHANTE	Unidade	1.246	14.952			24899
Valor Total Mensal								
Valor Total para 12 meses								

2.1 As quantidades definidas para esta contratação incluem os colaboradores terceirizados, não havendo desperdício ou falta de refeições sendo o consumo foi baseado na média dos últimos 12 (doze) meses.

2.2 Em caso de refeições oferecidas aos colaboradores terceirizados, ocorre desconto na fatura emitida no mês posterior a prestação de serviços, não havendo acúmulo de benefícios.

3. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

3.1 O fornecimento será realizado para atender os pacientes, funcionários, acompanhantes e terceirizados, a ocorrer da seguinte forma:

QUADRO DE HORÁRIOS		
TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA	HORÁRIO DE SERVIR
ALMOÇO DE PACIENTES	09:00 HS	10:00 ÀS 11:00 HS
ALMOÇO DE COLABORADORES E ACOMPANHANTES	10:00 HS	11:00 ÀS 14:30 HS
JANTAR DE PACIENTES	16:00 HS	17:00 ÀS 18:00 HS
JANTAR DE COLABORADORES E ACOMPANHANTES	17:00 HS	21:00 ÀS 22:30 HS

4. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 ENTREGA E EXECUÇÃO

4.1.1 O contrato compreenderá, mão de obra, encargos trabalhistas, o fornecimento de todos os insumos, materiais e equipamentos, para a produção das refeições, bem como de mão de obra para dispor e servir as refeições no almoço e jantar de funcionários, acompanhantes e terceirizados em locais apropriados nas dependências do HEC.

4.1.1.1 A Em caso de refeições oferecidas aos colaboradores terceirizados, ocorre desconto na fatura emitida no mês posterior a prestação de serviços, não havendo acúmulo de benefícios.

4.1.2 As refeições devem ser entregues, rigorosamente, nos horários estabelecidos no quadro de horários informado no item 3.1, podendo seu descumprimento ensejar sanções administrativas e/ou financeiras.

4.1.3 As refeições devem ser dispostas, individualmente, em cubas tampada e vedada e serem entregues acondicionadas em caixas térmicas, tipo isobox, limpas e íntegras.

4.1.4 Quanto as refeições dos colaboradores serão servidas pelo copeiro da contratada e as refeições de pacientes serão servidas por equipe de copeiragem própria do HEC.

4.1.5 O contrato compreenderá o emprego dos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste Termo.

4.1.6 A empresa a CONTRATADA deverá dispor do seu próprio controle de acesso ao refeitório no que se refere ao número de refeições servidas.

4.1.7 O prato proteico será servido meia porção de cada (prato principal e/ou opção) de acordo com as gramaturas de incidências informadas na Tabela 3.

4.1.8 Qualquer procedimento no fornecimento não poderá interromper o atendimento hospitalar, desta forma a CONTRATADA deverá certificar-se das medidas necessárias para evitar interrupções.

4.1.9 Divergências no descritivo que não afetem o desempenho dos serviços deverão ser avaliadas pela Coordenação de Nutrição e Dietética do HEC e consideradas válidas.

4.1.10 Caberá a equipe da CONTRATADA que estará lotada no HEC quando do recebimento das refeições que compõem o cardápio diário, providenciar a pesagem dos alimentos e aferição da temperatura, disponibilizando etiquetas de identificação dos alimentos contendo informações tais como: *nome do produto, data de manipulação e validade*, tudo a ser realizado sob fiscalização da contratante.

4.1.11 Quando do recebimento diário das refeições, o Setor de Nutrição e Dietética do HEC, realizará conferência emitindo relatório denominado **Check list de Recebimento das Refeições**, conforme modelo informado no **Anexo I** deste Termo de Referência.

4.1.11.1 O *Check list* será validado diariamente e por refeição pelo Setor de Nutrição e Dietética do HEC em conjunto com o responsável designado pela empresa CONTRATADA e que ficará lotado no HEC.

4.1.11.2 O *Check list* mencionado no item anterior será enviado por e-mail a empresa CONTRATADA contendo as ocorrências diárias por refeição.

4.1.11.3 As ocorrências diárias informadas no *Check list* deverão ser respondidas em até 3 (três) dias úteis a contar do seu recebimento via e-mail, com a apresentação de Plano de Ação, contendo as medidas de correção e prazos de implementação, em prol da resolução das questões apontadas.

4.1.11.4 A fiscalização do contrato a ser celebrado encaminhará até o primeiro dia útil subsequente ao fechamento do mês a consolidação mensal das ocorrências registradas com a respectiva pontuação conforme prevê o **Anexo III** – Acordo de Nível de Serviço.

4.1.11.5 A empresa CONTRATADA realizará a devida validação das ocorrências que geraram pontuação para fins de apresentação de relatório de medição dos serviços executados e de emissão da nota fiscal. Especialmente quando houver glosa, deve o fiscal do contato informar a CONTRATADA o valor da nota fiscal a ser emitida com base na aferição realizada durante o mês através do check list.

4.1.11.6 O envio do relatório de medição e da nota fiscal deverá ocorrer até o 5º dia útil de cada mês.

4.2 QUANTO A COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

4.2.1 Almoço/Jantar dos Pacientes

TABELA 1

ITEM	COMPONENTES	TIPOS	PORÇÃO	DISTRIBUIÇÃO	CARACTERÍSTICAS
1	Salada	05 (opções)	30 Gramas de cada salada crua e 100 Gramas de cada salada cozida	Servido pelo copeiro do HEC	Uma hortaliça, um legume cru, um legume ou folhosos cozidos
2	Prato Principal	1	Conforme tabela de incidência	Servido pelo copeiro do HEC	Bovino, aves, peixes e omelete

3	Guarnição	1	120 Gramas	Servido pelo copeiro do HEC	Legumes, Verduras, massas e farináceos
4	Arroz branco e integral	1	200 Gramas	Servido pelo copeiro do HEC	Branco e Integral
5	Feijão	1	120 Gramas	Servido pelo copeiro do HEC	Carioca e/ou preto
6	Sobremesa	1	FRUTA - 1 unidade inteira ou 150 Gramas de fruta porcionadas; DOCE – inteiro: 2 unidades. DOCE – Porcionado (150 gramas) SORVETE (100 ml) ou PICOLÉ – 1 unidade (mínimo 60 gramas)	Servido pelo copeiro do HEC	Frutas, doces, gelatinas, sorvete, picolé, bombom
7	Bebida	2 (1 laxante e 1 constipante)	200 Ml de suco de polpa	Servido pelo copeiro do HEC	Suco de polpa pasteurizado Sabores variados
8	Acompanhamentos	5	Porcionado	Servido pelo copeiro do HEC	Sal - 1 sachê por paciente. Açúcar - 2 sachês por paciente. Adoçante - 2 sachês por paciente. Vinagre e azeite - 1 sachê por paciente e de acordo com a dieta.

4.2.1.1 Considerações quanto a composição das refeições de almoço e jantar de pacientes:

- a) Quanto ao tipo de salada: 05 opções correspondem a 02 saladas cruas, 01 salada cozida e as outras 02 correspondem a dietas específicas (laxante, constipante ou renal).

- b) Quanto a gramatura da salada: será de 30 gramas para cada salada crua e 100 gramas para cada salada cozida pronta.
- c) Quanto a sobremesa: o sorvete e/ou picolé e/ou bombom deverão ser servidos 2x ao mês, em datas definidas pela contratada.
- d) Quando da conferência do recebimento e pesagem das opções proteicas, por porção não atenderem a gramatura contatual conforme a tabela 4.2.3 Tabela de Incidência e Gramatura Mensal de Almoço e Jantar, a gramatura deve ser complementada com proteína complementada com proteína correspondente ao contrato.
- e) O setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE fornecerá a CONTRATADA diariamente, até as 11:00hs, as informações sobre as solicitações dos pacientes referentes ao almoço do dia seguinte e, até as 17:00hs, as informações sobre o jantar do dia seguinte.
- f) Poderá haver pelo Setor de Nutrição e Dietética do HEC a readequação do fornecimento de legumes, guarnição, frutas e proteínas, para a adequação de pacientes inapetentes, devendo ser comunicado a empresa CONTRATADA com antecedência mínima de 24hs (Vinte e quatro horas), para aprovação e atendimento.
- g) Poderá haver, em intervalo de prazo entre 12hs (doze horas) e 24hs (vinte e quatro horas), solicitação á contratante de dieta para preparo de COLONOSCOPIA de acordo com a prescrição médica.
- h) Quanto aos tipos de carnes: Bovina (sem osso), aves (com ou sem osso e sem pele), peixe ou posta de peixe (sem rabo, sem espinho, sem escamas e sem cabeça), proteína de soja e ovos (podendo ser omelete).
- i) O HEC disponibilizará o Manual de Dietas via Oral a CONTRATADA para esclarecimentos dos tipos de dietas a serem fornecidas.
- j) Servir em datas comemorativas (Ano Novo, dia internacional da mulher, dia das mães, dia dos pais, Natal e aniversário da instituição - HEC) sorvete Diet para pacientes Diabéticos, conforme incidência na tabela 4.2.3 – Tabela de incidência de gramatura mensal de almoço e jantar.
- k) Servir arroz e macarrão integral para os Diabéticos alternadamente.

4.2.2.2 Conceitos e definições das Dietas de Pacientes:

4.2.2.2.1 A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos utilizados, ficam assentados as seguintes definições e conceitos:

- a) **Dieta:** compreende os alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.
- b) **Dieta Normal ou Livre:** dieta sem restrição alimentar quanto à consistência e conteúdo.
- c) **Dieta Terapêutica:** é a dieta normal modificada, adaptada às enfermidades.
- d) **Dieta Branda, Pastosa, Líquida-Pastosa e Líquida Completa:** são dietas cuja as consistências foram modificadas, isenta ou não de fibras e nutricionalmente corretas.

4.2.2.2.2 Os principais tipos de dietas são: Livre, Vegetariana, Branda, Pastosa, Líquida Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita (preparo de colonoscopia , Hiperproteica, Hipercalórica, Hipocalórica, Hipopotássica, Hipolipídica, Laxante, Constipante, Hipopurinica, Dieta isenta de Glúten, Dieta isenta de Lactose, Diabetes, Hepatopata,

Insuficiência Renal (tratamento conservador), Insuficiência renal (Dialítico), Úlcera péptica (Gastrite), Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC), Dieta restritiva em vitamina K (Anticoagulante).

4.2.2.3 Padronização de Dietas para Pacientes conforme Manual de Dietas Via Oral do HEC:

Dieta	Descrição
Modificadas quanto à consistência	
Dieta Livre ou Normal	<p>Objetivo: Manter ou restaurar o estado nutricional de pacientes com ausência ou alterações metabólicas significativas. Indicação para uso: pacientes cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas nem restrição de nutrientes e consistência. Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os alimentos e consistências são permitidos em todas as refeições; • Normocalórica, normoproteica, normoglicídica e normolipídica; • Evitar frituras, excesso de gorduras, carne de porco, embutidos, excesso de chocolate, e refrigerantes.
Dieta Vegetariana	<p>Objetivo: Manter o estado nutricional adequado de pacientes que preferem excluir produtos de origem animal da dieta.</p> <p>Indicação para uso: Para paciente que opcionalmente excluem todos ou alguns alimentos de origem animal da alimentação, seja por crenças religiosas, preocupação com a saúde, considerações ambientais, assuntos humanitários, éticos, razões econômicas ou políticas.</p> <p>Características: Dieta com restrição de alimentos de origem animal.</p>
Dieta Branda	<p>Objetivo: Manter ou restaurar o estado nutricional de pacientes com ausência ou alterações metabólicas significativas. No HEC a dieta branda é servida igual à dieta livre devido ao perfil dos pacientes.</p> <p>Indicação para uso: Pacientes cuja condição clínica não exige modificações dietoterápicas nem restrição de nutrientes e consistência.</p> <p>Características:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Todos os alimentos e consistências são permitidos em todas as refeições; • Normocalórica, normoproteica, normoglicídica e normolipídica; • Evitar frituras, excesso de gorduras, carne de porco, embutidos, excesso de chocolate e refrigerantes.
	<p>Objetivo: Fornece os alimentos de fácil mastigação sem denteção e facilitar a deglutição.</p>

