

EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 062/2025

ID CIDADES Nº 2025.500E1700001.01.0051

Fundação Estadual de Inovação em Saúde – iNOVA Capixaba, doravante denominada de Fundação iNOVA Capixaba, realizará licitação, na modalidade "PREGÃO", na forma "ELETRÔNICA", para **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO HOSPITAL DOUTOR DÓRIO SILVA – HDDS**, conforme **Processo nº 2024-JQG1F**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023, do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, demais normas aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

Os trabalhos serão conduzidos por inserção e monitoramento de dados no Sistema Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br), conforme indicado abaixo:

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 13/06/2025.**

LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 30/06/2025.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA: **15:01 horas do dia 30/06/2025.**

1 – DO OBJETO E DAS DISPOSIÇÕES ESSENCIAIS

1.1 – O objeto da presente licitação é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO HOSPITAL DOUTOR DÓRIO SILVA – HDDS**, conforme especificações do Anexo I do presente Edital.

1.2 – A licitação será realizada em grupo/lote, formado por itens, conforme tabela no item 1.5.1, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que compõem o grupo.

1.3 – O critério de julgamento adotado será o **menor preço por grupo/lote**, considerado o menor dispêndio para a Fundação, nos termos do art. 34 da Lei nº 14.133/2021, e observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4 – O modo de disputa desta licitação será o **aberto e fechado**.

1.5 – O preço máximo admitido para a presente licitação é de:

Grupo/Lote 001 – R\$ 509.240,34 (quinhentos e nove mil duzentos e quarenta reais e trinta e quatro centavos).

1.5.1 – O preço unitário máximo admitido para os itens do Lote é de:

GRUPO/LOTE 001					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QTDE	PREÇO	
				UNITÁRIO	TOTAL
001	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DESJEJUM PADRÃO	UND/MÊS	8.977	R\$ 4,85	R\$ 43.538,45
002	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOÇO PADRÃO	UND/MÊS	11.974	R\$ 15,47	R\$ 185.237,78
003	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – LANCHE PADRÃO	UND/MÊS	7.650	R\$ 3,88	R\$ 29.682,00
004	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – JANTAR PADRÃO	UND/MÊS	5.621	R\$ 15,47	R\$ 86.956,87
005	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – DESJEJUM ESPECIAL	UND/MÊS	4.059	R\$ 3,92	R\$ 15.911,28
006	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - COLAÇÃO	UND/MÊS	1.008	R\$ 2,45	R\$ 2.469,60
007	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – ALMOÇO ESPECIAL	UND/MÊS	3.769	R\$ 14,06	R\$ 52.992,14
008	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – LANCHE ESPECIAL	UND/MÊS	3.571	R\$ 4,51	R\$ 16.105,21
009	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – JANTAR ESPECIAL	UND/MÊS	4.135	R\$ 14,06	R\$ 58.138,10
010	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – CEIA	UND/MÊS	3.596	R\$ 4,20	R\$ 15.103,20
011	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DIETA LIQUIDA DE PACIENTES	UND/MÊS	133	R\$ 6,99	R\$ 929,67
012	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – DIETA DE PROVA	UND/MÊS	71	R\$ 5,19	R\$ 368,49
013	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR – LANCHE REFORÇADO	UND/MÊS	91	R\$ 5,19	R\$ 472,29
014	CAFE; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO	LITRO/MÊS	20	R\$ 5,05	R\$ 101,00
015	SUCO POLPA SEM AÇUCAR; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO	LITRO/MÊS	66	R\$ 7,11	R\$ 469,26
016	FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO BASICO	UND/MÊS	51	R\$ 15,00	R\$ 765,00
VALOR TOTAL MENSAL DO GRUPO/LOTE 001					R\$ 509.240,34
VALOR TOTAL DO CONTRATO PARA 24 MESES DO GRUPO/LOTE 001					R\$ 12.221.768,16

1.6 – O Edital será disponibilizado gratuitamente na página da Fundação iNOVA Capixaba, mediante acesso ao link: www.inovacapixaba.es.gov.br, menu: compras/editais e, também, acessando a página Portal Compras Públicas, link: www.portaldecompraspublicas.com.br.

1.7 – O recurso necessário ao pagamento da despesa deste objeto correrão à conta do orçamento próprio da Fundação iNOVA Capixaba Matriz – Filiais para o exercício de 2025.

2 – DO CREDENCIAMENTO E DA PARTICIPAÇÃO

2.1 – Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no **Portal de Compras Públicas** (www.portaldecompraspublicas.com.br).

2.2 – O cadastro junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a esta licitação.

2.3 – O licitante responsabiliza-se exclusivamente e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3.1 – Sendo também da responsabilidade do licitante ou de seu representante legal quanto ao cadastrado no portal, devendo conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no portal de compras públicas e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4 – A não observância no disposto acima poderá ensejar na desclassificação no momento da habilitação.

2.5 – Os interessados deverão atender todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos e que tenham autorização para empreender atividade pertinente e compatível ao objeto licitado.

2.6 – A simples participação na licitação importa total, irrestrita e irretroatável submissão dos proponentes às condições deste Edital.

2.7 – A participação na licitação, sem que tenha sido tempestivamente impugnado o presente edital, implicará na plena aceitação por parte dos interessados das condições nele estabelecidas.

2.8 – Não poderão participar desta licitação:

2.8.1 – Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;

2.8.2 – Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.8.3 – Autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados.

2.8.3.1 – Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.8.4 – Empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto

seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.8.5 – Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.8.6 – Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.8.7 – Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404/1976, concorrendo entre si;

2.8.8 – Pessoa física ou jurídica que, nos 05 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.8.9 – Servidor público estadual, independentemente de qual seja o órgão ou entidade contratante, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme art. 35 da Constituição Estadual;

2.9 – O impedimento decorrente de sanção administrativa será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.10 – O disposto nos itens acima não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11 – A não observância no disposto dos itens acima poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3 – DA APRESENTAÇÃO E PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

3.1 – Após a publicação do Edital e até a data e hora marcadas para abertura das propostas, os licitantes deverão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico do portal de compras públicas, a proposta com a descrição do objeto, o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital.

3.2 – O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos indicados e, ao cadastrar a proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.2.1 – Está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos;

3.2.2 – A proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.2.3 – Não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição Federal;

3.2.4 – Não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.2.5 – Cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas;

3.2.6 – Inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.2.7 – Cumpre com a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/1991.

3.3 – O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133/2021.

3.4 – O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123/ 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto nos §§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021.

3.4.1 – No item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2 – Nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno

porte ou sociedade cooperativa.

3.5 – A falsidade da declaração de que trata os itens acima sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133/2021 e neste Edital.

3.6 – Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7 – Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8 – O licitante deverá enviar sua proposta comercial preliminar, no idioma oficial do Brasil, mediante preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

3.8.1 – Valor unitário e total para cada item ou lote de itens (conforme o caso), em moeda corrente nacional;

3.8.2 – Marca;

3.8.2.1 – Caso a marca identifique a empresa, preencher da seguinte forma:
MARCA PRÓPRIA.

3.8.3 – Se for o caso e aplicável ao objeto preencher com o modelo e o fabricante;

3.8.4 – Descrição detalhada do objeto ofertado, indicando, no que for aplicável, o modelo, prazo de validade ou de garantia, número do registro ou inscrição do bem no órgão competente, quando for o caso, bem como todos os demais detalhes que forem necessários;

3.9 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta registrada vinculam o licitante e, havendo divergência entre as condições da proposta e as cláusulas deste Edital, incluindo seus anexos, prevalecerão as últimas.

3.10 – Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

3.11 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos serviços/objetos.

3.12 – A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

3.13 – O licitante não poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto na licitação.

3.14 – O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação.

3.15 – Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos no Edital, bem como nas normas de regência de contratações públicas, quando participarem de licitações públicas (quando os lotes forem formados por itens duplicados os valores unitários não podem ser divergentes).

3.16 – Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.17 – Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Fundação ou de sua desconexão.

3.18 – O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

4 – DA ABERTURA DA SESSÃO

4.1 – A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

4.2 – O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

5.1 – O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, desde logo, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência, conforme art. 59 da Lei nº 14.133/2021.

5.1.1 – Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

5.1.2 – A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.1.3 – A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.2 – O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.3 – Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.4 – O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do grupo/lote.

5.5 – Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.6 – O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.7 – O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de **R\$ 1,00 (um real)**.

5.8 – O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.

5.9 – **O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado, conforme regras abaixo:**

5.10 – Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.10.1 – A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.10.2 – A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.10.3 – Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.10.4 – Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.10.5 – Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.11 – Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“ABERTO E FECHADO”**, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

5.11.1 – A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze

minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.11.2 – Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.3 – No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

5.11.4 – Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

5.11.5 – Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.12 – Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa **“FECHADO E ABERTO”**, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

5.12.1 – Não havendo pelo menos 03 (três) propostas nas condições definidas neste item, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

5.12.2 – A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.12.3 – A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.12.4 – Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.12.5 – Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.12.6 – Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.13 – Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.14 – Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.15 – Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.16 – No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.17 – Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do pregoeiro aos participantes do certame, publicada no sistema (www.portaldecompraspublicas.com.br), quando serão divulgadas data e hora para a sua reabertura.

5.18 – Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.19 – Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

5.19.1 – Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.19.2 – A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.19.3 – Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.19.4 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos

nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

5.20 – Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.20.1 – Havendo eventual empate, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133/2021

5.21 – Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

5.22 – A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Fundação.

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

5.22.2 – O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

5.23 – Encerrada a negociação, o Pregoeiro convocará o licitante mais bem classificado para que, no prazo de **04 (quatro) horas**, envie a proposta, Anexo II.A deste Edital, adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, juntamente com os Dados Complementares, Anexo II.B deste Edital, Declaração de Exequibilidade, Anexo II.E deste Edital e dos Documentos de Habilitação, Anexo III deste Edital, acompanhada, se for o caso, de documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos e já apresentados.

5.23.1 – É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

5.24 – Encerrada a fase de negociação, o Pregoeiro iniciará a fase de julgamento e aceitabilidade da proposta final.

6 – DA FASE DE JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA FINAL

6.1 – O Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

6.2 – A proposta deverá ser redigida em língua portuguesa, digitada, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo ser assinada pelo licitante ou seu representante legal.

6.3 – Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor,

para fins de pagamento.

6.4 – Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam o licitante.

6.5 – Os preços devem ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso, considerando no máximo 02 (duas) casas decimais.

6.5.1 – No caso de aquisição de medicamento, serão aceitas propostas comerciais considerando no máximo 04 (quatro) casas decimais para valor unitário e 02 (duas) casas decimais para o valor total.

6.6 – Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

6.7 – A oferta deverá ser precisa, limitada, rigorosamente ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

6.8 – A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

6.9 – Será desclassificada a proposta que contiver vício insanável; que não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas no edital ou apresentarem desconformidade com exigências do ato convocatório.

6.10 – Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, que apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

6.11 – Considera-se inexequível a proposta que apresente preço global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero – quando for o caso, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

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

6.12.1 – Qualquer licitante participante poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.12.2 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, **06 (seis) horas**, e a ocorrência será registrada em ata.

6.13 – O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de **04 (quatro) horas**, sob pena de não aceitação da proposta.

6.14 – Os prazos estabelecidos poderão ser prorrogados pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO

7.1 – Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133/2021, legislação correlata e neste Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

7.1.1 – Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF (<https://www3.comprasnet.gov.br/sicaf-web/public/pages/consultas/consultarRestricaoContratarAdministracaoPublica.jsf>);

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

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

7.1.4 – Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).

7.2 – 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 nº 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.

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

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

7.5 – A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas,

em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

7.6 – É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do Portal de Compras Públicas, para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

7.7 – O descumprimento do item acima implicará na inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s).

7.8 – Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de **04 (quatro) horas**, sob pena de inabilitação.

7.9 – Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

7.10 – Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes do licitante participante, salvo aqueles legalmente permitidos.

7.11 – Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

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

7.13 – Os documentos previstos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133/2021.

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

7.13.2 – É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7.13.3 – A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

7.14 – Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **04 (quatro) horas**, contado da convocação do Pregoeiro.

7.15 – Será verificado se o licitante apresentou no sistema, sob pena de inabilitação, as declarações previstas no item 3.2.

7.16 – 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.

7.16.1 – 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.

7.17 – Será inabilitada a proposta vencedora que:

7.17.1 – Contiver vícios insanáveis;

7.17.2 – Não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;

7.17.3 – Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

7.17.4 – Não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Fundação;

7.17.5 – Apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8 – DOS RECURSOS

8.1 – No mínimo, com **24 (vinte e quatro) horas** de antecedência, conforme previsto no Parágrafo único, art. 86 do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023, o Pregoeiro deverá comunicar aos licitantes, por meio do sistema no qual a licitação foi realizada, data e hora em que declarará o vencedor do certame.

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

8.3 – O prazo recursal é de 03 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.4 – Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.4.1 – A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.4.2 – O prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos e terá seu início contado a partir do ato praticado pelo pregoeiro;

8.4.3 – O prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.4.4 – Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.5 – Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.6 – O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 03 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.7 – Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.8 – O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 03 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

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

8.10 – O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.11 – Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sistema de processo eletrônico E-Docs, mediante acesso cidadão na página <https://acessocidadao.es.gov.br/>.

9 – DA ADJUDICAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

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

9.2 – Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou receber o instrumento equivalente no prazo de até 05 (cinco) dias úteis.