<p>Dieta Pastosa</p>	<p>Indicação para uso: Pacientes com dificuldades na mastigação e deglutição, favorece a digestibilidade em situações especiais com acometimento de fases mecânicas do processo digestivo, como falta de dentes, dificuldade de deglutição e mastigação e ainda em fases críticas de doenças crônicas, como insuficiência cardíaca e respiratória.</p> <p>Características: Os alimentos estão na forma de purê, papa ou amassados. É mais atraente e melhor tolerado quando os alimentos são transformados na consistência pastosa em itens separados, em vez de todos misturados juntos.</p>
<p>Dieta Líquida Pastosa</p>	<p>Objetivo: Propiciar repouso digestivo ou atender às necessidades do paciente quando alimentos sólidos não são bem tolerados, em casos de alterações de mastigação, deglutição e digestão.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos, preparo de exames e pós-operatório.</p> <p>Características: Consiste de alimentos muito cozidos na forma líquida, de purê, mingau ou caldos, sem resíduos.</p>
<p>Dieta Líquida Completa</p>	<p>Objetivo: Fornecer os nutrientes de uma forma que exija um mínimo de esforço nos processos digestivos e absorptivos.</p> <p>Indicação para uso: É indicada quando, se deseja obter repouso gastrointestinal. Nos casos de preparo de exame, pós-operatórios, casos graves de infecção, transtornos gastrointestinais, etc.</p> <p>Características: Dieta toda liquidificada rala e coada.</p>
<p>Dieta Líquida Restrita</p>	<p>Objetivo: Proporcionar um mínimo de resíduos, a fim de propiciar o máximo de repouso gastrointestinal.</p> <p>Indicação para uso: Pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em determinados preparos de exames, em pré e pós-operatórios.</p> <p>Características: É uma dieta restrita, composta por água, água de coco, chás, sucos de cor claras coados, gelatina de abacaxi diet. As preparações devem ser sem corante.</p> <p>É uma dieta translúcida, não inclui o leite.</p>
<p>Modificadas quanto à composição de nutrientes</p>	
	<p>Objetivo: Manter o estado nutricional de pacientes com grandes perdas ou alto catabolismo proteico.</p>

Dieta Hiperproteica	<p>Indicação para uso: Para pacientes com necessidades proteicas aumentadas.</p> <p>Características: Dieta normal acrescida de alimentos ricos em proteína como: carne de boi, frango e peixe, ovos, leite.</p>
Dieta Hipercalórica	<p>Objetivo: Fornecer uma dieta com alto aporte calórico para minimizar a resposta catabólica e maximizar a recuperação da desnutrição, a cicatrização de feridas e o combate à infecção.</p> <p>Indicação para uso: Para pacientes que necessitam de maior aporte calórico (desnutridos, pré e pós-cirúrgicos, queimados, politraumatizados, sépticos e outros).</p> <p>Características: Dieta normal acrescida de alimentos ricos em calorias como: leite integral, massas, suplementos nutricionais, etc.</p>
Dieta Hipocalórica	<p>Objetivo: Oferecer uma dieta pobre em calorias.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com necessidade de redução do peso corporal e controle de hipertrigliceridemia.</p> <p>Características: É uma dieta pobre em calorias, abaixo de suas recomendações. Evitar alimentos ricos em gorduras, açúcares e carboidrato.</p> <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com azeite.</p>
Dieta Hipopotássica	<p>Objetivo: Fornecer uma dieta pobre em potássio, auxiliando no tratamento de doenças que requerem uma diminuição na ingestão de potássio.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com restrição de potássio;</p> <p>Características: Dieta com alimentos pobres em potássio.</p>
Dieta Hipossódica	<p>Objetivo: fornecer uma dieta pobre em sódio, auxiliando no tratamento de doenças que requerem uma diminuição na ingestão de sódio.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com restrição de sódio na dieta, para paciente com Hipertensão Arterial, Insuficiência Renal, Insuficiência Cardíaca Congestiva, Insuficiência Hepática, etc.</p> <p>Características: Dieta de consistência normal preparada inteiramente sem sal.</p> <p>É importante lembrar que a dieta não é Assódica visto que devemos considerar o sódio contido nos alimentos (1500 a 2000 mg/dia).</p> <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com vinagre.</p>

<p>Dieta Hipolipídica</p>	<p>Objetivo: Reduzir gordura da alimentação.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com diarreia, esteatorreia, tratamento de doenças hepáticas, pancreáticas, e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas, etc.</p> <p>Características: É uma dieta restrita em gordura.</p>
<p>Dieta Laxante</p>	<p>Objetivo: Melhorar trânsito gastro intestinal;</p> <p>Indicação para uso: É uma dieta para constipação intestinal, pacientes com dificuldade na evacuação.</p> <p>Características: Dieta rica em fibras e alimentos laxativos como: aveia, linhaça, laranja, mamão, doces industrializados (bombom, mousses, paçoca entre outros) alimentos integrais.</p>
<p>Dieta Constipante</p>	<p>Objetivo: Auxiliar no alívio dos sintomas da diarreia e prevenir as complicações, como a desidratação, a perda de peso e prolongar o tempo de trânsito intestinal.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com diarreia.</p> <p>Características: É uma dieta rica em alimentos constipantes, pobres em gorduras e fibras.</p>
<p>Dieta Hipopurínica</p>	<p>Objetivo: Reduzir os níveis de ácido úrico no sangue e na urina.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes com Hiperuricemia. E patologias causadas pela elevação do Ácido Úrico, tais como: Artrite Gotosa, Nefrolitíase de ácido úrico;</p> <p>Características: É uma dieta restrita em purinas, pobre em gorduras, normal nos demais nutrientes.</p>
<p>Dieta sem glúten</p>	<p>Objetivo: Evitar os sintomas clínicos presentes na doença celíaca tais como: diarreia, má absorção.</p> <p>Indicação para uso: Para pacientes com alergia a proteína (glúten) presente no trigo, aveia, centeio e cevada.</p> <p>Características: O tratamento fundamental é a exclusão total dos alimentos que contenham Glúten.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Os cereais que podem ser usados como substituição são: farinha de milho, maisena, farinha de batata, farinha de arroz, farinha de soja, polvilho e araruta; • Pode haver necessidade de excluir temporariamente de alguns

	<p>agressores secundários, conforme o caso, tais como leite, os laticínios, o açúcar e as gorduras;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ler rótulos de produtos.
Dieta sem lactose	<p>Objetivo: fornecer uma dieta sem lactose.</p> <p>Indicação para uso: Para pacientes com deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritável, enterite regional, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado, doença celíaca.</p> <p>Características: Dieta restrita em leite e derivados;</p>
Condições especiais	
Dieta para Diabetes	<p>Objetivo: Controlar a glicemia.</p> <p>Indicação para uso: pacientes com diabetes tipo 1 e 2.</p> <p>Características: Dieta com restrições de carboidratos simples e açúcares:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Restringir alimentos com açúcar, produtos refinados, carboidrato simples; • As fibras devem ser incluídas à dieta, alimentos integrais; • Evitar frituras e gorduras visíveis das carnes. Preferir grelhar, assar ou cozinhar. Usar o mínimo de gordura para preparar os alimentos.
Dieta para insuficiência hepática ou Hepatopata	<p>Objetivo: Manter ou recuperar o estado nutricional adequado, fornecer aminoácidos suficientes para estimular a regeneração hepática, sem precipitação da encefalopatia, prevenir o acúmulo excessivo de líquido, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.</p> <p>Indicação para uso: Pacientes com doenças no fígado (hepática).</p> <p>Características: Restrição de gordura e sal na alimentação. Enviar comida hipossódica.</p> <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com azeite e nem vinagre.</p>
Dieta para Insuficiência Renal Crônica em Tratamento Conservador	<p>Objetivo: Melhorar o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólicos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal.</p> <p>Indicação para uso: Indicado para pacientes renais agudos sem catabolismo e uremia grave.</p> <p>Características: restrita em sódio, potássio, fósforo, proteína e líquidos.</p>

<p align="center">Dieta para Insuficiência Renal Crônica Dialítico</p>	<p>Objetivo: Manter ou recuperar o estado nutricional, prevenir o acúmulo excessivo de líquido e metabólitos nitrogenados entre as sessões de hemodiálise e diálise peritoneal intermitente, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.</p> <p>Indicação para uso: para pacientes renais crônicos em programa de hemodiálise ou em diálise peritoneal intermitente.</p> <p>Características. Dieta lipoproteica, restrita em sódio (1 a 3 gramas/dia), restrita em potássio (1 a 3g/dia) e em líquidos (500 a 1000ml/dia).</p>
<p align="center">Dieta para Úlcera Péptica</p>	<p>Objetivo: O alívio da sintomatologia, a cicatrização da úlcera e a profilaxia da recidiva.</p> <p>Indicação para uso: pacientes com diagnóstico de gastrite</p> <p>Características: restrição de alimentos que são irritantes gástricos (ácidos e gordurosos), tais como: pimenta, café, chocolate, chá-preto, chá-mate, frituras, refrigerante, ketchup, mostarda, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> • A dieta deve ser de consistência que necessite de menos função na mastigação e, conseqüentemente, diminuam a produção de suco gástrico; • Refeições pouco volumosas, frequentes e em intervalos regulares para evitar uma grande distensão gástrica. • Evitar sucos e frutas ácidas, tais como: laranja, limão, maracujá e outras conforme a tolerância do paciente. <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com vinagre e azeite.</p>
<p align="center">Dieta Pulmonar Obstrutiva Crônica – (DPOC)</p>	<p>Objetivo: Melhorar a função respiratória., facilitando o mecanismo de ventilação, e maximizando a resistência à infecção e a tolerância aos exercícios.</p> <p>Indicação para uso: Pacientes com problemas respiratórios e Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC).</p> <p>Características: Dieta com restrição de ingestão de alimentos que contêm carboidratos.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Servir dieta de Diabético; • As refeições são fracionadas e frequentes, incluindo alimentos de textura abrandada pois há dificuldade de mastigar e deglutir devido à falta de ar; • A oferta de hidrato de carbono exagerada não é recomendada, pois acentua a lipogênese, acentuando o acúmulo de CO₂. Por esta é recomendado a restrição de açúcares, doces, mel, glicose, etc.
	<p>Objetivo: Restringir os alimentos ricos em Vitamina K, para evitar trombose associado a uso de medicação (anticoagulante);</p>

<p>Dieta restritiva de vitamina K (Anticoagulante)</p>	<p>Indicação para uso: Dieta com restrição de alimentos ricos em vitamina K que interfere na coagulação sanguínea com uso de medicação (anticoagulante) aumentando os riscos de trombose;</p> <p>Características: Sem alteração de consistência, consistem em excluir alimentos que inativam os efeitos das medicações anticoagulantes.</p> <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com azeite;</p>
<p>Caso seja necessário incorporar outras dietas, em virtude de prescrição dietoterápica, a CONTRATADA deverá seguir o padrão definido pela Unidade de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, previamente acordado com a CONTRATADA.</p>	

4.2.2.3.1 As dietas poderão sofrer alterações nas suas características de acordo com a necessidade do paciente, seguindo a padronização das dietas estabelecido no Manual mencionado no item anterior.

4.2.2 Almoço/Jantar dos Funcionários e Acompanhantes

TABELA 2

ITEM	COMPONENTES	QUANT./TIPOS	PORÇÃO	DISTRIBUIÇÃO	CARACTERÍSTICAS
1	Salada	4	Livre	Self Service	Uma hortaliça, e dois legumes cru e/ou cozido 1 (uma) salada elaborada (composta)
2	Prato Principal	1	Porcionado	Servido por copeiro da CONTRATADA	Bovino, suíno, ave, peixe, embutido, especiais, torta, massas elaboradas ou com recheios e omelete
3	Opção de prato principal	1	Porcionado	Servido por copeiro da CONTRATADA	Bovino, suíno, ave, peixe, embutido, especiais, torta, massas elaboradas ou com recheios e omelete
4	Guarnição	1	Livre	Self Service	Legumes verduras, massas, farináceos
5	Arroz	1	Livre	Self Service	Branco e arroz carreteiro
6	Feijão	1	Livre	Self Service	Carioca, preto, vermelho, tutu e tropeiro
7	Bebida	2 (1 com açúcar e 1 sem açúcar)	200 ml	Porcionado	Suco de polpa pasteurizada
8	Sobremesa	1	Porcionado	Self Service	Doce, bombom, pé de moleque, paçoca, picolé, gelatina e curau. 02 (dois) por semana e fruta da época 5 (cinco) vezes por semana
9	Acompanhamentos	3	Livre	Self Service	Sache de sal, açúcar sache e adoçante líquido

10	Acompanhamentos de mesa de molhos	8	Livre	Self Service	Azeite (não óleo composto) vinagre, farinha de mandioca, linhaça, aveia, chia, molho de pimenta, shoyo e sal (sachê)
----	-----------------------------------	---	-------	--------------	--

4.2.2.1 Nos dias em no cardápio a sobremesa for doce deverá ser fornecido a opção de fruta. Dentro do quantitativo contratado deve de sobremesa 5% do quantitativo do dia ser fruta e 95% sendo sobremesa o doce.