9.2.1 – Considerando a adoção do processo eletrônico E-Docs, a assinatura será realizada mediante usuário e senha (assinatura eletrônica) no Acesso Cidadão (<https://acessocidadao.es.gov.br/>) ou através de certificado digital, conforme acordado entre as partes.

9.2.2 – Não poderão ser utilizadas formas diferentes de assinatura em um mesmo documento.

9.2.3 – No caso de assinatura eletrônica, as partes deverão providenciar uma conta verificada no Acesso Cidadão, conforme instruções contidas no endereço: <https://compras.es.gov.br/conta-verificada>.

9.3 – A Fundação poderá prorrogar o prazo fixado no item anterior, por igual período, nos termos do art. 90, § 1º, da Lei nº 14.133/2021, quando solicitado pelo licitante vencedor, durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, aceito pelo ente promotor do certame.

9.4 – Caso adotado o Sistema de Registro de Preços, observar-se-á o procedimento de convocação e assinatura previsto no tópico específico, bem assim o disposto nos itens antecedentes quando da realização das contratações decorrentes da Ata de Registro de Preços.

9.5 – Para a formalização da contratação, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas neste Edital, as quais deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.

10 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

10.1 – Comete infração administrativa, nos termos do art. 155 da Lei nº 14.133/2021, o licitante ou adjudicatário que, com dolo ou culpa:

10.1.1 – Deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro durante o certame;

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

10.1.2.1 – Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

10.1.2.2 – Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

10.1.2.3 – Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou deixar de apresentar amostra;

10.1.2.4 – Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

10.1.3 – Não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, ou recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Fundação;

10.1.4 – Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

10.1.5 – Fraudar a licitação;

10.1.6 – Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

10.1.6.1 – Agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

10.1.6.2 – Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 – Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

10.1.7 – Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

10.1.8 – Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

10.2 – Reputar-se-á comportamento inidôneo, exemplificativamente, os tipificados nos arts. 337-F a 337-M do Código Penal e no art. 5º da Lei nº 12.846/2013, a declaração falsa quanto às condições de participação e quanto ao enquadramento como ME/EPP.

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

10.3.1 – Multa de 0,5% até 30% (trinta por cento) sobre o valor estimado para os lotes em que participou o licitante;

10.3.2 – Impedimento de licitar e contratar; e

10.3.3 – Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

10.4 – As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

10.5 – 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 e regulamentar, o disposto no Termo de Contrato ou no Termo de Referência quanto ao procedimento e outras condições.

10.6 – As sanções por atos praticados durante a execução do contrato estão previstas no Termo de Contrato ou no Termo de Referência.

11 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

11.1 – Qualquer pessoa é parte legítima para solicitar esclarecimento acerca do objeto deste edital ou sobre a interpretação de qualquer de seus dispositivos.

11.2 – O pedido de esclarecimento deverá ser enviado ao pregoeiro em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico (via internet), no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

11.2.1 – A contagem do prazo para o pedido de esclarecimento dar-se-á de forma regressiva, não sendo computado o dia fixado para a sessão pública, ou

seja, a contagem iniciará no primeiro dia útil que antecede a data da sessão e findará no terceiro, conforme a tabela abaixo:

DATA LIMITE PARA O PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	3º DIA ÚTIL	2º DIA ÚTIL	1º DIA ÚTIL	DATA FIXADA PARA A SESSÃO PÚBLICA
Último dia para apresentar pedido de esclarecimentos para que seja considerado TEMPESTIVO .	Dia 03 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado intempestivo .	Dia 02 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado intempestivo .	Dia 01 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado intempestivo .	Dia excluído da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado intempestivo .

11.3 – O pedido de esclarecimento não suspende os prazos previstos no certame.

11.3.1 – A concessão de efeito suspensivo ao pedido de esclarecimento é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

11.4 – As respostas aos esclarecimentos solicitados serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

11.5 – 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.

11.6 – Não serão conhecidos os esclarecimentos efetuados por meio diverso do que o estabelecido no item 11.2 deste edital.

12 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

12.1 – Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da legislação.

12.2 – A impugnação deverá ser enviada ao pregoeiro em até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico (via internet), no sistema www.portaldecompraspublicas.com.br.

12.2.1 – A contagem do prazo para impugnação dar-se-á de forma regressiva, não sendo computado o dia fixado para a sessão pública, ou seja, a contagem iniciará no primeiro dia útil que antecede a data da sessão e findará no terceiro, conforme a tabela abaixo:

DATA LIMITE PARA IMPUGNAR	3º DIA ÚTIL	2º DIA ÚTIL	1º DIA ÚTIL	DATA FIXADA PARA A SESSÃO PÚBLICA
Último dia para apresentar a impugnação para que seja considerado TEMPESTIVA .	Dia 03 da contagem do prazo. A impugnação apresentada nesta data será considerada	Dia 02 da contagem do prazo. A impugnação apresentada nesta data será considerada	Dia 01 da contagem do prazo. A impugnação apresentada nesta data será considerada	Dia excluído da contagem do prazo. A impugnação apresentada nesta data será considerada

	intempestiva.	intempestiva.	intempestiva.	intempestiva.
--	---------------	---------------	---------------	---------------

12.3 – A impugnação recebida não suspendem os prazos previstos no certame.

12.3.1 – A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

12.4 – Caso o pregoeiro decida pela improcedência da impugnação, 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, será definida e publicada nova data para realização do certame.

12.6 – As respostas às impugnações serão cadastradas no sítio www.portaldecompraspublicas.com.br, sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

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.

12.8 – Não serão conhecidas as impugnações efetuadas por meio diverso do que o estabelecido no item 12.2 deste edital.

13 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

13.1 – Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

13.2 – Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo pregoeiro.

13.3 – Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

13.4 – A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

13.5 – 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.

13.6 – Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Fundação não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

13.7 – 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.

13.8 – O licitante 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.

13.9 – 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 e as respectivas sanções.

13.10 – O licitante intimado para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação.

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

13.12 – 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.

13.13 – 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.

13.14 – O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, bem como seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

13.15 – Os erros materiais irrelevantes serão objeto de saneamento, mediante ato motivado do pregoeiro.

13.16 – 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.

13.17 – 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.

13.18 – A autoridade competente somente poderá revogar o procedimento licitatório 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.

13.19 – Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, inclusive no sistema, prevalecerá as deste Edital.

13.20 – Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

13.21 – O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos: www.inovacapixaba.es.gov.br no menu “Compras”, na opção “Editais” e www.portaldecompraspublicas.com.br, no página Portal de Compras Públicas.

13.22 – Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelos do Edital

Anexo III – Exigência para Habilitação

Anexo IV – Minuta do Termo de Contrato Prestação de Serviços

Vila Velha/ES, 10 de junho de 2025.

Brunna de Souza Ladeia Fortunato
Agente de Contratação – CPL 2
Fundação iNOVA Capixaba
Ato Administrativo nº 001/2025

ANEXO I DO EDITAL – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DESCRIÇÃO DO OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a Contratação de empresa especializada para prestação de serviços continuados de preparo e fornecimento de alimentação para o Hospital Doutor Dório Silva - HDDS, com disponibilização de material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, através de produção dietética e desenvolvimento de atividades operacionais e técnicas sob a supervisão do Serviço de Nutrição, visando atender às necessidades do Hospital Doutor Dório Silva, conforme especificações e quantidades estimadas e condições constantes neste documento.

Lote Único

ITEM	CÓDIGO SIGA	CÓDIGO MV	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNID.	QUANT. MENSAL	QUANT. 24 MESES	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
01	101750		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DESJEJUM PADRAO	UNID.	8.977	215.448		
02	101753		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: ALMOCO PADRAO	UNID.	11.974	287.376		
03	101755		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: LANCHE PADRAO	UNID.	7.650	183.600		
04	101756		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: JANTAR PADRAO	UNID.	5.621	134.904		
05	101751		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DESJEJUM ESPECIAL	UNID.	4.059	97.416		
06	101752		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: COLACAO	UNID.	1.008	24.192		
07	101754		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: ALMOCO ESPECIAL	UNID.	3.769	90.456		
08	101760		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: LANCHE ESPECIAL	UNID.	3.571	85704		
09	101757		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: JANTAR ESPECIAL	UNID.	4.135	99.240		
10	194633		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: CEIA	UNID.	3.596	86.304		
11	194632		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO:	UNID.	133	3.192		

			DIETA LIQUIDA					
12	262066		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DIETA DE PROVA	UNID.	71	1.704		
13	262065		FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: LANCHE REFORCADO	UNID.	91	2.184		
14	237376		CAFE; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO	LITRO	20	480		
15	262068		SUCO POLPA SEM AÇUCAR; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO	LITRO	66	1.584		
16	27092		FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO BASICO	UNID.	51	1.224		
VALOR TOTAL DO LOTE								R\$

1.2. Padronização das refeições e horários:

TABELA 1: DESCRIÇÃO DOS ITENS

PACIENTES	COMENSAIS (SERVIDORES E ACOMPANHANTES)
Desjejum paciente	Desjejum comensal
Colação paciente *	-
Almoço paciente	Almoço comensal
Lanche paciente	Lanche comensal
Jantar paciente	Jantar comensal
Ceia paciente	-
-	Café
Suco polpa sem açúcar litro	Suco polpa sem açúcar litro
Lanche Reforçado	-
Dieta líquida/restrita	-
Dieta de prova	-
-	Coffee Break
<p>* Refeição exclusiva para pacientes pediátricos, diabéticos e psiquiátricos.</p> <p>Obs.: Todas as preparações deverão seguir as orientações, especificações e quantidades estabelecidas e discriminadas no presente Termo de Referência. Para pacientes diabéticos serão fornecidos adoçantes em sachês.</p>	

TABELA 2: HORÁRIOS DOS SERVIÇOS FORNECIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO	HORÁRIO DE CORTE
1	Desjejum Especial	07:00 à 08:00H	09:30H
2	Colação	09:00 à 09:30H	-
3	Almoço Especial	11:00 à 12:00H	13:30H
4	Lanche Especial	14:30 à 15:30H	16:30H
5	Jantar Especial	18:00 à 19:00H	20:30H
6	Ceia	20:30 à 21:00H	22:30H
7	Desjejum Padrão	06:00 à 07:00H	-
8	Almoço Padrão	11:00 à 13:30H	-
9	Lanche Padrão	15:00 à 16:00H	-
10	Jantar Padrão	21:00 à 22:30H	-
11	Café; apresentação: bebida pronta; unidade de fornecimento: litro.	A critério da unidade	-
12	Suco polpa sem açúcar; apresentação: bebida pronta; unidade de fornecimento: litro.	A critério da unidade	-
13	Fornecimento De Alimentação; Tipo: Lanche Reforçado.	A critério da unidade	-
14	Fornecimento de Alimentação; tipo: Dieta líquida	A critério da unidade	-
15	Fornecimento de alimentação; tipo: Dieta de prova	A critério da unidade	-
16	Fornecimento De Coffee-Break; Tipo: Básico	A critério da unidade	-

Obs.: Os horários de atendimentos serão estabelecidos conforme o horário de funcionamento e a necessidade da unidade; É necessário que seja disponibilizada a refeição até o horário de corte. Após o horário de corte, será liberado Lanche reforçado.

1.3. Conceitos e definições:

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

1.3.1.1. Cardápio: é a tradução em termos culinários das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

1.3.1.2. Refeição: qualquer fração alimentar diária fornecida a indivíduos;

1.3.1.3. Dieta: compreende os alimentos fornecidos aos indivíduos para a satisfação de suas necessidades nutricionais diárias;

1.3.1.4. Dieta livre: dieta sem restrição alimentar quanto à consistência e conteúdo;

1.3.1.5. Dieta branda, pastosa, pastosa homogênea, líquida pastosa, líquida completa: são dietas cuja consistência e condimentação foi modificada, isenta ou não de fibras e

nutricionalmente adequadas;

1.3.1.6. Dieta líquida restrita: corresponde às preparações destinadas às dietas líquidas sem resíduo, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: sucos de frutas, chás, água de coco e gelatina líquida;

1.3.1.7. Dieta específicas: aquelas que apresentam redução ou aumento, bem como inclusão ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal;

1.3.1.8. Desjejum: pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum;

1.3.1.9. Lanche da tarde: pequena refeição, servida entre o almoço e o jantar;

1.3.1.10. Almoço e Jantar: refeições principais ou grandes refeições;

1.3.1.11. Ceia: pequena refeição servida aproximadamente duas horas após o jantar;

1.3.1.12. Colação: pequena refeição ou complementos servidos entre o desjejum e o almoço para pacientes específicos;

1.3.1.13. Café litro: Solicitações extras para atender a serviços específicos. A contratante deverá disponibilizar garrafas térmicas com alavanca, identificadas com etiqueta padronizada;

1.3.1.14. Suco litro: Solicitações extras para atender a serviços específicos destinados aos pacientes e colaboradores. Será servido suco polpa ou natural sem açúcar com sabor a ser escolhido pela CONTRATANTE, em garrafa plástica com tampa com etiqueta padronizada contendo validade;

1.3.1.15. Dieta de prova: Para atendimento a solicitação de fonoaudiologia. As solicitações serão atendidas mediante demanda espontânea do serviço com um prazo de 30 minutos para atendimento. Os itens que contemplam a dieta são os mesmos que compõem o cardápio padrão a depender da refeição solicitada. Os produtos devem ser aprovados pelo serviço de fonoaudiologia, pois devem ter consistência adequada para utilização na terapêutica estabelecida.