4.2.3 Tabela de Incidência e Gramatura Mensal de Almoço e Jantar

TABELA 3

ITEM	COMPONENTES	INCIDENCIA	GRAMATURA PRONTA
	ENTRADAS (SALADAS)		
1	Hortalças (Folhosos)	31	Livre
2	Verduras cruas	31	Livre
3	Legumes cozidos	31	Livre
PRATO PROTEICO OU PRINCIPAL			
4	Carne Bovina Grelhada ou frita	8	180 Gramas
5	Carne Bovina Cozida	6	200 Gramas
6	Carne Bovina com Osso	1	200 Gramas
7	Carne Suína sem Osso	4	180 Gramas
8	Carne Suína com Osso	2	200 Gramas
9	Carne de Frango Sem Osso	12	180 Gramas
10	Carne de Frango com Osso	6	200 Gramas
11	Feijoada	4	200 Gramas
12	Pescado de Filé	2	180 Gramas
13	Torta de Peixe	2	180 Gramas
14	Espeto	4	200 Gramas
15	Omelete	6	180 Gramas
16	Almondegas	4	180 Gramas
17	Carne Moída	4	180 Gramas
18	Linguiça	2	180 Gramas
19	Embutidos (steak e salsicha)	1	180 Gramas
20	Kibe Assado	2	200 Gramas
21	Panqueca	2	200 Gramas
22	Empadão	2	200 Gramas
23	Lasanha	2	200 Gramas

GUARNIÇÃO			
24	Massa ou Pirão	6	Livre
25	Polenta com e sem molho	4	Livre
26	Feijão Tropeiro/ Tutu	4	Livre
27	Farofa Enriquecidas	6	Livre
28	Creme de Milho ou Canjiquinha	4	Livre
29	Purês	4	Livre
30	Legumes, Verduras refogadas e/ou gratinadas e fritas	14	Livre
31	Frituras (banana da terra, aipim e etc.)	4	Livre
ARROZ E FEIJÃO			
32	Arroz	31	Livre
33	Arroz de Carreteiro	2	Livre
34	Feijão	31	Livre
SOBREMESAS			
35	Doces (pudim, curau, gelatina)	12	Doces em tabletes e bombons; 2 (duas) unidades;
	Doce de leite tablete (pé de moleque, paçoca, bombom, sorvete e mariola)		Doce porcionado 150 gramas;
	Picolé e sorvete	12	Picolé (mínimo 60 gramas; Sorvete (pote de 100 ml);
	Frutas (laranja, banana, melancia, melão, abacaxi e uva) e frutas da época; embaladas individualmente e descascadas quando o caso.	19	1 (unidade) inteira ou 150 gramas de fruta porcionada
FARINHAS E MOLHOS			
36	Farinhas: Aveia, Linhaça, chia	31	Livre
	Shoyo, pimenta, azeite, vinagre	31	Livre
SACHES			

37	Sal, Açúcar e adoçante	31	Livre
----	------------------------	----	-------

4.2.3.1 Não poderá ser servido miúdos (fígado, rim, coração, etc.).

4.2.3.2 Os molhos e legumes das preparações, não são considerados como proteína, somente a carne.

4.2.3.3 O cardápio deve ser enviado até o dia 05 de cada mês para ser validado para o mês seguinte, tendo a CONTRATANTE 05 (cinco) dias úteis para avaliação e validação desse cardápio.

4.2.3.4 Todos os dias estará disponível aos colaboradores da CONTRATANTE a opção de substituir o cardápio do dia pelo Menu Light, composto por folhosos, legumes, grão ou massa, fruta, proteína, mantendo per captas das proteínas conforme já estabelecidos na tabela de incidências e gramaturas.

4.2.4 Sobre o Menu Light

4.2.4.1 O menu Light deverá ser composto por 2 (dois) tipos de folhas, 1 (um) legume cozido, 1 (uma) guarnição (macarrão ou arroz integral, grão de bico e lentilha) e por 2 (duas) proteínas (carne bovina, frango, peixe, ovos podendo ser cozido ou omelete).

4.2.4.2 A gramatura e a incidência das proteínas deverão seguir a Tabela 3.

4.2.4.3 O menu Light deverá ser servido em embalagem plástica, descartável com tampa e transparente, com boa vedação.

4.2.4.4 O Menu Light abrange pratos especiais como: moquecas, cardápio natalino, festival de massas, comida mexicana, comida mineira, dentre outros.

4.2.4.5 A solicitação de reserva de menu Light deverá ocorrer diretamente pelo colaborador do HEC ao funcionário da CONTRATADA lotado no HEC um dia anterior ao fornecimento do menu.

4.2.4.6 A CONTRATADA deverá ser responsável pela logística de solicitação diretamente a cozinha da mesma.

4.2.4.7 Caberá a CONTRATADA o controle da dispensação do menu Light durante a distribuição das refeições.

4.2.4.8 O menu light a ser servido contemplará a sobremesa e o suco do cardápio do dia, sendo que a quantidade a ser fornecida será conforme as solicitações de reserva do dia e por refeição (almoço e jantar).

4.2.4.9 O quantitativo de reservas do menu light será subtraído do número de refeições programadas para o dia e por refeição, (exceto a sobremesa e suco).

4.2.5 Dos Equipamentos, Utensílios e Descartáveis

4.2.5.1 A CONTRATADA devesa disponibilizar os equipamentos e utensílios a serem utilizados no HEC:

TABELA 4

EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E DESCARTÁVEIS				
ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	PERIODICIDADE
EQUIPAMENTOS				
1	Pastrough quente	UNID.	1	1 (uma) vez quando do início da execução do contrato devendo
2	Pastrough frio	UNID.	1	

3	Liquidificador industrial de 40 litros	UNID.	1	ser substituídos quando apresentarem defeito e condições insatisfatórias de uso, avaliadas em conjunto	
4	Refresqueira para suco	UNID.	3		
5	Balança com capacidade para 100 kg	UNID.	1		
6	Balança de precisão	UNID.	1		
7	Balcão térmico quente por indução	UNID.	4		
8	Balcão térmico refrigerado	UNID.	2		
9	Suporte para pratos e utensílios tipo armário	UNID.	1		
10	Suporte para refresqueira tipo armário	UNID.	1		
UTENSÍLIOS					
11	Suporte de copos	UNID.	2		1 (uma) vez quando do início da execução do contrato devendo ter reposição quando apresentarem defeito e quantidades diárias inferiores a quantidade estabelecida, avaliadas em conjunto
12	Porta guardanapos	UNID.	20		
13	Pratos de vidro	UNID.	150		
14	Garfos inox	UNID.	150		
15	Faca com serra inox	UNID.	150		
16	Colher inox para servir	UNID.	50		
17	Concha inox para servir	UNID.	20		
18	Pegador inox	UNID.	20		
19	Galheteiro	UNID.	1		
DESCARTÁVEIS					
20	Copo de plástico com capacidade de 200 ml	UNID.	750	DIÁRIA	
21	Copo de plástico com tampa e capacidade de 200 ml	UNID.	50	DIÁRIA	
22	Guardanapos	PACOTE	20	DIÁRIA	
23	Colher plástica de sobremesa	UNID.	750	DIÁRIO CONF. CARDÁPIO	
24	Palito de dente (sachê)	CAIXA	4	MENSAL	
25	Kit Paciente (garfo, faca, colher e guardanapo)	UNID.	300	DIÁRIA	

4.2.5.2 Os equipamentos poderão ser disponibilizados ao HEC na forma de comodato.

4.2.5.3 Os custos com o fornecimento dos equipamentos, utensílios e descartáveis informados na Tabela 4 deverão compor a proposta comercial das empresas participantes do certame.

4.2.5.4 Os equipamentos deverão preferencialmente ser novos e aprovados pelo HEC quando tratar-se seminovos, quanto aos utensílios deverão ser novos e também aprovados pelo HEC.

4.2.5.4.1 Quando do fornecimento dos itens 1 a 19 informados na Tabela 4 a CONTRATADA deverá mencioná-los conforme modelo do **Anexo II**.

4.2.5.5 A manutenção dos equipamentos deverá ser responsabilidade da CONTRATADA, a ocorrer no prazo de até 24 horas a contar a partir da notificação.

4.2.5.6 A higienização dos equipamentos deverá ser diária com registro e validação do profissional da empresa contratada, bem como a disponibilidade dos produtos necessários para o processo de higienização.

4.2.5.7 A empresa contratada deverá disponibilizar a contratante mensalmente cópia dos registros de higienização de todos os equipamentos de sua responsabilidade

4.2.5.8 A entrega dos itens de sachês e descartáveis diariamente no HEC no Setor de Nutrição e Dietética.

4.2.6 Da mão de obra a ser disponibilizada

4.2.6.1 Para o acompanhamento da execução do contrato a CONTRATADA deverá disponibilizar nas dependências do HEC 2 (dois) profissionais com formação em Nutrição de Nível Superior e 2 (dois) copeiros, ambos como plantonistas.

4.2.7 Prazo de início da execução dos serviços

4.2.7.1 A Contratada deverá iniciar a execução dos serviços objeto do contrato, impreterivelmente, em até 30 (trinta) dias corridos a contar a partir do dia subsequente à publicação da assinatura do contrato.

4.2.7.1.1 O prazo de 30 (trinta) dias corridos é razoável para que a Contratada providencie os recursos de mão de obra, utensílios, equipamentos e suas instalações, insumos necessários e a elaboração e a aprovação de cardápio para o início da execução dos serviços

4.2.7.1.2 Concluídas todas as providências para o início da execução dos serviços, a Contratada deverá iniciar o fornecimento do objeto na primeira troca de plantão do hospital.

4.2.7.2 Os horários informados no item 3.1 e deverão ser obedecidos criteriosamente para conferência e controle de qualidade das refeições.

4.2.7.3 As refeições de pacientes serão entregues e dispostas no 1º andar e as refeições de colaboradores, acompanhantes e terceirizados no 2º andar (Refeitório).

4.2.8 condições da entrega ou da execução

4.2.8.1 A CONTRATADA deverá executar a prestação dos serviços através de veículo contendo as seguintes especificações:

- a) Ser exclusivo para utilização de transporte de alimentos;
- b) Conter identificação da empresa com sinalização de transporte de alimentos perecíveis;
- c) Apresentar controle de frequência de higienização diária;
- d) Ter cronograma e registro de controle de dedetização e desinsetização.

4.2.8.2 As refeições devem ser transportadas em recipientes tipo isobox em condições de higiene e boa conservação.

4.2.8.3 Os alimentos devem ser fornecidos dispostos em cubas em inox tampados com plástico filme e com tampas e identificados quanto aos tipos dos alimentos, consistência e características.

4.2.8.4 Caberá a empresa ser contratada manter também o controle diário do quantitativo de quilogramas de alimentos servidos/enviados por refeição devendo ser disponibilizado ao Setor de Nutrição e Dietética do HEC diariamente.

4.2.8.5 Os colaboradores da CONTRATADA lotados no HEC devem se apresentar identificados com crachás e de uniformes limpos e em condições de uso, bem como EPI's.

5. JUSTIFICATIVA

5.1 O serviço contínuo de preparo e fornecimento de alimentação é fundamental para o funcionamento do Hospital Estadual Central - HEC.

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

5.3 Considerando que os serviços relacionados à saúde pública possuem incontestável relevância junto à sociedade não apenas por tratar-se do maior bem tutelado pelo direito, mas também pela delicadeza e sensibilidade que o tema requer, sobretudo quanto a qualidade dos hospitais públicos é constantemente questionada junto à mídia e seus usuários. Neste caso, temos o Hospital Estadual Central (HEC), que foi desenvolvido para realizar procedimentos de média e alta complexidade.

5.4 Considerando o atendimento as leis federais nº 8.069 de 13/07/1990 e 10.741 de 01/10/2003, 13.146, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente, e da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da pessoa com deficiência que garantem o direito à vida e à saúde de crianças e adolescentes, idosos e portadores de deficiência, especificando que os estabelecimentos de saúde devem proporcionar condições para a permanência em tempo integral dos acompanhantes destes, sendo uma dessas condições o fornecimento de alimentação.

5.5 Considerando que os pacientes atendidos nesta instituição são acometidos com doenças graves, como os AVCs e as doenças neurocirúrgicas em geral, que acarretam distúrbios funcionais diversos considerando que, dentre esses distúrbios, destaca-se os distúrbios da vigília, como o estado de coma vigil e outros distúrbios que comprometem diretamente a capacidade de alimentação do ser humano pelas vias normais incluindo àqueles que ameaçam diretamente as funções básicas do ser humano se alimentar por via oral, seja por consistência dos pacientes e restrição nutricional.

5.6 Considerando que é imprescindível mantermos a continuidade da prestação dos serviços de fornecimento de refeições aos colaboradores e terceirizados para o funcionamento do Hospital, proporcionando segurança alimentar dos mesmo e principalmente beneficiar os pacientes em seus tratamentos assistenciais e ainda fornecer as refeições aos acompanhantes, uma vez que, a instituição não permite a entrada de alimentos.

5.7 Diante de todo o exposto e considerando que a continuação da execução deste objeto de forma ininterrupta é imprescindível e essencial para compor o tratamento dos pacientes e atendimento do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), sugerimos a Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Transportadas Prontas e Porcionadas para o Atendimento dos Pacientes, Acompanhantes, Funcionários e Terceirizados do Hospital Estadual Central – HEC, para o período de 12 (doze) meses.

6. PAGAMENTO

6.1 A Contratante pagará à Contratada pelo objeto efetivamente adquirido ou pelo serviço efetivamente prestado no mês de referência, após a apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente aceita pelo Contratante, vedada a antecipação.

6.1.1 A Contratada deverá apresentar a nota fiscal ao Contratante até 5º (quinto) dia útil subsequente a prestação de serviço ou entrega do produto, devidamente aceita pelo Contratante.

6.1.2 A Nota Fiscal deverá ser emitida no CNPJ do Hospital Estadual Central – HEC.

6.2 O pagamento far-se-á por meio de uma única transferência bancária e será realizado até o 10º (décimo) dia útil após a apresentação da Nota Fiscal.

6.3 Os pagamentos ficam condicionados ainda à apresentação das certidões de regularidade fiscal e trabalhista, junto com as Notas Fiscais.

6.4 Os pagamentos serão sempre realizados por meio de transferência bancária, devendo a Contratada informar o domicílio bancário na Nota Fiscal.

6.5 Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, a mesma será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.

7. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

7.1 As despesas decorrentes deste objeto correrão à conta do orçamento da Fundação iNOVA Capixaba e serão especificadas no tempo da contratação ou emissão da autorização da compra ou do serviço ou instrumento equivalente.

8. RESPONSABILIDADES DAS PARTES

8.1 RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

8.1.1 Assumir integral responsabilidade pela boa e eficiente execução dos serviços, na forma do que dispõem a legislação em vigor, este Termo de Referência, os prazos de execução ofertados na proposta e o contrato.

8.1.2 Entregar o objeto e/ou prestar o serviço em perfeitas condições, de acordo com as condições e prazos e local propostos, conforme especificações.

8.1.3 Manter o objeto ou a prestação do serviço em pleno funcionamento dentro do período da garantia, quando for o caso.

8.1.4 Garantir a execução qualificada do contrato durante o período de garantia.

8.1.5 Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo setor competente do Contratante.

8.1.5.1 Substituir, reparar ou corrigir, às suas expensas, as refeições fora de condições de consumo.

8.1.6 Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas.

8.1.7 Indicar preposto para representá-la durante a execução do contrato, quando for o caso.

8.1.8 O entregador deve estar com vestimentas limpas e conservadas e ainda calçando sapatos fechados.

8.1.9 Os serviços deverão ser executados obedecendo rigorosamente às normas vigentes determinadas pelos órgãos competentes (Resoluções Sanitárias).

8.1.10 Todas as entregas e recebimentos devem ser acompanhadas por um representante designado pela CONTRATANTE e da CONTRATADA, bem como os relatórios emitidos devem estar identificados e assinados por eles.

- 8.1.11 A nutricionista ou responsável pela contratada deve provar todos os alimentos entregues e atestar que os alimentos estão apropriados ao consumo humano.
- 8.1.12 A CONTRATADA deverá respeitar e cumprir as normas e leis relacionadas com a procedência dos produtos fornecidos, não adquirindo produtos e insumos contrabandeados, pirateados ou falsificados, ou que, de qualquer forma viole a prioridade da indústria, bem como demais legislações sanitárias informadas no **Anexo V** deste documento.
- 8.1.13 A CONTRATADA deverá fabricar e fornecer os produtos, objeto deste Termo, seguindo as normas da ANVISA, de higiene, no armazenamento, descongelamento, preparo, transporte, acondicionamentos distribuição e conservação dos ingredientes e das refeições prontas, sem prejuízos, ainda, das disposições aplicáveis de outras resoluções instruções normativas e portarias expedidas pelo poder público e outras exigências reguladoras de boas práticas de produção de alimentos.
- 8.1.14 A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitado: Alvará Sanitário, expedido pelo órgão sanitário estadual, municipal ou do distrito federal da sede da licitante devidamente válido na forma da legislação específica vigente.
- 8.1.15 Licenciamento ambiental, expedido pelo órgão estadual, municipal ou do distrito federal da sede da licitante, devidamente válido na forma da legislação específica.
- 8.1.16 Disponibilizar todas as refeições nos balcões térmicos e/ou Pastrough.
- 8.1.17 Descartar e contabilizar o resto ingesta e a sobra limpa e realizar tratativas para reduzir o desperdício.
- 8.1.18 Ministrando treinamento de 2 (duas) horas mensais a equipe lotada no HEC sobre boas práticas e instruções de trabalho com o envio de comprovantes a Contratante.
- 8.1.19 Garantir qualidade de manipulação de alimentos conforme RDC 216 de 15 de setembro de 2004.
- 8.1.20 Garantir os alimentos de livre demanda até o final da distribuição das refeições.
- 8.1.21 Fornecer refeições aos seus colaboradores lotados no HEC.
- 8.1.22 Recolher os utensílios (cubas) 1(uma) hora após o término de cada refeição.
- 8.1.23 Realizar a reposição dos alimentos impróprios para consumo em até 1 (uma) hora a contar da notificação recebida do Setor de Dietética e Nutrição do HEC ou representante designado, lotado no HEC.
- 8.1.24 Substituir funcionários faltosos em até 2 (duas) horas a contar da notificação recebida do Setor de Dietética e Nutrição do HEC, bem como a substituição em até 24 horas daqueles que não estejam cumprindo/atendendo as rotinas.
- 8.1.25 Enviar relação dos funcionários contendo documentos (carteira de identidade, CPF e cópia do contrato de trabalho ou semelhante) até 2 dias (dois) antes do início da execução dos serviços e em até 24 horas quando se tratar de substituição.
- 8.1.26 O acesso às dependências do HEC extra equipe lotada poderá ser realizada somente após prévio contato e autorização do Setor de Nutrição e Dietética do HEC.
- 8.1.27 Realizar a cada 6 (seis) meses, a troca de uniformes dos funcionários que executarão os serviços no HEC.
- 8.1.28 Disponibilizar de EPI'S necessários a execução das atividades.
- 8.1.29 Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

8.1.30 Realizar a cobrança dos serviços, de acordo com o quantitativo de dietas e refeições **efetivamente consumidas**.

8.1.31 Comunicar a CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura do Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

8.1.32 Observar, durante a execução dos serviços contratados, o fiel cumprimento de todas as leis federais, estaduais e municipais vigentes ou que venham a vigor, sendo a única responsável pelas infrações que venham a ser cometidas.

8.1.33 Assumir todo o ônus decorrente de ações judiciais, provenientes de danos causados pela execução do contrato, que possam vir a ser imputados ao CONTRATANTE por terceiros.

8.1.34 Ser para todos os fins e efeitos jurídicos, a única e exclusiva empregadora, afastando o CONTRATANTE, em qualquer hipótese de responsabilidade trabalhista.

8.1.35 Manter, durante o período de vigência do contrato, as condições de habilitação e qualificação previamente exigidas, na etapa de habilitação do processo administrativo que deu origem ao presente contrato.

8.1.36 Aceitar integralmente todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela CONTRATANTE;

8.1.37 Responsabilizar-se expressamente pelas exigências dos órgãos fiscalizadores, com as respectivas respostas a notificações dos mesmos e pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE, bem como responder por todas as questões jurídicas, pertinentes a causas trabalhistas de seus funcionários que prestam serviços na Unidade da CONTRATANTE.

8.1.38 Corrigir imediatamente as inconformidades apontadas pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de glosas na fatura mensal, aplicação de multas e demais penalidades previstas no edital. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, registrados em Ata.

8.1.39 Providenciar, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos, mobiliários, na presença de colaborador designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato.

8.1.40 A CONTRATADA deverá providenciar, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias do término do contrato, a vistoria das instalações disponibilizadas para prestação dos serviços, na presença de servidor designado pela CONTRATANTE e promover as adequações necessárias, antes do término da vigência do contrato.

8.1.41 Fica autorizado a contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízos das sanções cabíveis. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Fundação (ex.: por falta de documentação

pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto a Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizadas exclusivamente no pagamento dos salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

8.1.42 Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

8.2 RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

8.2.1 Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência e seus anexos.

8.2.2 Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

8.2.2.1 A Fundação não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, 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.

8.2.3 Cabe ao Fiscal do Contrato:

- a) Fiscalizar a execução do contrato;
- b) Entregar a CONTRATADA quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;
- c) Solicitar a substituição imediata de qualquer utensílio que não atenda às exigências do serviço. O HEC tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade;
- d) Ter acesso, a qualquer momento, às dependências da empresa CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços;
- e) Solicitar à empresa, nos prazos previstos, a documentação referente ao pessoal, observadas às especificações deste termo de referência, supervisionado rotineiramente, em observância às Normas de Segurança do Trabalho e Higiene;
- f) Orientar e supervisionar todo o serviço da empresa CONTRATADA;
- g) Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de servidor da unidade designado pelo Setor de Nutrição e Dietética;
- h) Notificar a Empresa, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constantes na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- i) Acompanhar nas dependências do HEC a qualidade dos serviços executados, verificando o atendimento às especificações e demais normas técnicas;
- j) Solicitar os relatórios da análise microbiológica dos gêneros e alimentos bimestralmente;
- k) Efetuar o controle de entrada e saída dos comensais que fazem uso do refeitório;
- l) Proibir a utilização do espaço físico da unidade de nutrição e dietética, para o preparo de refeições para funcionários de empresas terceirizadas;

- m) Disponibilizar a CONTRATADA, local para acondicionamento de itens descartáveis, seus utensílios e gêneros alimentícios referente a quantitativo semanal;
- n) Analisar e aprovar os cardápios de pacientes/acompanhantes e servidores elaborados pela CONTRATADA, e realizar alterações que se façam necessárias;
- o) Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante Livro de registro de ocorrências mantido junto ao Setor de Nutrição e Dietética do HEC, o qual deverá ser assinado diariamente pelo responsável técnico ou profissional capacitado da Unidade e da CONTRATADA, ainda que sem ocorrências;
- p) Notificar a CONTRATADA acerca das inconformidades apuradas na execução do contrato e registradas no livro de ocorrências, concedendo-lhe prazo para regularização. Encaminhar cópia das notificações com as respostas da empresa (quando houver), para o gestor do contrato, quando reincidentes e não resolvidas;
- q) Manter na Unidade Livro de Atas para registro de reuniões e acordos relacionados ao objeto do contrato, que deverão ser assinados por responsáveis da CONTRATADA e CONTRATANTE

9 CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

9.1 DA HABILITAÇÃO

9.9.1 Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, não sendo aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos exigidos.

9.9.2 Deverá estar previsto no Estatuto ou Contrato Social da empresa participante a autorização para empreender atividades compatíveis com o objeto desta contratação

9.1.1 DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

9.1.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.1.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores.

9.1.2 DA REGULARIDADE FISCAL, TRABALHISTA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

9.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

9.1.1.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

9.1.1.2 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).

9.1.1.3 Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante.

9.1.1.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS.

9.1.1.5 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

9.1.1.6 Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, observada a data de validade definida no instrumento.

9.1.1.7 Prova de inexistência de sanção administrativa, emitida em site próprio do Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES e do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União.

10. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

10.1 Capacidade Técnico-Operacional

10.1.1 Registro ou inscrição da empresa participante do certame na entidade profissional Conselho Regional de Nutricionistas – CRN em plena validade;

10.1.2 Atestado de capacidade técnica, devidamente registrado no Conselho regional de Nutrição, nos termos da Resolução CFN Nº 510/2012, comprovando que a empresa prestou sem restrição, serviço igual ou semelhante ao indicado como objeto desta licitação em características, quantidades e prazos.

10.1.3 Os atestados de capacidade técnica devem comprovar a prestação de serviços preparo e fornecimento de alimentação correspondente a 50% do quantitativo de refeições previstas para esta contratação.

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

10.1.5 Alvará Sanitário (ou Licença Sanitária/Licença de Funcionamento) da empresa participante do certame, expedido pela Vigilância Sanitária Estadual (conforme a Lei Estadual nº 6.066//99, art. 40, ou correspondente normatização da sede da empresa).