1.4. Disposição sobre a prestação dos serviços:

1.4.1. O HDDS atualmente conta com 14 leitos no Sala Vermelha, 60 leitos de UTI, 15 leitos no Semi-intensivo, 36 leitos na clínica cirúrgica, 91 leitos na Clínica médica. O dimensionamento de equipe de copeiras deve considerar ao atendimento de todos esses setores.

1.4.2. A prestação de serviços de alimentação deve ser realizada, nas dependências da CONTRATANTE e da CONTRATADA, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitário adequados, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

1.4.3. A prestação de serviços de alimentação realizar-se-á, mediante:

1.4.3.1. A utilização das dependências do CONTRATANTE, à Av. Eldes Scherrer, s/nº - Parque Residencial Laranjeiras, Serra - ES, 29.165-680, em área específica destinada ao SND, onde as refeições serão porcionadas e distribuídas;

1.4.3.2. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;

1.4.3.3. A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE;

1.4.3.4. A manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do SND da CONTRATANTE;

1.4.3.5. A referida prestação será realizada para pacientes e comensais (acompanhantes e servidores), observado o que dispõe a regulamentação interna do HDDS;

1.4.4. Para colaboradores e acompanhantes a média diária aproximada de refeições é de: 260 desjejuns de segunda-feira a sexta-feira e 160 desjejuns aos sábados, domingos e feriados, 350 almoços de segunda-feira a sexta-feira e 160 almoços aos sábados, domingos e feriados e 120 jantares de segunda-feira a domingo.

1.4.5. Sistema de distribuição para comensais:

1.4.5.1. Pequenas refeições: Buffet livre para café e leite; pão com manteiga e recheio; e porção de fruta em embalagem individual; descartáveis;

1.4.5.2. Grandes refeições: Buffet livre para guarnição, arroz, feijão, salada; serão porcionados opções protéicas, sobremesa e suco. Fornecido descartáveis, sachê de sal, azeite, vinagre, açúcar e adoçante, podendo ser substituído em acordo com a CONTRATANTE por galheteiros;

1.4.5.3. Todos os dias deverá estar disponível aos colaboradores da CONTRATANTE a opção de substituir o cardápio do dia das grandes refeições pelo Cardápio Leve, composto por folhosos, legumes, grãos ou massas, proteína e frutas, mantendo per captas das proteínas conforme estabelecidos no padrão de refeição de comensais no **item 1.5.4.**

1.4.6. Sistema de distribuição para pacientes:

1.4.7. Pequenas e grandes refeições: servidas em porções conforme especificação **no tópico 1.6.**

1.5. Do fornecimento de refeições para comensais

1.5.1. Denominam-se comensais os acompanhantes de pacientes e funcionários da Fundação iNOVA Capixaba.

1.5.2. O fornecimento de refeições para acompanhantes de pacientes ocorre em atendimento ao preconizado pela lei nº 14.423, de 22 de julho de 2022, do Estatuto da Pessoa Idosa, lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da pessoa com deficiência, e lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente, onde estas garantem o direito à vida e aos idosos, portadores de deficiência, crianças e adolescentes, 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. A Política Nacional de Humanização (PNH) também visa na gestão da clínica ampliada, em que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares. ; os acompanhantes que se enquadrarem nos casos acima irão receber as seguintes refeições: desjejum padrão, almoço padrão, lanche padrão e jantar padrão.

1.5.3. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM E LANCHE): a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV e V descritos abaixo:

TABELA 3: PEQUENAS REFEIÇÕES – COMENSAIS

REFEIÇÕES		DESJEJUM E LANCHE
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I e	Café (com e sem açúcar)	Self
II e	Leite (com e sem açúcar)	150ml
III e	Pão (Francês/Brioche)	50g
	com manteiga	10g
IV e	Queijo mussarela ou	30g
	Presunto ou	30g
	Ovos mexidos	50g
V	Frutas variadas	1 porção

TABELA 4: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA SEMANAL DO RECHEIO DO PÃO (ITEM IV)

ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	FREQUÊNCIA SEMANAL
01	Queijo mussarela	3 vezes
02	Ovos mexidos	2 vezes
03	Presunto	2 vezes

1.5.4. GRANDES REFEIÇÕES: a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V, VI, VII, VIII, IX e X descritos abaixo:

TABELA 5: GRANDES REFEIÇÕES – COMENSAIS

REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA	
I e	Entrada (saladas): dois tipos: 1 - Hortaliças (Folhosos) e verduras cruas 2 - Verduras, legumes ou leguminosas cozidos (ervilha, lentilha, grão de bico, soja)	Self	Self
II e	Arroz (Tipo 1)	Self	Self
III e	Leguminosas - Feijão Tipo I (preto ou carioca) - Todos os dias	Self	Self

IV e	Carnes:		
	1ª Opção: Bovina ou frango ou peixe ou suína (sem osso) e	150g	150g
	2ª Opção: Bovina ou suína (sem osso), ou	150g	150g
	Aves ou bovina (com osso) ou	210g	210g
	Aves (sem osso) ou	150g	150g
	Peixe – filé ou	150g	150g
	2 postas de peixe (sem rabo e sem cabeça) ou	200g	200g
	Fígado ou	150g	150g
	Dobradinha	180g	180g
	Rabada	230g	230g
	Ovos	2 unidades ou 100g	2 unidades ou 100g
	Pertences para Feijoada:		
	Rabo	20g	20g
	Paio	25g	25g
	Bacon	10g	10g
	Pernil	50g	50g
	Costelinha	30g	30g
	Linguiça Toscana	20g	20g
	Feijão	80g	80g
	OBS.: No caso da confecção de feijoada sem costelinha e rabo, o per capita do pernil deverá ser considerado 100 gramas.		
	Pertences para Dobradinha:		
	Feijão Branco	60g	60g
	Bucho	80g	80g
	Linguiça	20g	20g
	Bacon	10g	10g
V e	Guarnição:		
	Vegetais tipo A, B, C ou Farofa ou Pirão ou Polenta ou Massas	150g	150g
VI e	Sobremesa:		
	Frutas variadas ou	1 porção	1 porção
	Doces (pasta/composta) ou	100g	100g

	Doces tablete (paçoca, mariola, pé de moça, pé de moleque) ou	Unidade - 30g	Unidade - 30g
	Gelatina ou	100g	100g
	Pudim, flan, chocolate, sorvetes, picolés, etc.	100g	100g
VII e	Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada) sem conservantes e corantes	200ml	200ml
VIII e	Café (com e sem açúcar)	50ml	50ml
IX e	Chás variados	50ml	50ml
X	Sementes de Linhaça, Gergelim, Chia ou Aveia	10g	10g

1.5.4.1. Quando a sobremesa for doce, sempre terá uma fruta de opção sem custo adicional;

1.5.4.2. Quando for peixe ou suíno no cardápio, oferecer à parte limão;

1.5.4.3. O Cardápio Leve 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 1 (uma) proteína (carne bovina, frango, peixe, ovos podendo ser cozido ou omelete).

1.5.4.4. A solicitação de reserva de Cardápio Leve deverá ocorrer diretamente pelo colaborador do HDDS ao funcionário da CONTRATADA lotado no HDDS um dia anterior ao fornecimento do cardápio. A CONTRATADA deverá ser responsável pela logística de solicitação diretamente a cozinha matriz da mesma.

1.5.4.5. Caberá a CONTRATADA o controle da dispensação do Cardápio Leve durante a distribuição das refeições.

1.5.4.6. O Cardápio Leve a ser servido contemplará a fruta 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).

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

1.5.5. COFFEE BREAK: a refeição deve incluir todos os itens, descritos abaixo:

TABELA 6: DA COMPOSIÇÃO DO COFFEE BREAK

REFEIÇÕES		DESJEJUM E LANCHE
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I e	Mini sanduíches com patês	2 unid
II e	Sanduíches de pão de forma com requeijão, queijo, presunto, alface e tomate	2 fatias
III e	Pão de queijo tipo coquetel	50g
IV e	Bolo	60g
V e	Café	100ml
VI	Suco	200ml

1.5.5.1. Observações:

1.5.5.1.1. Os coffees serão solicitados de acordo com a necessidade da instituição, quantidade, dias e locais a definir.

1.5.5.1.2. Disponibilizar utensílios e louças para coffee break, copos, descartáveis, garrafa bomba de pressão, suqueira dentre outros itens que poderão ser solicitados pelo SND.

TABELA 7: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA MENSAL DE PROTEÍNA PRINCIPAL

ITEM	CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MENSAL
01	Aves	Frango – peito sem osso ou coxa e sobrecoxa	Assado, ao curry, xadrez, fricassé à caçadora, à passarinho, à milanesa, grelhado, ensopado, empanado, a parmegiana, estrogonofe, lasanha, almôndegas, espetinho, quibe, iscas, etc.	12 vezes
02	Peixes	Filé de merluza ou tilápia ou posta de cação frescos ou congelados	À milanesa, frito, assado, ensopado, moqueca.	4 vezes
03	Boi	Chã de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Acém	Bife simples, à milanesa, a parmegiana, à role, a cavalo, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, estrogonofe, lasanha, almôndegas, quibe, espetinho, iscas, etc.	11 vezes
04	Porco	Pernil ou lombo ou carré ou costelinha, lingüiça	Assado ou frito ou ensopado	03 vezes

TABELA 8: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA MENSAL DE OPÇÃO DE PROTEÍNA

ITEM	CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MENSAL
01	Aves	Frango – peito sem osso ou coxa e sobrecoxa	assado, xadrez, fricassé, à caçadora, à passarinho, à milanesa, grelhado, ensopado, empanado, a parmegiana, estrogonofe, lasanha, almôndegas, espetinho, quibe, iscas, etc.	10 vezes
02	Peixes	Filé de merluza ou tilápia ou posta de cação frescos ou congelados	À milanesa, frito, assado, ensopado, moqueca	04 vezes
03	Fígado bovino		Bife ou isca	02 vezes
04	Dobradinha		Cozida com feijão-branco	02 vezes

05	Porco	Pernil ou lombo ou carré ou costelinha, linguiça	Assado ou frito ou ensopado	02 vezes
06	Rabada (fresca) ou		Ensopada	01 vez
07	Carne seca ou Carne de sol		Ensopada, ou frita.	02 vezes
08	Feijoada completa			01 vez
09	Boi	Chã de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Acém	Bife simples, à milanesa, a parmegiana, à pizzaiolo, a role, a cavalo, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, estrogonofe, lasanha, almôndegas, quibe, etc.	06 vezes

1.5.5.2. Na mesma refeição, não deve ter mais de um item preparado na forma de fritura.

1.5.5.3. As grandes refeições dos comensais (almoço e jantar) deverão, obrigatoriamente, conter duas opções de carne, com as seguintes composições: 1ª opção: carne bovina, ou frango, peixe ou suína e 2ª opção: carne bovina, ou suína, ou aves, ou peixe ou fígado, ou dobradinha, ou rabada, ou ovos, respeitadas as frequências mensais determinadas neste Termo de Referência;

1.5.5.4. A CONTRATADA não deverá fornecer carne de fígado, para a alimentação transportada.

TABELA 9: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA MENSAL DE SOBREMESA

ITEM	SOBREMESA	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MENSAL
01	Frutas Variadas	Fruta em pedaços ou unidade	15 vezes
02	Doces Variados	Doces: Porções ou unidades	15 vezes

TABELA 10: VARIAÇÕES E PER CAPITA DE FRUTAS

FRUTAS	PORÇÃO
Abacaxi	150g
Banana	120g
Caqui	120g
Goiaba	100g
Laranja	125g
Maçã	100g
Mamão	150g

Melancia	320g
Melão	250g
Manga	150g
Tangerina	150g

1.6. Do fornecimento de refeições para pacientes

1.6.1. Dietas básicas – Pacientes adultos - consistência livre, branda e pastosa.

1.6.1.1. Dietas para diabéticos deverão considerar alimentos integrais e dietéticos, bem como gramaturas específicas de carboidrato;

1.6.1.2. Dietas constipantes são pobres em fibras insolúveis, lactose e sacarose. Recomenda-se o consumo de pães brancos e cereais refinados, banana-maçã ou prata, e outras frutas sem casca ou assadas, sucos coados, legumes cozidos, leites isentos de lactose ou vegetal, carnes magras, sobremesas com pouco açúcar;

1.6.1.3. Dietas laxativas deverão ser ricas em líquidos e alimentos fonte de fibra insolúvel e solúvel. Recomenda-se o consumo de verduras, legumes, frutas, aveia, chia e linhaça) que estimulem o funcionamento do trato digestivo;

1.6.1.4. Dietas hipolipídicas deverão incluir bebidas desnatadas e demais alimentos com restrição de gordura;

1.6.1.5. Dietas hipossódicas são compostas pelos mesmos alimentos das dietas básicas para as pequenas e grandes refeições, no entanto, sem sal de adição, devendo ser disponibilizado sal sachê com 1g nas grandes refeições;

1.6.1.6. Dietas para renal conservador deverão ser hipoproteicas, usualmente restritas em sódio, com ou sem necessidade de restrição de líquidos;

1.6.1.7. Dietas para renal dialítico deverão ser hiperproteica, restrita em sódio, potássio e líquidos, poderão ser adaptadas conforme quadro clínico do paciente;

1.6.1.8. Dietas para hepatopata deverão ser hiperproteica, pode ser restrita em sódio e líquido, de acordo com o grau de ascite. Evita-se alimentos ricos em gordura;

1.6.1.9. Dietas sem lactose deverão ser isentas de alimentos que contém lactose (leite e seus derivados: manteiga, queijo, creme de leite, iogurte e etc.);

1.6.1.10. Dietas sem glúten deverão ser retirados alimentos que contém glúten (trigo, aveia, cevada e centeio e seus derivados) são substituídos por aqueles cuja matéria prima seja isenta deste como fubá, milho, polvilho.