10.1.6 Alvará de Localização e Funcionamento Municipal ou Estadual da sede da empresa participante.

10.1.7 Declaração das empresas participantes do certame de que, no decorrer da execução do objeto contratual, disponibilizará, para Fundação INOVA Capixaba, as instalações, equipamentos, fornecimento de materiais e todos os demais insumos e pessoal técnico especializado, essenciais ao eficiente cumprimento do contrato;

10.1.8 Apresentação do Atestado de Visita Técnica, ou declaração de conhecimento das instalações, emitido pelo órgão promotor do certame, declarando que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

10.2 Capacidade Técnico-Profissional

10.2.1 Comprovação de que a empresa participante do certame possui em seu quadro permanente profissional devidamente reconhecido pelo CRN, de nível superior, e que seja detentor de no mínimo 1 (uma) Certidão de Acervo Técnico por execução de serviços de características semelhantes ao objeto da presente licitação.

10.2.2 Os profissionais indicados pela empresa participante do certame para fins de comprovação da capacitação técnica operacional deverão participar da execução dos serviços, admitindo-se a substituição por profissionais de experiência equivalente ou superior, desde que aprovada pela contratante na forma do § 10 do art. 30 da Lei 8.666/1993.

11. DA VISITA TÉCNICA

11.1 A visita técnica para conhecimento pleno das áreas de execução do objeto do contrato é facultada as empresas participantes do certame para verificação das condições locais, com a finalidade de obter a avaliação própria da natureza, complexidade e quantidade dos trabalhos, materiais e equipamentos necessários, bem como para a obtenção de quaisquer outros dados que julgar necessário para a formulação da proposta.

11.2 A visita técnica poderá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto ao Setor de Nutrição e Dietética do HEC (27) 3636-4740, conforme modelo informado no **Anexo IV**.

11.3 Os participantes do certame devem ser representados por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

11.4 A visita será limitada a uma empresa por vez, de forma a evitar a reunião de interessados em data e horário marcados capazes de dar-lhes conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

11.5 Para todos os efeitos, considerar-se-á que os participantes do certame têm pleno conhecimento do local e de todas as informações para execução do objeto, não podendo alegar posteriormente a sua insuficiência, nem pleitear modificações nos preços, prazos e condições ou requerer o reequilíbrio econômico-financeiro em decorrência da falta de informações sobre o objeto.

12. ACORDOS DE NÍVEL DE SERVIÇO

12.1 Seguindo as orientações da Instrução Normativa Nº 02, de 30 de Abril de 2008, emitida pelo MPOG - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, os Indicadores definidos para adoção dos Acordos de Nível de Serviço do objeto deste Termo de Referência foram elaborados com base em critérios objetivos de mensuração de resultados, a serem aferidos através do **Anexo III** do Termo de Referência, possibilitando à CONTRATANTE verificar se os resultados contratados foram realizados nas quantidades e qualidades exigidas, e adequar o pagamento aos resultados efetivamente obtidos;

12.2 A frequência de aferição dos Acordos de Nível de Serviço será mensal, devendo a CONTRATADA emitir relatório sintético dos indicadores supracitados, apresentando-o à CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação do serviço.

12.3 No Modelo de Acordos de Nível de Serviço, o Valor do Serviço é estabelecido quando da contratação, com base no Valor Mensal do Serviço da proposta da CONTRATADA, porém o “Valor Mensal do Serviço a ser Faturado”, é calculado com base nos resultados alcançados pela CONTRATADA na prestação do serviço. Portanto, os valores apresentados nas planilhas de composição de custos e formação de preços, quando da apresentação das propostas, correspondem aos valores máximos a serem faturados na hipótese da CONTRATADA atingir as metas de todos os indicadores pactuados nos Acordos de Nível de Serviço.

12.4 O pagamento à CONTRATADA, referente à parcela mensal do serviço contratado, poderá variar conforme **Anexo III – Acordo de Nível de Serviços**, deste Termo de Referência. Caso a CONTRATADA atinja as metas de todos os indicadores pactuados conforme **Anexo I – Ckeck List de Recebimento de Refeições**, o valor referente a parcela mensal do serviço contratado será integral.

12.5 Não haverá a incidência de bônus ou pagamentos adicionais para os casos em que a CONTRATADA superar as metas previstas, ou caso seja necessária à alocação de maior número de profissionais para o alcance das metas. E a superação de uma das metas não poderá ser utilizada para compensar o não atendimento de outras metas no mesmo período, bem como o não atendimento da mesma meta em outro período.

13. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1 O acompanhamento do objeto deste Termo de Referência será realizado pela Coordenação de Contratos do HEC.

13.2 O responsável pela fiscalização, bem como por atestar a nota fiscal e por realizar outras atividades inerentes ao acompanhamento da execução do objeto será realizada pela Coordenação de Nutrição e Dietética do HEC.

14. GARANTIA DO CONTRATO

14.1 A Contratada deverá prestar garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação.

15. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 O não cumprimento total ou parcial das obrigações assumidas na forma e prazos estabelecidos sujeitará a Contratada às penalidades constantes na Lei Federal nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, sempre assegurados os princípios do contraditório e da ampla defesa.

15.2 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo próprio, o que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal o disposto neste termo, no contrato quanto ao procedimento e outras condições.

15.3 As sanções estão previstas na legislação em vigor e estarão descritas no contrato ou instrumento equivalente.

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

16.1 Este Termo de Referência foi elaborado pelas Coordenações de Nutrição e Dietética e de Contratos do HEC.

Vitória, ES, 23 de junho de 2022.

(assinado eletronicamente)

Valéria de Fatima Grecco

Coordenadora do Setor de Nutrição e Dietética do HEC

(assinado eletronicamente)

Alessandra Baptista Lyrio

Coordenadora do Contratos do HEC

(assinado eletronicamente)

Dina Karla Rodrigues

Diretora Administrativa do HEC/Responsável pela Aprovação

ANEXO I – A – DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO FORMULÁRIO CHECK-LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES

	FORMULÁRIO - HEC/Nutrição		
	CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES		
	Código: F.HEC.927	Versão: 000	Elaboração: 30/05/2022

DATA:		PACIENTE ()	FUNCIONÁRIO ()	ALMOÇO ()	JANTAR ()
ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	PONTOS	OBSERVAÇÃO
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.				
2	Fornecer refeições/alimentos impróprios para consumo (deteriorados).				
3	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.				
4	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia.				
5	Retirar funcionários do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do contratante, por empregado e por dia.				
6	Deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes e/ou ticket-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, dentro dos prazos legais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato, por funcionário e por dia.				
7	Deixar de efetuar a reposição de funcionários faltosos, por funcionário e por dia.				
8	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência I e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo setor fiscalizador, por item e por ocorrência.				

ANEXO I - B – DO TERMO DE REFERÊNCIA

	FORMULÁRIO - HEC/Nutrição		
	CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES		
	Código: F.HEC.927	Versão: 000	Elaboração: 30/05/2022

ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	PONTOS	OBSERVAÇÃO
9	Permitir a presença de empregado sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou mau apresentado e/ou sem crachá, por empregado e por ocorrência.				
10	Permitir a presença de empregado sem o uso da máscara devido à Pandemia do novo coronavírus (Covid-19), por empregado e por ocorrência.				
11	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia.				
12	Deixar de providenciar treinamentos para seus funcionários conforme previsto neste documento.				
13	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do setor fiscalizador, por ocorrência.				
14	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, por empregado e por ocorrência.				
15	Fornecer os uniformes para cada categoria, nas especificações e quantidades estabelecidas, por funcionário e por ocorrência.				
16	Fornecer as refeições nas quantidades (gramaturas) suficientes àqueles informadas neste Termo de Referência, sem a devida reposição e dentro do prazo de 1h (uma hora) a contar do horário da entrega da refeição no HEC.				
17	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia.				

ANEXO I - C – DO TERMO DE REFERÊNCIA

		FORMULÁRIO - HEC/Nutrição			
		CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES			
		Código: F.HEC.927	Versão: 000	Elaboração: 30/05/2022	
ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	PONTOS	OBSERVAÇÃO
18	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia.				
19	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Termo de Referência.				
20	Fornecer as refeições/alimentos fora dos padrões (queimados).				
21	Não recolher utensílios/cubas após o horário estabelecido de recolhimento.				
22	Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48h e aceite da contratante.				
23	Realizar pesagem e/ou degustação de todos os alimentos quando do recebimento no HEC.				
24	Entregar as refeições com atraso (fora do horário conforme tabela 1).				
25	Deixar de fornecer itens descartáveis, molhos, farinhas e sachês.				
26	Fornecer alimentos em desacordo com a consistência das dietas padronizadas pela CONTRADA.				
27	Fornecer alimentos com insetos, larvas, pedras, plásticos e outros objetos não comestíveis.				
28	Deixar de responder e-mails em até 3 dias úteis.				
PONTUAÇÃO TOTAL DA REFEIÇÃO:		_____ ASSINATURA RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA -HEC		_____ ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA EMPRESA TERCEIRIZADA	

ANEXO III – DO TERMO DE REFERÊNCIA

ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA quando da ocorrência de cada não conformidade, atribuindo pontos para as ocorrências segundo a tabela abaixo:

OCORRÊNCIAS		
ITEM	DESCRIÇÃO	PONTOS
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	0,1
02	Fornecer refeições/alimentos impróprios par consumo (deteriorados)	0,5
03	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	0,5
04	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	0,1
05	Retirar funcionários do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do contratante, por empregado e por dia;	0,1
06	Deixar de efetuar o pagamento de salários, vales-transportes e/ou ticket-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, dentro dos prazos legais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato, por funcionário e por dia;	0,5
07	Deixar de efetuar a reposição de funcionários faltosos, por funcionário e por dia;	0,1
08	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Termo de Referência I e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo setor fiscalizador, por item e por ocorrência;	0,5
09	Permitir a presença de empregado sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou mau apresentado e/ou sem crachá, por empregado e por ocorrência;	0,1
10	Permitir a presença de empregado sem o uso da máscara devido à Pandemia do novo coronavírus (Covid-19), por empregado e por ocorrência;	0,2
11	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	0,1
12	Deixar de providenciar treinamentos para seus funcionários conforme previsto neste documento;	0,1
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:		

13	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do setor fiscalizador, por ocorrência;	0,1
14	Fornecer EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) aos seus empregados e de impor penalidades àqueles que se negarem a usá-los, por empregado e por ocorrência;	0,2
15	Fornecer os uniformes para cada categoria, nas especificações e quantidades estabelecidas, por funcionário e por ocorrência;	0,1
16	Fornecer refeições nas quantidades (gramaturas) suficientes àquelas informadas neste Termo de Referência, sem a devida reposição e dentro do prazo de 1h (uma hora) a contar do horário da entrega da refeição no HEC	0,5
17	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	0,1
18	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	0,1
19	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Termo de Referência;	0,5
20	Fornecer as refeições/alimentos fora dos padrões (queimados)	0,5
21	Não recolher utensílios/cubas após o horário estabelecido de recolhimento	0,1
22	Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48hs e aceite da contratante	0,2
23	Realizar pesagem e/ou degustação de todos os alimentos quando do recebimento no HEC	0,4
24	Entregar as refeições com atraso (fora do horário conforme tabela 1)	0,2
25	Deixar de fornecer itens descartáveis, molhos, farinhas e saches	0,2
26	Fornecer alimentos em desacordo com a consistência das dietas padronizadas pela CONTRADA	0,5
27	Fornecer alimentos com insetos, larvas, pedras, plásticos e outros objetos não comestíveis	0,5
28	Deixar de responder e-mails em até 3 (três) dias úteis	0,1

Aplicação de Glosa

A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências mensal. Esta soma terá como base para que a CONTRATANTE aplique os seguintes percentuais de glosa:

PONTUAÇÃO ACUMULADA MENSAL	CORRESPONDÊNCIA
Até 8 pontos	Desconto de 0,5% do valor mensal do contrato
8,1 a 12 pontos	Desconto de 1% do valor mensal do contrato
12,1 a 16 pontos	Desconto de 2% do valor mensal do contrato
16,1 a 20 pontos	Desconto de 3% do valor mensal do contrato
20,1 a 24 pontos	Desconto de 4% do valor mensal do contrato
24,1 a 28 pontos	Desconto de 5% do valor mensal do contrato
28,1 a 32 pontos	Desconto de 6% do valor mensal do contrato
32,1 a 36 pontos	Desconto de 7% do valor mensal do contrato
36,1 a 40 pontos	Desconto de 8% do valor mensal do contrato
40,1 a 44 pontos	Desconto de 9% do valor mensal do contrato
44,1 a 48 pontos	Desconto de 10% do valor mensal do contrato

O desconto de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) será aplicado somente uma vez, persistindo na ocorrência será aplicado o desconto de 1% (um por cento) e assim sucessivamente:

- a) A cada aplicação de desconto mensal, o valor do somatório será zerado, de forma a não haver duplicidade na aplicação;
- b) Em caso da CONTRATADA somar 49 (quarenta e nove) pontos ficará facultado ao CONTRATANTE à rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato;

ANEXO IV – DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E CONDIÇÕES – VISITA TÉCNICA

Declaramos que temos pleno conhecimento sede da Fundação iNOVA Capixaba, bem como das unidades hospitalares que a fundação presta serviços, de acordo com o Termo de Referência, reconhecendo ainda que tal circunstância retira-nos a possibilidade de qualquer alegação futura de necessidade de adequação de objeto e/ou recomposição (reequilíbrio, revisão ou repactuação) de preços quanto ao aqui declarado.

Atenciosamente,

(município), (UF), _____ de _____ de _____

Nome do Representante Legal
Assinatura e carimbo ou assinatura digital

ANEXO V – DO TERMO DE REFERÊNCIA

DAS LEGISLAÇÕES

- 1 - A CONTRATADA deverá observar as seguintes resoluções e portarias, e outras que se fizerem necessárias, para programação de suas atividades, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e visando a proteção à saúde da população atendida.
- 1.1 - Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além disso, cita as atribuições do responsável técnico, cita detalhadamente itens como higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo dos resíduos, manipuladores, preparação do alimento (alguns critérios como tempo de armazenamento e temperaturas), armazenamento e transporte do alimento preparado, etc.
- 1.2 - Resolução RDC 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Contempla itens sobre controle da água, controle de doenças ou pragas, condições higiênico-sanitárias dos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, requisitos de higiene do estabelecimento, higiene pessoal e requisito sanitário e de higiene na produção.
- 1.3 - Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Check list).
- 1.4 - Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos e determina os critérios para a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano.
- 1.5 - Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que apresenta como textos anexos o Regulamento para Inspeção Sanitária, diretrizes para o estabelecimento de BPF e de prestação de serviços na área de alimentos e estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Tem como temas principais: Boas Práticas de Fabricação (BPF); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCC); Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).
- 1.6 - Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.
- 1.7 - Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005, com suas atualizações, esta Norma Regulamentadora (NR) tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral.
- 1.8 - Resolução – RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.
- 1.9 - Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.
- 1.10 - Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".
- 1.11 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 510/12
- 1.12 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 378/05.

ANEXO II DO EDITAL PREGÃO ELETRÔNICO Nº 045/2022

MODELOS DO EDITAL

ANEXO II.A - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Fundação iNOVA Capixaba

Pelo presente, formulamos nossa Proposta Comercial, de acordo com todas as condições do Termo de Referência, conforme abaixo:

LOTE ÚNICO								
Item	Código do SIGA	Especificações do objeto no SIGA	Unidade no SIGA	Quantidade Estimada Mensal	Quantidade Estimada Para 12 meses	Valor Unitário R\$	Valor Total Mensal R\$	Referência no MV
1	249881	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE PACIENTES	Unidade	3.142	37.704			21470
2	249884	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE PACIENTES	Unidade	2.143	25.716			21470
3	249882	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE COLABORADORES	Unidade	7.465	89.580			21469
4	249885	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE COLABORADORES	Unidade	2.901	34.812			21469
5	249883	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE ACOMPANHANTES	Unidade	1.354	16.248			24899
6	249886	SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE ACOMPANHANTE	Unidade	1.246	14.952			24899
Valor Total para 12 meses								

1 - Compõem nossa Proposta os seguintes anexos:

1.1 - Proposta Comercial Detalhada, com a indicação do preço unitário de cada item e do preço global.

1.2 - Documentos exigidos para Habilitação.

1.3 - Dados Complementares para Assinatura do Contrato.

2 - O prazo de validade desta proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, contados da data limite para o acolhimento da mesma.

3 - Os preços ora propostos incluem todas as despesas diretas, indiretas, benefícios, tributos, contribuições, seguros e licenças de modo a se constituírem à única e total contraprestação pela execução dos serviços.

4 - Indicação da modalidade de garantia do contrato, conforme art. 56 da Lei 8.666/1993: _____.

Atenciosamente,

(município), (UF), _____ de _____ de _____

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA - Assinatura e Carimbo)

ANEXO II DO EDITAL

MODELOS DO EDITAL

ANEXO II.B - DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

DADOS DO ASSINANTE	
NOME:	
Nº. DE IDENTIDADE/ ÓRGÃO EMISSOR:	
CPF:	
CARGO:	NACIONALIDADE:
ENDEREÇO COMPLETO:	
ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
DADOS PARA CADASTRO DA PESSOA JURÍDICA	
NOME COMPLETO:	
CNPJ:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
E-MAIL:	
TEL.:	FAX:
BANCO AGÊNCIA Nº. / DIG.VER.	
NÚMERO DA CONTA:	
DADOS DO PREPOSTO	
NOME COMPLETO:	
Nº. DE IDENTIDADE/ ÓRGÃO EMISSOR:	
CPF:	NACIONALIDADE:
CARGO NA EMPRESA:	
ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:

(município), (UF), _____ de _____ de _____

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA - Assinatura e Carimbo)

ANEXO II DO EDITAL

MODELOS DO EDITAL

ANEXO II.C – TERMO DECLARATÓRIO

DECLARAÇÃO

Em cumprimento as determinações da Lei nº. 8.666/93 e Lei nº. 10.520/02, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº/2022, a empresa (razão social), estabelecida à (Endereço Completo), devidamente inscrita no CNPJ sob o nº, declara que conhece e aceita todos os parâmetros e elementos para a execução do objeto e em particular que:

- a) Não está impedida de contratar com a Administração Pública, direta e indireta;
- b) Não foi declarada inidônea pelo Poder Público, de nenhuma esfera;
- c) Não existe a superveniência de fato que impeça a sua habilitação/participação nesta licitação estando ciente da sua obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- d) Não existe participação direta ou indireta de servidor público de entidades ou órgãos da Fundação iNOVA no fornecimento objeto do Pregão Eletrônico;
- e) Não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) anos em qualquer outro tipo de trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos;
- f) Que possui plena conhecimento do local e das condições em que serão prestados os serviços, conforme estabelecido em termo de referência ou projeto básico, reconhecendo ainda que tal circunstância retira-nos a possibilidade de qualquer alegação futura de necessidade de adequação de objeto e/ou recomposição (reequilíbrio, revisão ou repactuação) de preços quanto ao aqui declarado;
- g) Se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos do Art. 3º da LC123/2006 e Lei complementar nº 147/2014 e não está inserida nas excludentes hipóteses do § 4º daquele Artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei;

OU

- h) Que NÃO se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos da LC 123/2006 e Lei complementar nº 147/2014.

Por ser a expressão da verdade, eu....., Carteira de Identidade nº., CPF Nº, representante legal desta empresa, firmo a presente.

OBS.: A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outras figuras penais e das sanções previstas no instrumento convocatório.

(município), (UF), _____ de _____ de _____

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA - Assinatura e Carimbo)

ANEXO III DO EDITAL

EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Para habilitar-se no certame, após a fase de disputa, o licitante deverá apresentar a seguinte documentação:

1. DA HABILITAÇÃO

1.1 Os documentos necessários à habilitação deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por servidor da unidade que realizará o Pregão, ou publicação em órgãos da imprensa oficial, não sendo aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos neste edital.

1.2 Deverá estar prevista no Estatuto ou Contrato Social da licitante a autorização para empreender atividades compatíveis com o objeto desta Licitação.

1.3 A licitante deverá apresentar cópia de documento de identificação do signatário dos documentos, declarações e proposta comercial e, quando se tratar de procurador deste, deverá apresentar cópia do instrumento procuratório público ou particular, neste último caso com firma reconhecida em cartório que lhe outorgue poderes para prática de todos os atos inerente ao certame.

2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

2.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

2.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e no caso de sociedade por ações, acompanhado dos documentos de eleição de seus atuais administradores;

2.3 Inscrição do ato constitutivo no caso de sociedades civis, acompanhada de documentação que identifique a Diretoria em exercício;

2.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

3. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ.

3.2 Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante certidão conjunta expedida pela RFB/PGFN, referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social.

3.3 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).

3.4 Prova de regularidade com a Fazenda Pública Municipal da sede da licitante.

3.5 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS.

3.6 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa.

3.6.1 Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item também deverão ser apresentados pela filial executora do contrato, sem prejuízo para a exigência de apresentação dos documentos relativos à sua matriz.

3.6.2 Nos casos de microempresas, empresas de pequeno porte ou equiparadas, não se exige comprovação de regularidade fiscal e trabalhista para fins de habilitação, mas somente para formalização da contratação, observadas as seguintes regras:

3.6.2.1 A licitante deverá apresentar, à época da habilitação, todos os documentos exigidos para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que apresentem alguma restrição;

3.6.2.2 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, é assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

3.6.2.3 O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Fundação Pública, ser prorrogado por igual período;

3.6.2.4 Em caso de atraso por parte do órgão competente para emissão de certidões comprobatórias de regularidade fiscal e trabalhista, a licitante poderá apresentar à Fundação outro documento que comprove a extinção ou suspensão do crédito tributário, respectivamente, nos termos dos arts. 156 e 151 do Código Tributário Nacional, acompanhado de prova do protocolo do pedido de certidão;

3.6.2.5 Na hipótese descrita no inciso anterior, a licitante terá o prazo de 10 (dez) dias, contado da apresentação dos documentos a que se refere o parágrafo anterior, para apresentar a certidão comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista;

3.6.2.6 O prazo a que se refere o item anterior poderá, a critério da Fundação Pública, ser prorrogado por igual período, uma única vez, se demonstrado pela licitante a impossibilidade de o órgão competente emitir a certidão;

3.6.2.7 A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no art. 81 da Lei 8.666/1993, sendo facultado à Fundação convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Apresentar documentação em conformidade com o Termo de Referência.

5. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

5.1 - Na hipótese de a proposta apresentada ou a soma dos lotes arrematados pelo licitante vencedor for superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) deverá ser apresentado balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, acompanhado dos termos de abertura e encerramento do livro diário, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DE MERCADO - IGPM, publicado pela Fundação Getúlio Vargas – FGV, ou de outro indicador que o venha substituir. (Requerer apenas para soma de lotes arrematados acima de R\$ 80.000,00)

5.2 - Na hipótese de a proposta apresentada ou a soma dos lotes arrematados pelo licitante vencedor for superior a R\$ 80.000,00 (oitenta mil reais) o Licitante deverá alcançar o Índice de Liquidez Geral - ILG, o Índice de Solvência Geral – ISG e o Índice de Liquidez Corrente – ILC igual ou maior do que 1,00 (um), apurados a partir dos dados expressos no Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis, pelas fórmulas seguintes:

$$ILG = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC) + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO (RLP)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ISG = \frac{ATIVO TOTAL (AT)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC) + PASSIVO NÃO CIRCULANTE (PNC)}$$

$$ILC = \frac{ATIVO CIRCULANTE (AC)}{PASSIVO CIRCULANTE (PC)}$$

5.2.1 - As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço. A CPL reserva-se no direito de somente conferir os cálculos.

5.3 - Comprovação de capital social ou patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, conforme disciplina o § 3º, do art. 31 da Lei nº 8.666/93.

5.3.1 - A comprovação do capital social será feito mediante verificação do Contrato Social apresentado, atualizado e registrado na Junta Comercial ou Órgão equivalente da Sede da licitante, ou Certidão emitida pela Junta Comercial ou Órgão equivalente admitida a atualização para a data da apresentação da proposta, na forma da lei, através de índices oficiais.

5.4 - Certidão Negativa de Falência, Recuperação Judicial e Extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, observada a data de validade definida no instrumento.

5.4.1 - No caso de silêncio do documento a respeito de sua validade, a certidão negativa de falência para fins de habilitação, deverá apresentar data de emissão de, no máximo, 90 (noventa) dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

5.4.2 - Caso a licitante se encontre em processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverá ser apresentada, por meio da documentação apropriada, a sentença homologatória do plano de recuperação judicial, além do cumprimento dos demais requisitos de habilitação constantes neste Edital.

5.5 - Em referência do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, considere-se as seguintes determinações:

5.5.1 - No caso de sociedade anônima e de outras empresas obrigadas à publicação, deverá ser apresentada a cópia da publicação, na imprensa oficial, do Balanço e das Demonstrações Contábeis, além da ata de aprovação devidamente registrada na Junta Comercial.

5.5.2 - Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço e das Demonstrações Contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis dessas peças, bem como dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário, registrado na Junta Comercial ou no órgão competente.