1.6.1.11. Dietas com redução de resíduos em consistência sólida, terão composição idêntica às dietas básicas (branda e pastosa), com redução dos alimentos ricos em resíduos;

1.6.1.12. Dietas Hipercalóricas e Hiperproteicas nas pequenas refeições deverão incluir nos itens I e II 50 ml a mais em todas as bebidas, bem como nos itens III e IV o dobro do quantitativo indicado, nos itens VII a XII serão servidos em dobro quando solicitado. Nas grandes refeições deverão ser servidos os itens II, III e V em 150g.

1.6.1.13. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM, LANCHE E CEIA): a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V e VI descritos abaixo. Os itens VII a XI só serão servidos quando solicitados pelo CONTRATANTE.

TABELA 11: PEQUENAS REFEIÇÕES - PACIENTES - CONSISTÊNCIA LIVRE, BRANDA E PASTOSA

REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE	CEIA
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA		
I e	Café (com e sem açúcar)	50ml	50ml	-
	Chá sabores variados (com ou sem açúcar)	200ml	200ml	200ml
II e	Leite integral/desnatado/vegetal com café (com ou sem açúcar) ou	200ml	200ml	-
	Leite integral/desnatado/vegetal puro ou	200ml	200ml	200ml
	iogurte integral/iogurte desnatado/iogurte dietético ou	150ml	150ml	150ml
	Mingau com leite integral/ desnatado/ vegetal ou	200ml	200ml	200ml
	Leite com achocolatado	200ml	200ml	200ml
III e	Pão (francês/brioche/integral) ou	50g	50g	50g
	Biscoito tradicional/integral ou	50g	50g	50g
	Torrada tradicional/integral ou	50g	50g	50g
	Bolo tradicional ou bolo sem açúcar	100g	100g	-
IV e	Manteiga (com ou sem sal) ou	10g	10g	10g
	Geléia de frutas ou geléia de frutas dietética	30g	30g	-
V e	Queijo Mussarela ou Minas Frescal	30g	30g	-
VI	Frutas variadas	1 porção	-	-
VII	Ameixa seca sem caroço	15g	15g	-
VIII	Sementes de Linhaça, Gergelim, Chia ou Aveia	10g	10g	10g
IX	Água de coco natural	200ml	200ml	200ml
X	Raízes: Inhame, Aipim, Cará, Batata Doce	50g	50g	50g
XI	Banana da Terra	50g	50g	50g

1.6.1.14. COLAÇÃO PARA DIABÉTICO: a refeição deverá incluir um dos itens I ou II, descritos abaixo:

TABELA 12: ITENS INCLUSOS NA COLAÇÃO - PACIENTES - CONSISTÊNCIA LIVRE, BRANDA E PASTOSA

ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I ou	iogurte dietético ou natural	200ml
II	Fruta	1 porção

1.6.1.15. GRANDES REFEIÇÕES: a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V, VI e VII descritos abaixo:

REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA	
I e	Entrada: Vegetais tipo A, B e C (em saladas ou sopas)	120g	120g
II e	Arroz tipo 1/integral ou	120g tipo 1/ 100g integral	120g tipo 1/ 100g integral
	Massa tradicional/integral ou	120g tradicional/ 100g integral	120g tradicional/ 100g integral
	Vegetal tipo C	120g	120g
III e	Leguminosas - Feijão Tipo I preto/ carioquinha ou	120g	120g
	Leguminosas - ervilha, lentilha, grão de bico, soja	100g	100g
IV e	Carnes:		
	Bovina ou frango ou peixe ou	150g	150g
	Aves (com osso) ou	210g	210g
	Aves (sem osso) ou	150g	150g
	Peixe – filé (sem espinha) ou	150g	150g
	2 postas de peixe (sem rabo, sem cabeça, sem espinha) ou	200g	200g
	Ovos	2 unidades ou 100g	2 unidades ou 100g
V e	Guarnição:		
	Vegetais tipo A, B, C ou	120g	120g
	Farofa ou Pirão ou Polenta ou Massas	100g	100g
VI e	Sobremesa:		
	Frutas variadas ou	1 porção	1 porção
	Doces (pasta/compota) ou doces dietéticos ou	100g	100g
	Gelatina ou gelatina dietéticas ou	100g	100g
	Pudim, flan, chocolate, sorvetes, etc.	100g	100g
VII	Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada) sem conservantes e corantes	200ml	200ml
Obs.: A quantidade de proteína diária poderá ser alterada, de acordo com a necessidade do paciente, não implicando, neste caso, em alteração do preço da refeição.			

TABELA 14: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA MENSAL DE PROTEÍNA PARA PACIENTES

ITEM	CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES	FREQUÊNCIA MENSAL
01	Aves	Frango - peito sem osso ou coxa e sobrecoxa	Assado, xadrez, fricassé à caçadora, à passarinho, à milanesa, grelhado, ensopado, empanado, a parmegiana, estrogonofe, lasanha, almôndegas, espetinho, quibe, iscas, etc.	12 vezes
02	Peixes	Filé de merluza ou tilápia ou posta de cação frescos ou congelados	Grelhado, assado, ensopado, moqueca, torta.	06 vezes
03	Boi	Chã de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Acém	Bife simples, à parmegiana, a role, a cavalo, à pizzaiolo, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, estrogonofe, lasanha, almôndegas, quibe, etc.	12 vezes

TABELA 15: VARIAÇÕES E PER CAPITA DE FRUTAS

FRUTAS	PORÇÃO
Abacaxi	150g
Banana	120g
Caqui	120g
Goiaba	100g
Laranja	125g
Maçã	100g
Mamão	150g
Melancia	320g
Melão	250g
Manga	150g
Tangerina	150g

1.6.2. Dietas básicas – Pacientes adultos - consistência pastosa homogênea e líquida pastosa

1.6.2.1. A dieta pastosa homogênea, deverá conter itens em consistência pastosa e extremamente espessados e sem grumos;

1.6.2.2. A dieta líquida pastosa é uma dieta liquidificada e moderadamente espessada, por isso em sua composição, excluem-se os itens III das grandes refeições.

1.6.2.3. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM, LANCHE E CEIA): a refeição deve incluir todos

os itens I, II, III descritos abaixo. O item IV só será servido quando solicitados pelo CONTRATANTE.

TABELA 16: PEQUENAS REFEIÇÕES - PACIENTES - CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA E LIQUIDA PASTOSA

REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE	CEIA
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA		
I e	Café (com e sem açúcar)	50ml	50ml	-
	Chá sabores variados (com ou sem açúcar)	200ml	200ml	200ml
II e	Leite integral/desnatado/vegetal com café (com ou sem açúcar) ou	200ml	200ml	-
	Leite integral/desnatado/vegetal puro ou	200ml	200ml	200ml
	Leite com achocolatado	200ml	200ml	200ml
III	Vitamina de frutas com aveia leite integral/desnatado/vegetal	200ml	200ml	200ml
IV	Água de coco natural	200ml	200ml	200ml

1.6.2.4. COLAÇÃO PARA DIABÉTICO: a refeição deverá incluir um o item I, descrito abaixo:

TABELA 17: ITENS INCLUSOS NA COLAÇÃO - PACIENTES - CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA E LIQUIDA PASTOSA

REFEIÇÕES		COLAÇÃO
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I	iogurte dietético ou natural	200ml

1.6.2.5. GRANDES REFEIÇÕES: a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V e VI, descritos abaixo.

TABELA 18: GRANDES REFEIÇÕES - PACIENTES - CONSISTÊNCIA PASTOSA HOMOGÊNEA E LIQUIDA PASTOSA

REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA	
I e	Vegetal tipo C ou leguminosas em forma de purê	120g	120g
II e	Feijão Tipo I (preto ou carioquinha)	120g	120g
III e	Carnes triturada:		
	Bovina ou frango ou peixe ou	150g	150g
IV e	Guarnição:		
	Vegetais tipo C em forma de purê	120g	120g
	Polenta	100g	100g
V e	Sobremesa:		

	Gelatina ou gelatina dietéticas ou	100g	100g
	Pudim, flan, sorvetes, etc (sem grumos).	100g	100g
VI	Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada) sem conservantes e corantes	200ml	200ml
Obs.: A quantidade de proteína diária poderá ser alterada, de acordo com a necessidade do paciente, não implicando, neste caso, em alteração do preço da refeição.			

1.6.3. Dietas básicas – Pacientes adultos - líquida completa.

1.6.3.1. A dieta líquida completa é liquidificada e levemente espessada. As grandes refeições deverão ser servidas em sopeira.

1.6.3.2. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM, LANCHE E CEIA): a refeição deve incluir todos os itens I e II, descritos abaixo. O item III só será servido quando solicitados pelo CONTRATANTE.

TABELA 19: PEQUENAS REFEIÇÕES - PACIENTES - LIQUIDA COMPLETA

REFEIÇÕES		DESJEJUM	LANCHE	CEIA
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA		
I e	Café (com e sem açúcar)	50ml	50ml	-
	Chá sabores variados (com ou sem açúcar)	200ml	200ml	200ml
II e	Leite integral/desnatado/vegetal com café (com ou sem açúcar) ou	200ml	200ml	-
	Leite integral/desnatado/vegetal puro ou	200ml	200ml	200ml
	Leite com achocolatado	200ml	200ml	200ml
	Vitamina de frutas com leite integral/desnatado/vegetal e coada	200ml	200ml	200ml
III	Água de coco natural	200ml	200ml	200ml

1.6.3.3. GRANDES REFEIÇÕES: a refeição deve incluir todos os itens I, II, III e IV, descritos abaixo.

REFEIÇÕES		ALMOÇO	JANTAR
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA	
I e	Sopa batida (vegetais tipo A, B, C, e proteínas) ou	350g	350g
	Caldo de legumes (vegetais tipo A, B, C, e proteínas)	350g	350g
II e	Feijão Tipo I (preto ou cariquinha) batido	100g	100g
III e	Sobremesa:		
	Gelatina ou gelatina dietéticas ou	100g	100g
IV	Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada) sem conservantes e corantes	200ml	200ml
Obs.: A quantidade de proteína diária poderá ser alterada, de acordo com a necessidade do paciente, não implicando, neste caso, em alteração do preço da refeição.			

1.6.4. Dietas básicas – Pacientes adultos - líquida sem resíduos.

1.6.4.1. A dieta líquida sem resíduos é utilizada em caso de preparo para exames ou dieta inicial após procedimentos cirúrgicos. Ex.: chá, suco de fruta coado e sem resíduo, água de coco industrializada, caldo de sopa coado e sem resíduo, suco de gelatina, gelatina, gelatina diet.

1.6.5. Lanche Reforçado:

1.6.5.1. A refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V e VI descritos abaixo:

TABELA 21: LANCHE REFORÇADO - CONSISTÊNCIA LIVRE, BRANDA E PASTOSA

REFEIÇÕES		DESJEJUM
ITEM	ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA
I e	Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada) sem conservantes e corantes	200ml
II e	Iogurte integral/iogurte desnatado/iogurte dietético ou	150ml
	Mingau com leite integral/ desnatado/ vegetal ou	200ml
	Vitamina integral/Vitamina desnatado/Vitamina dietético ou	200ml
	Leite com achocolatado	200ml
III e	Pão (francês/brioche/integral) ou	50g
	Biscoito tradicional/integral ou	50g
	Torrada tradicional/integral ou	50g
	Bolo tradicional ou bolo sem açúcar	100g
IV e	Manteiga (com ou sem sal) ou	10g
	Geleia de frutas ou geleia de frutas dietética	30g
V e	Queijo Mussarela ou Minas Frescal	30g
	Ovos mexidos	50g
VI	Frutas variadas	1 porção

1.7. Da variação de preparações em comum para comensais e pacientes

TABELA 22: VARIAÇÕES DE PREPARAÇÕES

DISCRIMINAÇÃO	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS
Saladas	De vegetais folhosos e vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas, legumes ou leguminosas.
Sopas	De vegetais, massas, cereais, leguminosas, cremes e canjas.
Massas	Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguete, lasanha, panquecas e tortas.
Arroz	Simple branco, risotos, de forno, à grega, colorido.
Feijão	Preto, branco, vermelho, carioca, manteiga, mulatinho, fradinho, roxo, em grãos inteiros ou liquidificados, tropeiro ou tutu.