5.5.3 - No caso de Livro Diário expedido através do Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, deverá ser apresentado além do Balanço e das Demonstrações Contábeis, registrado no órgão competente, o termo de abertura e de encerramento do Livro Diário e o Recibo de Entrega de Escrituração Contábil Digital emitido pelo referido sistema.

5.5.4 - Consideram-se “já exigíveis” as Demonstrações Contábeis e o Balanço Patrimonial referentes ao exercício social imediatamente antecedente ao ano da licitação, quando a data de apresentação dos documentos de habilitação ocorrer a partir de 01 de maio (art. 1.078, I, do Código Civil), mesmo no caso de licitantes obrigados ao SPED, devendo ser desconsiderado prazo superior para transmissão das peças contábeis digitais estabelecido por atos normativos que disciplinam o citado SPED (conforme entendimento do TCU, Acórdãos 1999/2014 e 119/2016, ambos do Plenário).

5.5.5 - Empresa que, de acordo com a legislação, não tenha apurado as demonstrações contábeis referentes ao seu primeiro exercício social, deverá apresentar balanço de abertura, levantado na data de sua constituição, conforme os requisitos de legislação societária e comercial.

6. DA DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII, ART. 7º, DA CF/88

6.1 Declaração de que inexistem, no quadro funcional da empresa, menor de dezoito anos desempenhando trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menor de dezesseis anos executando qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos (Lei 9.854/1999), conforme modelo constante no Anexo II do Edital.

7. DAS REGRAS RELATIVAS AO CRC/ES

7.1 Os licitantes que desejarem se cadastrar perante o Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo (CRC/ES) deverão seguir as regras estabelecidas pelo Decreto Estadual 2.394-R/2009 e demais normas complementares.

7.2 Fica o licitante - cadastrado ou habilitado parcialmente - obrigado a declarar, sob as penalidades legais, a eventual ocorrência de fato superveniente impeditivo de sua habilitação.

8. DA COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPRESAS OU EMPRESAS DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS

8.1 A comprovação da condição de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada poderá ser apresentada à época da contratação e será feita na forma dos itens seguintes.

8.2 Licitantes optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação, regido pela Lei Complementar 123/2006:

8.2.1 Comprovante de opção pelo Simples obtido no site do Ministério da Fazenda, (<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Aplicacoes/ATBHE/ConsultaOptantes.app/ConsultarOpcao.aspx>) ou do site do SINTEGRA (<http://www.sintegra.gov.br>), desde que o comprovante de fato ateste a opção pelo Simples.

8.2.1 Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do § 4º do art. 3º da LC 123/2006.

8.3 Licitantes não optantes pelo Sistema Simples de Tributação:

8.3.1 Balanço Patrimonial e Demonstração do Resultado do Exercício – DRE comprovando ter receita bruta dentro dos limites estabelecidos nos incisos I e II do art. 3º da LC 123/06;

8.3.2 Cópia da Declaração de Informação Econômico-Fiscais da Pessoa Jurídica – DIPJ, em conformidade com a Instrução Normativa RFB Nº 2004, de 18 de janeiro de 2021 e respectivo recibo de entrega, em conformidade com o Balanço e a DRE;

8.3.3 Comprovante de inscrição e situação cadastral no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

8.3.4 Cópia do contrato social e suas alterações; e

8.3.5 Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da LC 123/06.

8.4 Os documentos aos quais se refere este item poderão ser apresentados após a convocação para assinar o contrato, ainda que as microempresas, e pequenas empresas ou equiparadas não optantes pelo Sistema Simples Nacional de Tributação possuam habilitação parcial no CRC/ES.

8.5 O licitante que invocar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte e não apresentar os documentos comprobatórios respectivos ficará impedido de licitar

e de contratar com o Estado do Espírito Santo, e será descredenciado do CRC/ES, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas fixadas neste edital e das demais cominações legais.

8.6 Em caso de empresário ou sociedade empresária submetida ao registro obrigatório na Junta Comercial, fica dispensada a apresentação da cópia do contrato social e suas alterações, desde que seja apresentada a Certidão Simplificada da Junta Comercial da qual conste o enquadramento como microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, expedida em prazo não superior a 15 dias da data marcada para a abertura das propostas.

8.7 A licitante Microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte – EPP optante pelo Simples Nacional que porventura venha a ser contratada deverá atender ao que dispõem os arts. 17, inciso XII, 30, inciso II e § 1º e 31, inciso II, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, comunicando à Receita Federal, sendo o caso, no prazo legal, sua exclusão do Simples Nacional, sob pena de aplicação das sanções contratuais previstas e retenção na fonte de tributos e contribuições sociais, na forma da legislação em vigor.

ANEXO IV DO EDITAL

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2022
PREGÃO Nº ____/2022
PROCESSO Nº _____

TERMO DE CONTRATO QUE ENTRE SI
CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESTADUAL DE
INOVAÇÃO EM SAÚDE - INOVA CAPIXABA E A
EMPRESA _____, PARA A
_____.

Pelo presente instrumento, a **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE INOVAÇÃO EM SAÚDE – INOVA CAPIXABA**, adiante denominada **CONTRATANTE**, Fundação Pública com Personalidade Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 36.901.264/0001-63, com sede na Avenida Castelo Branco, nº 1.970, Bairro Olaria, Vila Velha/ES, CEP. 29.100-590, representada legalmente pelo seu **Diretor de Gente, Gestão, Finanças e Compras, Sr. JORGE TEIXEIRA E SILVA NETO**, CPF nº 841.045.977-91, RG nº 754.709 SSP-ES, e **Diretor de _____, Sr. _____**, portador do RG nº 1335673-ES e CPF/MF sob o nº 076.640.197-96, e a **Empresa _____**, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada pelo _____, **Sr. _____, _____, RG nº _____, CPF nº _____**, ajustam o presente **Contrato de XXXXXXXXXXXXXXXX**, nos termos da Lei 8.666/1993, de acordo com os termos do processo acima mencionado, parte integrante deste instrumento independente de transcrição, juntamente com a Proposta apresentada pela CONTRATADA, ficando, porém, ressalvadas como não transcritas as condições nela estipuladas que contrariem as disposições deste CONTRATO, que se regerá pelas Cláusulas Seguintes.

1 - CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1 - O presente Contrato tem por objeto _____ conforme discriminado no Anexo I do Edital.

1.2 - Integram este Contrato, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

- (a) o Edital e todos os seus Anexos;
- (b) a Proposta Comercial da Contratada.
- (c) o Questionário de Integridade (<https://forms.gle/cFTJ687GMSUceqHQ9>).

2 - CLÁUSULA SEGUNDA: DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1 - Fica estabelecido o regime de execução indireta, sob a modalidade empreitada por preço unitário, nos termos do art. 10, II, “b”, da Lei 8.666/1993.

3 - CLÁUSULA TERCEIRA: DO PREÇO, DA REVISÃO E DO REAJUSTE

3.1 - Pelos materiais fornecidos, a Contratada receberá o valor unitário de R\$ _____ (_____), e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer despesas inerentes à execução do objeto contratual.

3.2 - O valor acima é referente ao valor unitário, de forma que os pagamentos devidos dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados mensalmente.

3.3 - O valor máximo estimado deste contrato para cobrir as despesas referente ao fornecimento, é de R\$ _____ (_____).

3.4 - Em caso de desequilíbrio da equação econômico-financeira, serão adotados os critérios de revisão ou reajustamento, conforme o caso, como forma de restabelecer as condições originalmente pactuadas.

3.5 - A revisão poderá ocorrer a qualquer tempo da vigência contratual, desde que a parte interessada comprove a ocorrência de fato imprevisível, superveniente à formalização da proposta, que importe, diretamente, em majoração ou minoração de seus encargos.

3.5.1 - Em caso de revisão, a alteração do preço ajustado, além de obedecer aos requisitos referidos no item anterior, deverá ocorrer de forma proporcional à modificação dos encargos, comprovada minuciosamente por meio de memória de cálculo a ser apresentada pela parte interessada.

3.5.2 - Dentre os fatos ensejadores da revisão, não se incluem aqueles eventos dotados de previsibilidade, cujo caráter possibilite à parte interessada a sua aferição ao tempo da formulação/aceitação da proposta, bem como aqueles decorrentes exclusivamente da variação inflacionária, uma vez que inseridos, estes últimos, na hipótese de reajustamento.

3.5.3 - Não será concedida a revisão quando:

- (a) ausente a elevação de encargos alegada pela parte interessada;
- (b) o evento imputado como causa de desequilíbrio houver ocorrido antes da formulação da proposta definitiva ou após a finalização da vigência do contrato;
- (c) ausente o nexo de causalidade entre o evento ocorrido e a majoração dos encargos atribuídos à parte interessada;
- (d) a parte interessada houver incorrido em culpa pela majoração de seus próprios encargos, incluindo-se, nesse âmbito, a previsibilidade da ocorrência do evento.

(e) houver alteração do regime jurídico-tributário da Contratada, ressalvada a hipótese de superveniente determinação legal.

3.5.4 - A revisão será efetuada por meio de aditamento contratual, precedida de análise pelo fiscal do contrato e pela Assessoria Jurídica da Fundação iNOVA Capixaba.

3.6 - O reajuste será adotado, obrigatoriamente, como forma de compensação dos efeitos das variações inflacionárias, desde que decorrido 12 (doze) meses, a contar do término da vigência da proposta comercial apresentada ou da data do último reajustamento, de acordo com a Lei nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

3.6.1 - O reajuste do preço contratado levará em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro índice que vier a substituí-lo.

3.6.2 - Compete à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso de cada reajuste a ser aprovado pelo Contratante, juntando-se a respectiva discriminação dos serviços e memorial de cálculo do reajuste, e demais documentos comprobatórios do reajuste pleiteado.

3.6.3 - O reajuste será efetuado por meio de simples apostilamento, nos termos do art. 65, § 8º, da Lei 8.666/1993.

3.7 - A criação, alteração ou extinção de quaisquer tributos, quando ocorridas após a data de apresentação da proposta definitiva e desde que acarretem comprovada repercussão no equilíbrio econômico-financeiro deste contrato, implicarão a revisão de preços para mais ou para menos, adotando-se como índice de correção a alíquota prevista na lei respectiva.

3.8 - As revisões e reajustes a que o contratado fizer jus, mas que não forem requeridas formalmente durante a vigência deste Contrato serão consideradas renunciadas com a assinatura da prorrogação contratual com base no art. 57, II, da Lei 8.666/1993, ou com o encerramento do Contrato.

3.9 - No caso de prorrogação deste Contrato sem expressa ressalva no respectivo Termo Aditivo do direito da Contratada ao recebimento da importância devida à título de reajuste ou revisão, em qualquer de suas hipóteses, relativa a período anterior a sua assinatura, caracterizará renúncia irretratável a esse direito.

4 - CLÁUSULA QUARTA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1 - A Contratante pagará à Contratada pelo material efetivamente fornecido no mês de referência, conforme medição, vedada a antecipação.

4.2 - A Contratada deverá apresentar a nota fiscal ao Contratante até 5º (quinto) dia útil subsequente a prestação de serviço, devidamente aceita pelo Contratante.

4.3 - O pagamento far-se-á por meio de uma única transferência bancária no mês e será realizado até o 10º (décimo) dia útil após a apresentação da Nota Fiscal.

4.4 - Decorrido o prazo indicado no item anterior, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

$$VM = VF \times \frac{12}{100} \times \frac{ND}{360}$$

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira.

VF = Valor da Nota Fiscal referente ao mês em atraso.

ND = Número de dias em atraso.

4.5 - Incumbirão à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo minucioso da nota fiscal devida, a ser revisto e aprovado pela Contratante, juntando-se à respectiva discriminação dos serviços efetuados, o memorial de cálculo.

4.6 - Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, a mesma será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante.

4.7 - Sendo o caso, cabe à Contratada manter-se regular perante os órgãos de controle e registro de sua atividade, na forma da Portaria SAS nº 511/2000, sob pena de sobrestar, sem culpa da Contratante, a realização dos pagamentos.

4.8 - Na hipótese da indisponibilidade temporária do índice, a Contratada emitirá a nota fiscal considerando o índice de reajuste utilizado no mês anterior ao de referência, ficando a diferença para emissão “a posteriori”, quando da disponibilidade do índice definitivo, para acerto na nota fiscal seguinte, sem reajustes.

5 - CLÁUSULA QUINTA: DO PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

5.1 - O prazo de vigência contratual terá início no dia subsequente ao da publicação do resumo do contrato no Diário Oficial e terá duração de 12 (doze) meses.

5.2 - A prorrogação poderá ser admitida nos termos do art. 57, II, da Lei 8.666/1993, por sucessivos períodos, limitada a 60 (sessenta) meses, desde que cumpridos os requisitos materiais e formais do citado dispositivo legal, devendo ser precedida, ainda, de manifestação da Assessoria Jurídica da Fundação iNOVA Capixaba.

6 - CLÁUSULA SEXTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - Os recursos necessários ao pagamento das despesas inerentes a este Contrato correrão do orçamento da Fundação iNOVA Capixaba - Matriz e filiais para o exercício de 2022, nos termos do Contrato celebrado entre a Fundação iNOVA Capixaba e a Secretaria de Estado da Saúde, sob o número SESA/INOVA nº 003/2020, processo nº 88818446.

7 - CLÁUSULA SÉTIMA: DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

7.1 - Compete à Contratada:

- a) Executar o serviço ajustado nos termos da Cláusula 1ª, por intermédio exclusivo de seus empregados;
- b) Utilizar, na execução do serviço contratado, pessoal que atenda, dentre outros, aos seguintes requisitos:
 - (b.1) qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas;
 - (b.2) bons princípios de urbanidade;
 - (b.3) pertencer ao seu quadro de empregados;
- c) Registrar as ocorrências havidas durante a execução do presente Contrato, de tudo dando ciência à Contratante, respondendo integralmente por sua omissão;
- d) Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
- e) Adotar todas as providências necessárias para regularização de seu regime tributário junto aos órgãos competentes.

f) Cumprir com as obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

7.2 - Compete à Contratante:

- a) Efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;
- b) Definir os locais em que serão executadas as tarefas ajustadas;
- c) Designar colaborador / funcionário responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços.

d) Cumprir com as obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

8 - CLÁUSULA OITAVA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

8.1 - O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará o licitante contratado à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

8.1.1 - Fixa-se a multa de mora em 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o contrato encontre-se parcialmente executado;

8.1.2 - Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do contrato;

8.1.3 - A aplicação da multa de mora não impede que a Fundação rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no edital e na Lei 8.666/1993.

8.2 - A inexecução total ou parcial do contrato ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante contratado:

- (a) advertência;
 - (b) multa compensatória por perdas e danos, no montante de até 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;
 - (c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Fundação iNova Capixaba, por prazo não superior a 02 (dois) anos, nos termos do art. 87, III, da Lei nº 8.666/93;
 - (d) impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, especificamente nas hipóteses em que o licitante, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não celebrar o contrato, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e o art. 28 do Decreto 2.458-R/2010;
 - (e) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, em toda a Federação, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea “c”.
- 8.2.1 - As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”; “d” e “e” deste item, não são cumulativas entre si, mas poderão ser aplicadas juntamente com a multa compensatória por perdas e danos (alínea “b”).
- 8.2.2 - Confirmada a aplicação de quaisquer das sanções administrativas previstas neste item, competirá ao órgão promotor do certame proceder com o registro da ocorrência no CRC/ES, e a SEGER, no SICAF, em campo apropriado. No caso da aplicação da sanção prevista na alínea “d”, deverá, ainda, ser solicitado o descredenciamento do licitante no SICAF e no CRC/ES.
- 8.3 - As sanções administrativas somente serão aplicadas mediante regular processo administrativo, assegurada a ampla defesa e o contraditório, observando-se as seguintes regras:
- (a) Antes da aplicação de qualquer sanção administrativa, o órgão promotor do certame deverá notificar o licitante contratado, facultando-lhe a apresentação de defesa prévia;
 - (b) A notificação deverá ocorrer pessoalmente ou por correspondência com aviso de recebimento, indicando, no mínimo: a conduta do licitante contratado reputada como infratora, a motivação para aplicação da penalidade, a sanção que se pretende aplicar, o prazo e o local de entrega das razões de defesa;
 - (c) O prazo para apresentação de defesa prévia será de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação, exceto na hipótese de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de

10 (dez) dias consecutivos, devendo, em ambos os casos, ser observada a regra do art. 110 da Lei 8.666/1993;

(d) O licitante contratado comunicará ao órgão promotor do certame as mudanças de endereço ocorridas no curso do processo licitatório e da vigência do contrato, considerando-se eficazes as notificações enviadas ao local anteriormente indicado, na ausência da comunicação;

(e) Ofertada a defesa prévia ou expirado o prazo sem que ocorra a sua apresentação, o órgão promotor do certame proferirá decisão fundamentada e adotará as medidas legais cabíveis, resguardado o direito de recurso do licitante que deverá ser exercido nos termos da Lei 8.666/1993;

(f) O recurso administrativo a que se refere a alínea anterior será submetido à análise da Assessoria Jurídica da Fundação iNova Capixaba.

8.4 - Os montantes relativos às multas moratória e compensatória aplicadas pela Fundação iNova Capixaba poderão ser cobrados judicialmente ou descontados dos valores devidos ao licitante contratado, relativos às parcelas efetivamente executadas do contrato;

8.5 - Nas hipóteses em que os fatos ensejadores da aplicação das multas acarretarem também a rescisão do contrato, os valores referentes às penalidades poderão ainda ser descontados da garantia prestada pela contratada;

8.6 - Em qualquer caso, se após o desconto dos valores relativos às multas restar valor residual em desfavor do licitante contratado, é obrigatória a cobrança judicial da diferença.

8.7 - Sem prejuízo da aplicação das sanções acima descritas, a prática de quaisquer atos lesivos à Fundação na licitação ou na execução do contrato, nos termos da Lei 12.846/2013, será objeto de imediata apuração observando-se o devido processo legal estabelecido no marco regulatório estadual anticorrupção.

9 - CLÁUSULA NONA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

9.1 - Constatado que o CONTRATADO não se encontra em situação de regularidade fiscal ou trabalhista, o mesmo será notificado para no prazo de 10 (dez) dias úteis regularizar tal situação ou, no mesmo prazo, apresentar defesa, observando-se o procedimento de aplicação de sanções.

9.2 - Transcorrido esse prazo, ainda que não comprovada a regularidade e que não seja aceita a defesa apresentada, o pagamento será efetuado, sem prejuízo da tramitação do procedimento de aplicação de sanções.

9.3 - Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pelo CONTRATADO, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado.

9.4 - Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Fundação iNOVA Capixaba decidir sobre iniciar ou não procedimento de rescisão do contrato, podendo deixar de fazê-lo se reputar que a extinção antecipada do contrato ocasionará expressivos prejuízos ao interesse público.

10 - CLÁUSULA DÉCIMA: DOS ADITAMENTOS

10.1 - O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei 8.666/1993, após manifestação formal da Assessoria Jurídica da Fundação iNova Capixaba.

11 - CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA RESCISÃO

11.1 - A rescisão do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 78 e 79 da Lei 8.666/1993, com aplicação do art. 80 da mesma Lei, se for o caso.

12 - CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS RECURSOS

12.1 - Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 109 da Lei 8.666/1993.

13 - CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

13.1 - A Fundação iNOVA Capixaba designará formalmente o colaborador responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, competindo-lhe atestar a realização do serviço contratado, observando as disposições deste Contrato, sem o que não será permitido qualquer pagamento.

14 - CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO REPRESENTANTE DA CONTRATADA

14.1 - Representará a Contratada na execução do ajuste, como preposto, _____(nome completo, nacionalidade, profissão e estado civil do representante da empresa).

15 - CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA POLÍTICA DE INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO

15.1 A CONTRATADA compromete-se a preencher “Questionário de Integridade” elaborado pela CONTRATANTE, em que atestará sua idoneidade, bem como se tem instrumentos internos que respeitam os ditames da legislação anticorrupção, conforme disponibilizado no sítio da fundação, acesso pelo link: <https://inovacapixaba.es.gov.br/Media/InovaCapixaba/Governan%C3%A7a%20Corporativa/Pol%C3%ADtica%20de%20Integridade%20iNOVA%20Capixaba.pdf>.

15.2 A CONTRATADA concorda que será responsável perante a CONTRATANTE por qualquer violação à legislação anticorrupção aplicável que venha a ser cometida por seus sócios, administradores, diretores, gerentes ou empregados com relação a atividades direta ou indiretamente relacionadas à CONTRATANTE.

15.3 A CONTRATADA se obriga, sob as penas previstas no CONTRATO e na legislação aplicável, a observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, incluindo, mas não

se limitando à legislação brasileira anticorrupção, a legislação brasileira contra a lavagem de dinheiro, assim como as normas e exigências constantes das políticas internas da CONTRATANTE.

15.4 A CONTRATADA declara e garante que não está envolvida ou irá se envolver, direta ou indiretamente, por meio de seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, partes relacionadas, durante o cumprimento das obrigações previstas no Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos das leis anticorrupção.

15.5 A CONTRATADA declara e garante que não se encontra, assim como seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, direta ou indiretamente (i) sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção; (ii) no curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de corrupção ou suborno; (iii) suspeita de práticas de terrorismo e/ou lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e (iv) sujeita à restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental.

15.6 A CONTRATADA declara que, direta ou indiretamente, não ofereceu, prometeu, pagou ou autorizou o pagamento em dinheiro, deu ou concordou em dar presentes ou qualquer objeto de valor e, durante a vigência do Contrato, não irá ofertar, prometer, pagar ou autorizar o pagamento em dinheiro, dar ou concordar em dar presentes ou qualquer objeto de valor a qualquer pessoa ou entidade, pública ou privada, com o objetivo de beneficiar ilicitamente a CONTRATANTE e/ou seus negócios.

15.7 A CONTRATADA declara que, direta ou indiretamente, não irá receber, transferir, manter, usar ou esconder recursos que decorram de qualquer atividade ilícita, bem como não irá contratar como empregado ou de alguma forma manter relacionamento profissional com pessoas físicas ou jurídicas envolvidas em atividades criminosas, em especial pessoas investigadas pelos delitos previstos nas leis anticorrupção, de lavagem de dinheiro, tráfico de drogas e terrorismo.

15.8 A CONTRATADA se obriga a notificar prontamente, por escrito, à CONTRATANTE a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas leis anticorrupção e/ou do disposto nesta CLÁUSULA, e ainda de participação em práticas de suborno ou corrupção, assim como o descumprimento de quaisquer declarações previstas no edital e/ou no contrato.

15.9 O não cumprimento pela CONTRATADA das leis anticorrupção e/ou do disposto nesta CLÁUSULA será considerado uma infração grave ao CONTRATO e conferirá à CONTRATANTE o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido imediatamente o CONTRATO, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo a CONTRATADA responsável por eventuais perdas e danos.

15.10 A CONTRATA declara que tem pleno conhecimento do teor do Código de Ética, Conduta e Integridade da Fundação Estadual de Inovação em Saúde – iNOVA Capixaba, nos termos do disposto na Resolução CC/iNOVA nº 005/2021, conforme disponibilizado no [sítio da fundação](#), acesso pelo [link](#):

<https://inovacapixaba.es.gov.br/Media/InovaCapixaba/Governan%C3%A7a%20Corporativa/C%C3%B3digo%20de%20%C3%89tica,%20Conduta%20e%20Integridade%20iNOVA%20Capixaba-.pdf>.

16 - CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO DIREITO DE IMAGEM E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAL

16.1. Fica autorizado o uso da imagem dos prestadores de serviços que executam o objeto deste contrato, pela iNOVA Capixaba e suas unidades, em virtude das atividades inerentes ao contrato, para serem veiculadas aos públicos interno e geral, respeitando-se sempre a moral e a honra dos mesmos.

16.2. A autorização referida no item anterior, é concedida a título gratuito, abrangendo o uso da imagem, áudio e qualquer outra mídia que tenha sido produzida na execução deste contrato em todo território nacional e no exterior.

16.3. Autoriza-se a utilização dos dados pessoais dos prestadores de serviços para que seja tratada pela iNOVA Capixaba, ou por empresa por ela contratada, nos termos da Lei nº 13.709/2018 (LGPD – Lei Geral de Proteção de Dados), conforme as finalidades descritas neste contrato, nos termos do artigo 7º, incisos I e V, da referida norma, sem a necessidade de qualquer outra autorização e/ou aviso prévios.

16.4. A autorização do uso de imagem e de dados pessoais relativa a este contrato terá validade de 5 (cinco) anos datados da relação contratual entre as partes.

17 - CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO FORO

17.1 - Fica eleito o foro de Vila Velha, Município do Estado do Espírito Santo, para dirimir qualquer dúvida ou contestação oriunda direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em três vias de igual teor e forma, para igual distribuição, para que produza seus efeitos legais.

Vila Velha, ____ de _____ de _____.

Diretor de Gente, Gestão, Finanças e Compras / iNOVA Capixaba
CONTRATANTE

Diretor de _____ / iNOVA Capixaba
CONTRATANTE

Empresa _____
CONTRATADA