Guarnições	Vegetais tipo A, B, C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, souté etc. Farofas, pirão, polenta, massas.
Molhos	À campanha, bolonhesa, acebolado, ferrugem, madeira, branco, com salsa, rosé, maionese, tártaro, vinagrete, tomate, de maracujá, laranja, etc.
Sobremesas	Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes; Doces de frutas, de leite ou outros – cremosos ou tabletes; Cremes, curau, sagu, pudins, flans, gelatinas, sorvetes ou picolés.
Sucos	De suco de frutas naturais ou polpa de fruta pasteurizada sabores variados.
Condimentos e outros	No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos: - sal refinado, iodado, com baixa umidade.....5g - alho..1g - extrato de tomate..1g - cebola....8g - tomate...10g - pimentão...5g - vinagre de vinho ou suco de limão...5ml - salsa, cebolinha e outros....q.s. - óleo vegetal (soja, milho, arroz, girassol) para cocção....q.s. - azeite de oliva para tempero..q.s. - sal refinado, iodado, em embalagens de 1g...q.s. - outros que se fizerem necessário.
<p>DESCRIÇÃO DOS VEGETAIS</p> <p>TIPO A Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, alface, alfafa, almeirão, aspargo, berinjela, brócolis, coentro, salsa, cebolinha, couve manteiga, jiló, espinafre, cebola, maxixe, palmito, pepino, rabanete, repolho, salsa, tomate, pimentão, chicória, cebola, rúcula, etc.</p> <p>TIPO B Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, vagem, ervilha verde, etc.</p> <p>TIPO C Aipim, batata (baroa, doce, asterix e inglesa), cará, fruta-pão, inhame, milho verde, etc</p>	

1.7.1. Não deverão ser utilizados temperos, amaciantes e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras ervas) e temperos permitidos pelo SND. Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham.

2. JUSTIFICATIVAS

2.1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1.1. Os serviços de saúde prestados pelo Hospital Doutor Dório Silva – HDDS são de grande relevância pública, conforme determinação da nossa Carta Magna em seu art.

197. A unidade é especializada em hemorragia digestiva, retirada de corpo estranho, paciente clínico grave, cirurgia especializada e ambulatório de especialidades de média e alta complexidade.

2.1.2. A alimentação é crucial para o atendimento de nossos pacientes, uma vez que faz parte da terapia nutricional oral. 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.

2.1.3. A lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que estabelece a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) reforça o direito fundamental do ser humano a alimentação adequada, conforme citado no artigo 3º: “A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.”

2.1.4. O Programa de Alimentação do Trabalhador, regulamentado na lei nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, e com instruções complementares estabelecidas pela Portaria MTP/GM nº672, de 8 de novembro de 2021, tem por objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, visando à promoção de sua saúde e prevenção das doenças profissionais.

2.1.5. Em atendimento ao preconizado pela lei nº 14.423, de 22 de julho de 2022, do Estatuto da Pessoa Idosa, lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da Pessoa com Deficiência, e lei Federal nº 8.069, de 13 de julho de 1990 do Estatuto da Criança e do Adolescente, onde estas garantem o direito à vida e aos idosos, portadores de deficiência, crianças e adolescentes, 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. A Política Nacional de Humanização (PNH) também objetiva na gestão da clínica ampliada, em que utiliza o acompanhamento do cuidador para favorecer a recuperação da saúde de seus familiares.

2.1.6. A contratação de empresa terceirizada para preparo e fornecimento de alimentação alicerça-se nos seguintes pontos:

2.1.6.1. Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua e permanente, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados e externos nas unidades hospitalares geridas pela Fundação Inova Capixaba visando a manter ou recuperar o estado nutricional no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;

2.1.6.2. Necessidade de acompanhar a distribuição das refeições corretamente nas unidades hospitalares geridas pela Fundação Inova Capixaba, supervisionar a atuação dos copeiros, atualizar os mapas de dietas, ajustar o cardápio à individualidade dos pacientes;

2.1.6.3. Necessidade de fornecer quando solicitado, itens relacionados a coffee break em situações específicas como datas comemorativas institucionais, premiações que possam ocorrer, dentre outros, avaliadas pela direção geral do hospital;

2.1.6.4. O HDDS não dispõe em seu quadro efetivo de pessoal, servidores qualificados para operacionalização desses serviços. Para tanto, seriam necessários servidores ligados à instituição, bem como parcelamento dos serviços por processos licitatórios distintos (gêneros alimentícios, descartáveis, equipamentos, utensílios, gás), acarretando maior probabilidade de descompasso entre os serviços, além de tornar o processo de gestão muito complexo e lento. Desta forma, a terceirização de serviços tem sido a melhor alternativa para a viabilização, por oferecer vantagem econômico-financeira, dentro do que rege o princípio da economicidade, tornando a gestão hospitalar menos complexa do ponto de vista da administração de pessoal, aquisição dos recursos materiais e manutenção de máquinas e equipamentos quando este compromisso é atribuído a uma empresa do ramo de nutrição hospitalar.

2.1.7. Sendo assim, é imprescindível a continuidade da prestação de serviços continuados de preparo e fornecimento de alimentação, com disponibilização de material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos, visando atendimento de comensais e pacientes do HDDS. Portanto, faz-se necessário esta contratação emergencial até que haja tempo hábil para a formalização do contrato ordinário.

2.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO:

2.2.1. A estimativa do quantitativo de refeições servidas foi realizada considerando o período de Janeiro de 2024 a Outubro de 2024.

QUADRO 1 – REFEIÇÕES CONSUMIDAS

	Jan	Fev	Mar	Abr	Mai	Jun	Jul	Ago	Set	Out	MÉDIA (MÊS)
PACIENTES											
Desjejum	3416	3225	3808	3419	3777	3505	4247	3997	3837	3558	3679
Colação	1166	1159	1284	977	903	894	903	971	868	747	988
Almoço	3571	3370	3963	3554	3850	3505	4136	3870	3665	3459	3695
Lanche	3416	3225	3808	3419	3561	3317	3767	3661	3503	3276	3501
Jantar	3881	3660	4273	4404	3654	3559	5846	3992	3767	3502	4054
Ceia	3420	3229	3811	3421	3364	3386	3875	3781	3591	3380	3526
Complementação				15	36	72	59	56	40	34	45
ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS											
Desjejum	8886	8834	9160	8932	9356	8730	9243	9425	8315	7120	8801
Almoço	12693	11335	12005	11816	11934	11473	12356	12370	11743	9665	11739
Jantar	6380	5644	6020	5156	5925	5797	4161	5786	5654	4583	5511

2.2.2. Com base no consumo, estimamos o quantitativo de refeições mensal a ser contratado na média de refeições consumidas no HDDS durante o período citado, como demonstrado no quadro abaixo:

QUADRO 2 – ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS

DESCRIÇÃO DO OBJETO	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL
Desjejum paciente	Unidade	4.059
Colação paciente	Unidade	1.008
Almoço paciente	Unidade	3.769
Lanche paciente	Unidade	3.571
Jantar paciente	Unidade	4.135
Ceia paciente	Unidade	3.596
Desjejum comensal	Unidade	8.977
Almoço comensal	Unidade	11.974
Lanche comensal	Unidade	7.650
Jantar comensal	Unidade	5.621
Café	Litro	20
Lanche reforçado	Unidade	91
Suco	Litro	66
Dieta de prova	Unidade	71
Dieta líquida/restrita	Unidade	133
Coffee Break	Unidade	51

2.2.3. Considerando as variações diárias na internação, realização de exames, alta rotatividade de pacientes e comensais, necessidade de dietas específicas e eventuais fatores sazonais ou extraordinários, bem como expansão do hospital, foi realizado o cálculo mensal com acréscimo de 05%. Este aumento é uma medida necessária para assegurar a eficiência do serviço hospitalar e a manutenção das condições de saúde e bem-estar de todos os envolvidos, conforme preconizado nas legislações.

2.2.4. Observação: O item complementação foi excluído, os itens café, lanche reforçado, suco polpa sem açúcar litro, dieta de prova e dieta líquida restrita, estão sendo inseridas de forma a descrever melhor a refeição servida com precificação adequada.

3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

3.1. O objeto a ser adquirido será por meio do Sistema de Registro de Preços – SRP, conforme pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar – ETP, que consta devidamente instruído no processo:

() SIM (X) NÃO

4. DA CLASSIFICAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. O objeto a ser contratado atende à condição de serviço comum conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar – ETP.

SIM () NÃO

5. LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. Os serviços serão executados nas dependências da Unidade Hospitalar conforme a seguir:

LOTE 001		
MUNICÍPIO	LOCAL	ENDEREÇO
Serra	Hospital Doutor Dório Silva	Rua Eudes Scherrer, S/Nº, Parque Residencial Laranjeiras, Serra – ES. Cep: 29.165-680

6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

6.1. O prazo de vigência da contratação é de 24 (vinte e quatro) meses contados da publicação do contrato no Diário Oficial, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

6.1.1. O serviço é enquadrado como continuado, conforme encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar - ETP, que consta devidamente instruído no processo.

7. DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços objeto do contrato até 15 (quinze) dias após o início da vigência contratual com toda mão de obra.

8. DA VISITA TÉCNICA

APLICA

() NÃO SE APLICA

8.1. A Visita Técnica, FACULTATIVA, nos locais onde serão realizados os serviços, deverá ser agendada até 15 (quinze) dias antes da data prevista para abertura do Pregão (se for essa a forma de contratação) junto ao Serviço de Nutrição e Dietética, situado na R. Eudes Scherrer, s/nº -Parque Residencial Laranjeiras, Serra - ES, 29.165-680, pelo telefone (27) 3218-9404 ou endereço eletrônico cnut.hdds@inovacapixaba.es.gov.br, das 08h00 às 16h00 horas.

8.2. A licitante deve ser representada 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.

8.3. Para todos os efeitos, considerar-se-á que o interessado tem 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.

8.4. O transporte para deslocamento aos locais das visitas será de inteira responsabilidade dos interessados.

8.5. Todos os interessados devem preencher declaração de que têm conhecimento do local em que serão prestados os serviços.

9. PAGAMENTO

9.1. A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA pelo serviço efetivamente prestado no mês de referência, após a apresentação da Nota Fiscal correspondente, devidamente aceita pela CONTRATANTE, vedada a antecipação.

9.1.1. A CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal à CONTRATANTE até o 5º (quinto) dia útil subsequente da prestação do serviço, devidamente aceita pela CONTRATANTE.

9.1.2. A Nota Fiscal deverá ser emitida no CNPJ da Fundação iNOVA Capixaba somente quando a prestação do serviço for realizada na sede (matriz). Caso contrário, a Nota Fiscal deverá ser emitida no CNPJ da unidade hospitalar (filial).

9.2. O pagamento far-se-á por meio de uma única transferência bancária e será realizado até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal.

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

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

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

9.5. Nos termos do Decreto Estadual nº 5.460-R/2023 e da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 ou a que vier a substituí-la, a CONTRATANTE deverá proceder a retenção do Imposto de Renda (IR) na Fonte ao efetuar qualquer pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços.

9.5.1. A CONTRATADA deverá emitir a(s) nota(s) fiscal(is), fatura(s) ou qualquer(qualsquer) outro(s) documento(s) de cobrança com o destaque do IR na Fonte.

9.5.2. Excetuam-se se dessa obrigação as hipóteses elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012, devendo a CONTRATADA apresentar, em conjunto com os demais documentos de cobrança, declaração do respectivo enquadramento, na forma dos anexos da referida Instrução Normativa.

10. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA

10.1. As despesas decorrentes deste objeto correrão à conta do orçamento HDDS e serão especificadas no tempo da contratação ou emissão da ordem de serviço ou instrumento equivalente, conforme encontra-se pormenorizada em tópico específico do Estudo Técnico Preliminar - ETP, que consta devidamente instruído no processo.

11. RESPONSABILIDADES DAS PARTES

11.1. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA

11.1.1. Observações gerais

11.1.1.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto;

11.1.1.2. Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos, bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;

11.1.1.3. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

11.1.1.4. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais;

11.1.1.5. Participar e desenvolver, projetos de melhoria para prestação de serviços, realizando diagnóstico em até 03 meses após o início das atividades e apresentando cronograma de ações de melhorias à direção Técnica;

11.1.1.6. Zelar para que sejam cumpridas as normas internas da CONTRATANTE, assim como pela prestação dos serviços relativos à segurança e à prevenção de acidentes e outras normas afetadas diretamente a execução dos serviços.

11.1.1.7. Reparar todo e qualquer dano que venha a ser causado em razão da execução dos serviços efetuados, suportando os prejuízos decorrentes da ação ou omissão da CONTRATADA.

11.1.1.8. Respeitar o regimento interno da Fundação, todas as normas publicadas

institucionalmente, bem como as regras éticas nacionais referentes às pesquisas envolvendo seres humanos ou animais experimentais.

11.1.1.9. 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.

11.1.1.10. Notificar a CONTRATANTE, por escrito, qualquer alteração na razão social ou de seu contrato acionário e de mudança em sua Diretoria, contrato ou estatuto, apresentando no prazo máximo de 30 (trinta) dias, contatos do registro da alteração, cópia autenticada da Certidão da Junta Comercial e/ou do Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas.

11.1.1.11. A responsabilidade técnica e profissional pela prestação dos serviços, bem como, civil, administrativa e criminal junto a terceiros e órgãos competentes, será exclusiva da CONTRATADA.

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

11.1.1.13. Responder por perdas e danos que venham a sofrer a CONTRATANTE e/ou terceiros, em razão de ação e ou omissão dolosa ou culposa de seus empregados, quando nas suas dependências ou nas da unidade hospitalar, reparando ou indenizando os prejuízos, independentemente de outras cominações legais a que estiver sujeita.

11.1.1.14. Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social dos profissionais alocados, inclusive no que refere-se à jornada de trabalho e ao pagamento de salário no prazo legal e, ainda, comprovação mensal em conjunto com a apresentação da Nota Fiscal.

11.1.1.15. Exibir, quando solicitado pela CONTRATANTE, a comprovação de que estão sendo cumpridos todos os encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais, na qualidade de empregadora/CONTRATANTE.

11.1.1.16. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, cuja inadimplência não transfere ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento.

11.1.1.17. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados conforme Lei 14.133/21.

11.1.1.18. 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.

11.1.1.19. 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.

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

11.1.1.21. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto da presente contratação.

11.1.1.22. 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.

11.1.1.23. Em caso de rescisão contratual unilateral a fim de não haver descontinuidade dos serviços, a CONTRATADA deverá aguardar até a efetivação de nova contratação de prestadora de serviços de alimentação pela CONTRATANTE.

11.1.1.24. A CONTRATADA deverá arcar com todos os custos decorrentes de ações judiciais movidas por pacientes, acompanhantes e colaboradores da instituição, originadas por danos causados pela alimentação fornecida.

11.1.1.25. Responder às notificações recebidas do sistema de notificações de: NÃO CONFORMIDADE, EVENTOS ADVERSOS, OUVIDORIA entre outros em tempo hábil*. Realizar as tratativas das notificações conforme estabelecido pelo sistema (formas de respostas). Responder às notificações classificadas como moderadas ou graves em 24h e demais notificações sem danos e leves, circunstâncias de risco, entre outras, em 72 h. A CONTRATANTE deverá comunicar por e-mail a existência de uma notificação referente à CONTRATADA. A CONTRATADA deverá, então, proceder à apuração detalhada dos fatos mencionados na notificação. Após investigação detalhada dos fatos, a CONTRATADA deverá emitir um relatório dos fatos apurados e emitir seu parecer frente ao caso, em seguida a CONTRATADA utilizará metodologias que buscam identificar a CAUSA RAIZ do problema que são: ISHIKAWA COM 6M e os 5 PORQUÊS, posteriormente deverá planejar ações preventivas/corretivas coerentes com as causas identificadas e estabelecer prazos adequados para implementar as ações utilizando a ferramenta 5W2H para o plano de ação. A CONTRATADA deverá enviar, por e-mail, à CONTRATANTE a causa raiz identificada, conforme ferramentas descritas, bem como o plano de ação proposto para a melhoria dos processos, de acordo com o prazo de resposta das notificações. Demonstrar evidências com os indicadores: Percentual de cumprimento do prazo de respostas às notificações do HDDS em tempo hábil e Percentual de ações de melhoria realizadas dentro do prazo. Apresentar mensalmente ao HDDS no Relatório de Prestação de Contas. *(Entende-se por tempo hábil não permitir o vencimento do prazo previsto pela unidade hospitalar).

11.1.2. Da fiscalização

11.1.2.1. Aceitar o fiscal indicado pelo HDDS, o qual terá plenos poderes para praticar atos nos limites da presente contratação, quanto à qualidade de gêneros, preparação e apresentação das refeições, volume, pesos e elaboração de cardápios, dependências do refeitório, veículos, móveis e utensílios e a todo pessoal da CONTRATADA no que se referir a sua quantidade, qualidade, asseio e higiene.

11.1.2.2. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, prestando todas as informações solicitadas, com referência à execução dos serviços;

11.1.2.3. Providenciar a correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto à execução dos serviços de modo a evitar qualquer prejuízo a execução do objeto, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, registrados em Ata;

11.1.2.4. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados. Respeitando os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/90), ficando o CONTRATANTE autorizado a descontar da garantia ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

11.1.2.5. Apresentar, quando solicitado pelo fiscalizador, a seguinte documentação:

11.1.2.5.1. Cópia do contrato de trabalho de todo pessoal envolvido na prestação do serviço;

11.1.2.5.2. Registro de empregado e cópia das páginas da Carteira de Trabalho e Previdência Social, atestando a contratação;

11.1.2.5.3. Atestado de saúde ocupacional (ASO), comprovando a realização dos exames médicos (admissional e periódicos);

11.1.2.5.4. Comprovante de cadastramento do trabalhador no regime do PIS/PASEP;

11.1.2.5.5. Cartão, ficha ou livro de ponto, assinado pelo empregado em que constem as horas trabalhadas, normais ou extraordinárias, se for o caso;

11.1.2.5.6. Recibo de concessão do aviso de férias, 30 (trinta) dias antes do respectivo gozo;

11.1.2.5.7. Recibo de pagamento atestando o recebimento de salários mensais e adicionais, férias + 1/3e 13º salário (1ª e 2ª parcelas), quando da época própria, além de salário-família, caso de vido, assinado pelo empregado, ou, conforme o artigo 464 da CLT, acompanhado de comprovante de depósito bancário na conta do trabalhador;

11.1.2.5.8. Comprovantes de opção e fornecimento do vale transporte quando for o caso;

11.1.2.5.9. Comprovantes de recolhimento de contribuição sindical e outras devidas aos sindicatos se for o caso, na época própria;

11.1.2.5.10. Comprovante de entrega da RAIS e de que o trabalhador dela fez parte;

11.1.2.5.11. Documento que ateste o recebimento de equipamentos de proteção individual, se o serviço assim o exigir;

11.1.2.5.12. Comprovantes que atestem o correto depósito do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço em conta vinculada aberta para esse fim;

11.1.2.5.13. Comprovantes que atestem o correto recolhimento e depósito de INSS;

- 11.1.2.5.14. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários;
- 11.1.2.5.15. PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais);
- 11.1.2.5.16. PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional);
- 11.1.2.5.17. LTCAT (Laudo Técnico das Condições do Ambiente de Trabalho);
- 11.1.2.5.18. Laudo da Vigilância Sanitária Municipal (Alvará Sanitário).

11.1.3. **Medição, provisionamento e pagamentos das refeições**

11.1.3.1. A CONTRATADA deverá enviar a medição mensal referente ao serviço prestado para conferência da CONTRATANTE.

11.1.3.2. A CONTRATANTE poderá enviar o número de refeições estimadas para auxiliar no provisionamento da CONTRATADA, não devendo ser utilizado como valor para cobrança.

11.1.3.3. É dever da CONTRATADA realizar a contagem do documento que determina o número de refeições para pacientes, a fim de utilizar na produção de refeições, devendo apresentar a CONTRATANTE para conferência de faturamento.

11.1.3.4. A CONTRATADA deverá assegurar uma margem de segurança de 15% sobre as refeições fornecidas.

11.1.3.5. A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensal à CONTRATANTE informando o número de refeições servidas para conferência e aprovação. Ressalta-se que, para pagamento, a medição refere-se somente as refeições efetivamente consumidas.

11.1.4. **Das condições de sigilo de informação**

11.1.4.1. Assumir total responsabilidade, inclusive por seus sócios e colaboradores, em manter absoluto e irrestrito sigilo sobre o conteúdo das informações que digam respeito à CONTRATANTE, a que vier a ter conhecimento por força da prestação dos serviços ora contratados, vindo a responder, portanto, por todo e qualquer dano que o descumprimento da obrigação aqui assumida venha a ocasionar à CONTRATANTE.

11.1.4.2. Indenizar a CONTRATANTE no caso de avaria ou subtração de seus bens ou valores, como por acesso indevido a informações sigilosas ou de uso restrito da CONTRATANTE, na eventualidade de terem sido tais atos praticados por profissionais da CONTRATADA.

11.1.4.3. Todas as informações, resultados, relatórios e quaisquer outros documentos obtidos e/ou elaborados pela CONTRATADA na execução dos serviços a serem contratados, serão de exclusiva propriedade da CONTRATANTE, não podendo a CONTRATADA utilizá-los para qualquer fim, ou divulgá-los, reproduzi-los ou veiculá-los, a não ser que prévia e expressamente autorizada pela CONTRATANTE.

11.1.5. **Quadro de funcionários e capacitação**

11.1.5.1. Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.

11.1.5.2. Manter em caráter permanente durante a execução dos serviços 01 (um) (a) coordenador (a) nutricionista, profissional responsável pela supervisão de serviços, conforme exigência do Conselho Federal de Nutricionista - CFN, com atribuições/autoridade suficientes para representá-la (empresa CONTRATADA) em tudo que se relacionar com os serviços contratados. As demais especialidades que compõem o quadro técnico necessário à execução dos serviços, deverão ser suficientes para suprir as necessidades do Hospital;

11.1.5.3. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN.

11.1.5.4. A CONTRATADA deverá manter durante todo o horário de distribuição de refeições no refeitório, profissional nutricionista que responda tecnicamente por todo o processo de produção, inclusive aos finais de semana e feriados, conforme atribuições descritas Resolução CFN Nº 600, de 25 de Fevereiro de 2018.

11.1.5.5. Cabe ao nutricionista ou técnico em nutrição da CONTRATADA entrar em contato com o setor de nutrição para tirar dúvidas pertinentes as prescrições dietéticas;

11.1.5.6. Responsabilizar-se integralmente pelos profissionais, primando pela qualidade, desempenho, eficiência e produtividade, visando a execução dos trabalhos durante toda a vigência do contrato, dentro dos prazos e condições estipulados.

11.1.5.7. Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados.

11.1.5.8. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato;

11.1.5.9. Utilizar, para a realização dos serviços, profissionais devidamente habilitados na categoria profissional a que pertençam, reservando-se a CONTRATANTE o direito de exigir a substituição daqueles que comprovadamente não estejam cumprindo as exigências constantes do Termo de Referência.

11.1.5.10. Assegurar que o seu quadro de profissionais: a) mantenha sigilo quanto as informações confidenciais de que tiver conhecimento no desempenho das suas funções; b) guarde absoluto respeito pela vida humana, atuando sempre em benefício do paciente e jamais utilizar seus conhecimentos para gerar sofrimento físico ou moral, para o extermínio do ser humano ou para permitir a acobertar tentativa contra sua dignidade e integridade;

11.1.5.11. Manter seus empregados e/ou prestadores de serviços com uniformes/vestimentas limpas, em bom estado de conservação, fornecendo a eles crachá de identificação – de uso obrigatório - conforme padrão pré-estabelecido pela Fundação iNOVA Capixaba e, provê-los com os equipamentos de proteção individual – EPI'S, arcando com as despesas advindas destas exigências, em conformidade com a Norma Regulamentadora Número 6, do Ministério do Trabalho, de acordo com o exigido para cada categoria;

11.1.5.12. Manter a equipe responsável pela execução dos serviços com uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa, dentro dos padrões de higiene e segurança recomendados pela legislação vigente, fornecendo uniformes adequados, previamente aprovados pela CONTRATANTE, de cor branca, sem bolsos acima da cintura e equipamentos de proteção individual (EPI) necessários ao desempenho das funções, primando por manter seus funcionários sempre com uniformes novos, limpos, bem cuidados e visualmente agradáveis no preparo e atendimento aos clientes. Prezar pelo asseio corporal e de vestuário, estar com cabelos limpos e presos e usar toucas nas cabeças, barbas perfeitamente aparadas, unhas cortadas e sem pintura, não usar bijuterias ou joias, estar devidamente uniformizados e identificados, seguir as leis trabalhistas, previdenciárias, assistenciais e sanitárias vigentes.

11.1.5.13. Providenciar controle de saúde de seu pessoal conforme legislação trabalhista pertinente. Afastando imediatamente do Serviço de Manipulação de alimentos, empregados com doença infectocontagiosa, cortes e lesões de pele.

11.1.5.14. Atender a todos os encargos e despesas decorrentes da alimentação de seus empregados.

11.1.5.15. Comunicar previamente a necessidade da presença de pessoas não credenciadas nas instalações do SND.

11.1.5.16. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento médico e social dos seus empregados, disponibilizados para prestação do serviço, acidentados ou com mal súbito.

11.1.5.17. Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, normas de segurança e disciplinares internas do CONTRATANTE.

11.1.5.18. CONTRATADA deverá promover de forma permanente, treinamento de sua mão de obra, de modo a garantir a adequada prestação dos serviços com apresentação de cronograma de treinamento semestral ou quando da substituição de funcionário. Os treinamentos deverão ser mensais e deverá ser apresentada lista de presença dos participantes e conteúdo abordado ao responsável técnico da unidade mensalmente. É necessário assegurar capacitação dos profissionais encarregados de operar os equipamentos necessários à prestação dos serviços;

11.1.5.19. Além dos treinamentos regulares que ocorrem de acordo com o planejamento semestral, a CONTRATADA, após diagnosticar a causa principal das notificações (Não conformidades, Eventos Adversos, Ouvidorias, dentre outros), deverá promover o treinamento de sua equipe de trabalho em resposta ao evento que ocorreu, de acordo com o plano de ação proposto nas respostas às notificações enviadas.

11.1.6. Higienização das áreas e equipamentos

11.1.6.1. Responsabilizar-se pela higienização e manter as condições de higiene das áreas do SND disponibilizadas pela CONTRATANTE para a execução dos serviços, de acordo com a periodicidade e procedimentos definidos em legislações e normas técnicas vigentes e em consonância com o Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH). Será

de responsabilidade da CONTRATADA a higienização das áreas de acesso aos SND's no caso de eventuais incidentes resultantes da entrega de materiais e gêneros alimentícios como derramamento, queda de mercadorias e outros.

11.1.6.2. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente e apresentar, quando solicitado, cronograma e registro de higienização das áreas e equipamentos utilizados para a execução dos serviços;

11.1.6.3. A CONTRATADA deverá instalar saboneteiras, papeleiras e dispensers de álcool gel em pontos adequados do SND, quando necessário e abastecê-los, com produtos próprios e adequados à higienização das mãos;

11.1.6.4. Fornecer germicidas (sabões líquidos) de marca conhecida no mercado e aprovado pelo SND para higienização de mãos e papel toalha em quantidade suficiente a ser definida pela CONTRATANTE nos seguintes ambientes: cozinha e refeitório;

11.1.6.5. Controlar, organizar e realizar a limpeza e reposição de sabão, álcool e papel toalha não reciclável no hall de entrada e dependências do Serviço de Nutrição e Dietética. Manter funcionário específico, devidamente treinado, para efetuar os procedimentos necessários durante todo o horário de funcionamento;

11.1.6.6. A CONTRATADA deverá manter devidamente limpos os locais onde se realizarem os serviços;

11.1.6.7. A CONTRATADA possui a responsabilidade pelas atividades prestadas nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, higiene de utensílios, equipamentos e toda estrutura interna e externa do restaurante e cozinha. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade, biodegradáveis, atendendo a legislação vigente, inclusive a ambiental, ao Programa de Recebimento e Controle de Efluentes não Domésticos (PRECEND) e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou odores, devendo ser apresentado à CONTRATANTE a relação dos produtos utilizados e as fichas de Segurança Química dos Produtos (FISQP);

11.1.6.8. Utilizar métodos eficazes para sanitizar vegetais crus e frutas de acordo com a aprovação do SND, e SCIH;

11.1.6.9. Utilizar para a secagem de utensílios e equipamentos, panos constituídos de materiais descartáveis, de boa qualidade, garantindo-se a prática de descartá-los após cada uso;

11.1.6.10. Manter os balcões de distribuição sempre limpos, (quando com banho-maria, com água tratada e limpa, trocada após cada refeição) e manter os balcões frios funcionando adequadamente de modo a garantir que os alimentos atinjam temperatura de segurança conforme legislação vigente.

11.1.6.11. Manter as cubas em dimensões compatíveis com os balcões térmicos. Deverá ser realizada limpeza contínua dos balcões durante a distribuição das refeições.

11.1.6.12. A higienização das áreas físicas destinadas ao SND deverá ser realizada pelo funcionário da CONTRATADA, para a respectiva função, ficando o mesmo proibido de qualquer outra atividade.

11.1.7. Instalações físicas, equipamentos e utensílios

11.1.7.1. Manter as edificações da área de preparo e distribuição de alimentação da unidade em bom estado de conservação, compatíveis com as normas estabelecidas pela Vigilância Sanitária.

11.1.7.2. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras. Efetuando reparos e adaptações que se façam necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.

11.1.7.3. Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas.

11.1.7.4. Estabelecer a execução de manutenção preventiva e reparadora das instalações (área física) do SND (Setor de Nutrição e Dietética), incluindo: pintura de paredes, portas e janelas; reposição de azulejos, pisos e rejuntas danificados, torneiras, pias, canos e tubulações.

11.1.7.5. Na impossibilidade de produzir refeições na Unidade da CONTRATANTE, em caso de reforma, reparos ou situações emergenciais a CONTRATADA deverá manter o fornecimento de refeições produzidas em local adequado e entrega-las nos locais e horários conforme descritos no Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE;

11.1.7.6. As adequações físicas e estruturais, caso realizadas pela CONTRATADA, deverão ser mantidas após o término da vigência do contrato, sem ônus para a CONTRATANTE. Esta deverá ser acompanhada pelo setor de manutenção do hospital.

11.1.7.7. Zelar pela guarda e conservação dos bens móveis, utensílios e equipamentos, de propriedade da CONTRATANTE, disponibilizados para a execução deste objeto.

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

11.1.7.9. Comunicar a CONTRATANTE qualquer ocorrência como furto, roubo ou extravio de materiais e equipamentos, de sua propriedade ou sob a sua responsabilidade, imediatamente à constatação dos fatos.

11.1.7.10. Estabelecer a execução de manutenção preventiva e reparadora dos utensílios e equipamentos devendo devolvê-los em boas condições de uso no final do contrato de acordo com cronograma apresentado pela unidade.

11.1.7.11. Apresentar relatório mensal a CONTRATANTE informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento.

11.1.7.12. Identificar todos os equipamentos e utensílios disponibilizados pelo HDDS e todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONTRATANTE.

11.1.7.13. Providenciar a reposição de utensílios ou equipamentos extraviciados ou

danificados, de propriedade do HDDS, por culpa ou dolo de seus empregados.

11.1.7.14. Providenciar balcões térmicos (quente e frio) para distribuição de refeições, bem como refresqueiras para acondicionamento de suco e água filtrada.

11.1.7.15. Responsabilizar-se pelas perdas e extravios dos utensílios e equipamentos da cozinha e refeitório HDDS, sob a sua guarda e repor os mesmos, cujas especificações serão fornecidas pela CONTRATANTE, quando necessário.

11.1.7.16. Os danos causados por dolo ou culpa de seus profissionais obrigam a CONTRATADA a promover o devido ressarcimento ao erário a preços atualizados, dentro do prazo de 30 (trinta) dias, a contar do recebimento de notificação pela área fiscalizadora, sob pena de ter o valor apurado descontado na fatura do mês subsequente, sem prejuízo das demais sanções e responsabilidades cabíveis.

11.1.7.17. Caso os equipamentos e utensílios existentes no HDDS, os quais serão conhecidos na Visita Técnica, facultativa, sejam insuficientes para a prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar todos os utensílios necessários para a integral prestação dos serviços, bem como, responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados.

11.1.7.18. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento de mesas e cadeiras do refeitório de forma a atender todos os comensais durante os horários de refeição.

11.1.7.19. Caso promova a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os mesmos deverão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE.

11.1.7.20. Os utensílios de mesa e cozinha, e os equipamentos de cozinha, deverão ser inventariados (referente à quantidade e estado de conservação), conjuntamente pela CONTRATADA e a unidade hospitalar, no início e ao término do contrato, e atualizado sempre que houver fornecimento dos mesmos pela CONTRATADA.

11.1.7.21. Providenciar, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos, mobiliários, na presença de servidor 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.

11.1.7.22. 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.

11.1.7.23. Responder ao CONTRATANTE pelos danos ou avarias causados ao patrimônio do CONTRATANTE por seus empregados e encarregados.

11.1.7.24. Garantir a obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitário economizadores, os quais deverão apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

11.1.7.25. A CONTRATADA deverá dispor dos equipamentos de verificação de gramatura e temperatura em todos os procedimentos de entregas das etapas diárias de refeições, os modelos devem ser aprovados e seguir as normas determinadas pelo INMETRO, além da manutenção preventiva e corretiva quando se fizer necessário, garantindo o bom funcionamento e estado de conservação.

11.1.8. Informatização do serviço e materiais necessários

11.1.8.1. A empresa ganhadora deverá disponibilizar linha telefônica, equipamento de informática com instalação de programas da área de nutrição, dietética e alimentação na Unidade de Alimentação e Nutrição para contato e atendimento das solicitações da CONTRATANTE.

11.1.8.2. A CONTRATADA deverá providenciar, para a execução dos serviços, todo o material de escritório necessário, incluindo papel ofício, etiquetas para identificação das dietas dos pacientes, cartuchos de tinta e tudo o que for necessário a este fim, sem custos para a Instituição.

11.1.8.3. A empresa ganhadora deverá adaptar-se aos sistemas de informação digital existentes, como forma de controle dos insumos e produtos.

11.1.8.4. A CONTRATADA deverá imprimir o Censo por copa ou outro mapa que especifique as entregas das dietas aos pacientes, com antecedência de 30 (trinta) minutos antes da distribuição de cada refeição. É necessário imprimir novo mapa por setor a cada refeição (ex.: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

11.1.9. Caixas de gordura

11.1.9.1. Realizar esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, a cada 4 meses ou sempre que necessário. Sempre que detectados restos de alimentos ou resíduos relacionados ao serviço de alimentação nas caixas pluviais ou outras, a limpeza e desentupimento das mesmas serão de responsabilidade da CONTRATADA;

11.1.9.2. Responsabilizar-se por todo e qualquer problema relacionado à obstrução das caixas de gordura causados pelo mau uso da CONTRATADA;

11.1.10. Controle de pragas

11.1.10.1. Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada nos termos da portaria CVS nº 9/2000, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente.

11.1.10.2. Dedetizar e desratizar apropriadamente as instalações do serviço de nutrição, cumprindo o cronograma determinado pelo SND, impreterivelmente a cada 03 (três) meses. No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a proponente ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido. O certificado de execução do serviço deverá ser apresentado à CONTRATANTE;

11.1.10.3. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento de armadilha luminosa para insetos.

11.1.11. Manejo de resíduos

11.1.11.1. Recolher os resíduos alimentares, materiais descartáveis e demais resíduos

em sacos plásticos de cor apropriada e armazená-los nos espaços físicos sob sua responsabilidade, até o local destinado ao expurgo, conforme orientações do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH).

11.1.11.2. Efetuar o recolhimento dos resíduos alimentares, materiais descartáveis e demais resíduos das dependências utilizadas, devendo estar devidamente acondicionados em containers fornecidos pela CONTRATADA e recolhidos diariamente, ou quantas vezes se fizerem necessárias e encaminhados em local apropriado para o destino final, observada a legislação ambiental e regras estabelecidas pela Vigilância Sanitária Estadual. O resíduo deve ser armazenado de forma adequada (em sacos plásticos de cor apropriada, em local seguro e fechado) até o momento do recolhimento. O tonel ou recipiente deve estar bem fechados atendendo às condições de higiene.

11.1.12. Resto ingesta

11.1.12.1. Produzir indicadores específicos da especialidade e realizar a entrega mensal de dados ao setor de Nutrição, até o dia 01/mês, via e-mail, em planilha excel;

11.1.12.1.1. A CONTRATADA deverá compartilhar com a CONTRATANTE informações relacionadas a quantidade de resíduo gerado em kg, nas dependências do hospital (refeitório e cozinha), bem como quantidade de resto ingesta, total produzido e sobra limpa em kg.

11.1.12.1.2. Fornecer mensalmente, estatísticas de consumo e de resto ingestão, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

11.1.13. Sobre a falta de água

11.1.13.1. No caso de falta de água no estabelecimento da CONTRATANTE, a CONTRATADA terá que fornecer o referido insumo, após AUTORIZAÇÃO da CONTRATANTE, de forma a não interromper a prestação dos serviços. Os custos com esse insumo, referentes ao período em que a CONTRATADA assumiu tais despesas serão repassados à CONTRATANTE no mês subsequente, a título de ressarcimento e, mediante a apresentação de notas fiscais.

11.1.14. Manual de boas práticas e de dietas orais

11.1.14.1. A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados que deverá ser aprovado e revisado anualmente pelo SND, Qualidade e Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH). Estes documentos devem estar acessíveis aos funcionários do setor e disponíveis à CONTRATANTE, quando requerido, conforme RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, devendo ser elaborado e implementado dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços.

11.1.14.2. Elaborar manual de dietas orais, contendo valor calórico das refeições, com aprovação da fiscalização, direção técnica e da qualidade do HDDS.

11.1.15. Transporte da refeição

11.1.15.1. Para as unidades com prestação de serviços na modalidade de refeições transportadas, ao iniciar a prestação de serviços a CONTRATADA deverá apresentar ao

SND da unidade o Alvará Sanitário do veículo a ser utilizado para o transporte de alimentos destinados ao consumo humano conforme portaria estadual 069-R de 26/09/2007.

11.1.15.2. O mesmo veículo não deverá ser utilizado para o transporte simultâneo de gêneros alimentícios, refeições, pessoas ou quaisquer outras cargas incompatíveis, incluindo materiais de limpeza.

11.1.15.3. O veículo destinado à distribuição de alimentos não deverá ser utilizado para o transporte de restos de comida e lixo, mesmo que em horários distintos, ficando, portanto, proibido o uso de um único veículo para ambas as finalidades

11.1.15.4. No caso da necessidade de transporte da alimentação, a mesma deverá ser realizada em veículos com isolamento térmico e em recipientes térmicos específicos, fechados, embalados com filme plástico de material inócuo descartável, quando houver necessidade, com prévia aprovação da CONTRATANTE e conforme previsto em legislação pertinente.

11.1.15.5. As caixas hotbox utilizadas no transporte dos alimentos serão adquiridas pela CONTRATADA, sendo a manutenção e reposição responsabilidade da mesma.

11.1.15.6. Os hotbox utilizados devem ser higienizados pela CONTRATADA a cada entrega, devem ser mantidos constantemente limpos e isentos de resíduos. Cada higienização deve ser devidamente registrada em protocolo, e apresentada quando a CONTRATANTE solicitar.

11.1.15.7. O recebimento de gêneros alimentícios deverá ser programado para horários administrativos, de forma que não coincida com os horários de distribuição das refeições e/ou com a saída de resíduos hospitalares e alimentares, que devem ser armazenados em local apropriado cedido pela CONTRATANTE. Esse procedimento deverá seguir o cronograma estipulado pela CONTRATANTE, com a devida aprovação da CONTRATADA, sendo proibido o recebimento fora do horário previamente estabelecido.

11.1.15.8. Realizar o controle de temperatura na entrega de gêneros alimentícios.

11.1.16. Preparo e Distribuição

11.1.16.1. Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do sistema APPCC (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 12 de 02/01/01, RDC 216 e RDC 275 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis.

11.1.16.2. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura de acordo com a Resolução nº 12/78, Código Sanitário e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.

11.1.16.3. Comunicar imediatamente e por escrito qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão as licitantes vencedoras.

11.1.16.4. Responder, refazer e/ou revisar, às suas custas, quaisquer serviços que, por sua culpa, venham a ser considerado pela respectiva Unidade, como errados, insuficientes, inadequados ou em desacordo com leis, decretos, regulamentos ou portarias.

11.1.16.5. Atender em horários especiais as reservas de refeições feitas pelos comensais, devidamente justificadas, quando impossibilitados de comparecer ao refeitório nos horários estabelecidos pelo Setor de Nutrição com prévia autorização do SND.

11.1.16.6. Atender, com prévia autorização do SND, aos pedidos de pequenas e grandes refeições das unidades de internação.

11.1.16.7. Atender aos comensais que estiverem em uso de dietas que não seja a normal, de acordo com a especificação prescrita por médico ou nutricionista na qual deverá estar indicado o prazo de validade da mesma, sem alteração no preço da refeição da dieta normal.

11.1.16.8. Orientar seus empregados no sentido de não utilizarem as dependências do SND para distribuição de refeições destinadas a pessoas não autorizadas pela unidade.

11.1.16.9. Distribuir refeições aos pacientes, no refeitório e em locais e horários determinados pelo SND e na falta deste pelo Diretor do HDDS, de acordo com a conceituação de dietas, suas características e estimativas previstas neste edital.

11.1.16.10. Todos os procedimentos relacionados com a prestação dos serviços, no que couber, deverão observar rigorosamente o disposto na legislação sanitária vigente.

11.1.16.11. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso ao CONTRATANTE.

11.1.16.12. A CONTRATADA deverá fornecer água potável no mínimo 02 (três) vezes ao dia, ou quantas vezes se fizerem necessárias, para as enfermarias, em recipientes devidamente higienizados, observando-se as regulamentações preconizadas pela Vigilância Sanitária e HDDS.

11.1.16.13. Distribuir água potável a acompanhantes de pacientes que estejam em quarto de isolamento de contato por aerossóis, em embalagens descartáveis, quantas vezes se fizerem necessárias, sendo este valor incluso no custo da refeição.

11.1.16.14. A CONTRATADA deverá fornecer todos os alimentos e água potável em embalagem descartável ou água mineral em embalagem individual, quantas vezes se fizerem necessário, para pacientes em isolamento de contato, conforme determinação do Serviço de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH).

11.1.16.15. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos com guardanapo para distribuição da alimentação. Para as refeições de comensais deverá ser fornecido talher inox. Observação: Disponibilizar colher de sobremesa descartável ou inox sempre que a sobremesa for: gelatina, pudim, flan, manjar, curau, doce em pasta, salada de fruta ou mamão.

11.1.16.16. As refeições e lanches dos pacientes deverão estar acondicionados apropriados de forma que conservem a temperatura dos alimentos ao serem transportadas aos usuários;

11.1.16.17. Quanto aos líquidos (água, sucos) deverão ser distribuídos aos pacientes, em copos ou garrafas descartáveis, com tampa. Caso a bebida seja distribuída em garrafas descartáveis a empresa fica responsável pelo fornecimento de copos descartáveis (200ml).

11.1.16.18. As sobremesas deverão ser servidas em copos descartável e acompanhadas de tampas individualizadas e colheres descartáveis.

11.1.16.19. As refeições de colaboradores e acompanhantes (desjejum, almoço, lanche e jantar) serão servidas no refeitório da CONTRATANTE e o controle de acesso deverá ser realizado pela CONTRATADA;

11.1.16.20. Em casos de emergências sanitárias ou outras situações demandantes, o local e forma de atendimento aos acompanhantes poderá ser alterado mediante acordo com a CONTRATADA;

11.1.16.21. Almoço e jantar de colaboradores poderão ser montadas e entregues em marmitas pela CONTRATADA em caso de necessidade do serviço, com oferta de descartáveis, sachê de sal, azeite, vinagre, açúcar e adoçante;

11.1.16.22. Manter em bom estado de conservação e limpeza, os meios de transporte para distribuição das refeições.

11.1.16.23. As preparações que compõem todas as refeições deverão estar disponíveis até o final dos horários estabelecidos para a sua distribuição;

11.1.16.24. As proteínas poderão ser distribuídas em uma única porção ou em meia porção das duas opções, conforme solicitação da CONTRATANTE.

11.1.16.25. Deverá ser disponibilizado no refeitório ou em local visível diariamente cardápio impresso contendo as informações dos pratos do dia e sua composição

11.1.17. Cardápios

11.1.17.1. A CONTRATADA deverá disponibilizar os cardápios mensais dos serviços com todas as refeições e suas declinações (no caso de pacientes) para aprovação com 20 dias de antecedência à execução do cardápio pela CONTRATANTE. O prazo para a aprovação da CONTRATANTE será de sete dias. Quaisquer alterações nos cardápios, previamente aprovados, por parte da CONTRATADA deverão ser comunicadas e aprovadas pelo SND, com até 2 dias de antecedência. Quanto à proteína do cardápio poderá haver substituição de acordo com a aprovação da CONTRATANTE para as opções propostas. Independente do tipo de proteína (frango, carne, peixe, outros). Ovos não deverão ser servidos como prato principal;

11.1.17.2. Os cardápios deverão ser elaborados de forma a não possibilitar a utilização ou aproveitamento dos pratos servidos no dia anterior, e deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para datas comemorativas, com promoção de eventos temáticos mensalmente sem

custos adicionais, com cardápio diferenciado e decoração (ex: aniversariantes do mês, dia das mães, dia dos pais, festa junina, natal, ano novo, entre outros). Os mesmos deverão ser escolhidos em conjunto com o SND, sem alteração da composição contratual e sem custo extra;

11.1.17.3. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições sempre que solicitado pela CONTRATANTE;

11.1.17.4. A CONTRATADA deverá observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais/clientes, excluí-las, em comum acordo com a CONTRATANTE dos cardápios futuros;

11.1.17.5. A CONTRATADA deverá manter um índice de segurança quanto ao quantitativo de refeição produzida (incluindo todos os componentes do cardápio), a fim de garantir o atendimento, do primeiro ao último comensal, em quantidades adequadas, conforme cardápio;

11.1.17.6. Os per capita de todas as preparações constantes nesse Termo de Referência e frequências de alimentos são referentes às preparações prontas, o molho e acompanhamentos não interferem no per capita da proteína;

11.1.18. Especificações das dietas de pacientes

11.1.18.1. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo;

11.1.18.2. A CONTRATADA deverá atender a toda e qualquer solicitação do paciente, desde que em concordância com a dieta prescrita e suplementações alimentares, que fizerem parte da dieta, sem implicar em custos adicionais;

11.1.18.3. A CONTRATADA deverá atender solicitações/modificações de dietas fora do prazo quando necessário (internações antes dos horários de distribuição de refeições, prescrições alteradas após preenchimento de Mapa de Dietas ou impressão de documento Censo por copa);

11.1.18.4. Poderá haver, em tempo menor que 24hs, solicitação á contratante de dieta para preparo de COLONOSCOPIA de acordo com a prescrição médica, bem como necessidade de fornecimento de suco litro sem resíduos para diluição de medicação para o exame.

11.1.18.5. Caso haja necessidade de incorporação de 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;

11.1.18.6. As refeições inclusive líquidas, sucos, água deverão ser entregues nas enfermarias e quartos de pacientes, acondicionadas em recipiente descartável, com tampa e adequado para o transporte. Caso a bebida seja distribuída em garrafas descartáveis a empresa fica responsável pelo fornecimento de copos descartáveis;

11.1.18.7. Solicitações de água devem ser atendidas em livre demanda; com a distribuição de água aos pacientes 03 (três) vezes ao dia ou conforme solicitado pela

CONTRATANTE. Essa deverá ser disponibilizada em garrafas descartáveis.

11.1.18.8. Serão fornecidas e cobradas refeições baseadas em prescrições contidas no documento Censo por copa. Em caso de liberação de dieta avulsa (fora do horário de impressão de censo por copa), deverão ser solicitadas por escrito ou por telefone, através da assinatura do protocolo de recebimento pelo solicitante;

11.1.19. Acesso ao refeitório

11.1.19.1. A empresa CONTRATADA deverá dispor do seu próprio controle eletrônico de acesso ao refeitório no que se refere ao número de refeições servidas, devendo disponibilizar catraca de entrada e saída. Os quantitativos deverão ser repassados para a CONTRATANTE diariamente;

11.1.19.2. As solicitações de acesso ao refeitório para pessoas não cadastradas e visitantes deverão ser previamente aprovadas pela direção do hospital;

11.1.19.3. O cadastro de funcionários deverá ser realizado pelo setor de Recursos Humanos, devendo ser atualizada sempre que necessário para melhor controle do setor de nutrição;

11.1.19.4. As empresas terceirizadas que apresentem contrato firmado com a empresa de alimentação CONTRATADA para atender à unidade, poderão ter acesso à alimentação no refeitório, desde que o quantitativo de refeições consumido pelas mesmas seja pago por elas;

11.1.20. Aprovação das refeições

11.1.20.1. A nutricionista ou responsável pela CONTRATADA deve provar todos os alimentos entregues e atestar que os alimentos estão apropriados ao consumo humano.

11.1.20.2. Apresentar rotineiramente ao Setor de Nutrição amostra das preparações (produto) equivalente a ser empregado na prestação dos serviços, para que seja apreciado, com no mínimo 1(uma) hora de antecedência pela equipe técnica do SND. A aprovação da amostra deverá ser acompanhada de formulário padronizado que possibilite a avaliação da qualidade da amostra pelo fiscal do contrato ou pessoa designada. Uma vez não aprovado a amostra, a empresa CONTRATADA deverá enviar uma segunda amostra para aprovação após realizar as alterações sugeridas pelo fiscal do contrato; Critérios a serem observados:

11.1.20.2.1. Sabor;

11.1.20.2.2. Temperatura;

11.1.20.2.3. Apresentação;

11.1.20.2.4. Cumprimento do Cardápio aprovado pelo SND;

11.1.21. Coleta e análise de amostras

11.1.21.1. A CONTRATADA é responsável por realizar coleta diária de amostras de todas as preparações em quantidade suficiente em sacos próprios, esterilizados, identificados, que ficarão sob guarda e responsabilidade dela por um período de 72 horas, em local específico, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar qualquer

evento que possa causar algum dano aos comensais.

11.1.21.2. Todas as amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionista ou técnico de nutrição da CONTRATADA.

11.1.21.3. As referidas amostras somente servirão para atendimento aos Órgãos de Controle Sanitário e Epidemiológico, não podendo ser utilizadas para fins de contraprova pela CONTRATADA na defesa de processos administrativos referentes a inexecução contratual.

11.1.21.4. Encaminhar bimestralmente ou conforme solicitação do CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos do CONTRATANTE, responsabilizando-se (a CONTRATADA) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

11.1.21.5. Nos casos de suspeita de toxinfecção de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do CONTRATANTE. Do universo de amostras coletadas, considera-se 2 (duas) análises mensais para quantidades de refeições até 120 (cento e vinte) pacientes e comensais e 4 (quatro) análises para quantidades de 180 (cento e oitenta) pacientes e comensais.

11.1.21.6. As amostras a serem analisadas deverão ser encaminhadas para o laboratório autorizado, sendo sempre solicitado pela CONTRATADA o envio do resultado pelo Laboratório para a empresa CONTRATADA com cópia para o RT da empresa CONTRATANTE.

11.1.21.7. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por eventuais prejuízos causados aos comensais e a CONTRATANTE, decorrentes da alimentação fornecida, do uso e/ou manipulação de gêneros alimentícios inadequados, processamento incorreto dos mesmos e emprego indevido de materiais, equipamentos e/ou instrumentos; não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento.

11.1.21.8. Em caso de divergência quanto à sanidade de qualquer gênero ou alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após apresentação do laudo de análise em laboratório ou órgão especializado e aceito pela respectiva Unidade.

11.1.21.9. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Fundação Inova Capixaba, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência ou negligência própria ou de seus empregados, incluindo ocorrência de Doença Transmitida por alimentos (DTA's) ou qualquer dano a saúde em decorrência do fornecimento irregular da alimentação.

11.1.22. Padrão da alimentação

11.1.22.1. Especificação dos alimentos para o preparo e elaboração das refeições devem considerar as seguintes características:

- 11.1.22.1.1. Arroz tipo I, longo, fino - polido e integral;
- 11.1.22.1.2. Feijão comum novo tipo I, isentos de sujidades e de boa qualidade;
- 11.1.22.1.3. Carnes e derivados de procedência idônea, adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;
- 11.1.22.1.4. Massa com ovos de primeira qualidade;
- 11.1.22.1.5. Pó para pudim com leite em sua composição e preparação;
- 11.1.22.1.6. Maionese industrializada;
- 11.1.22.1.7. Café torrado e moído com certificação da ABIC;
- 11.1.22.1.8. Ovos brancos, com a casca íntegra, limpa e sem deformação. Com carimbo de fiscalização do órgão competente fiscalizador;
- 11.1.22.1.9. Leite pasteurizado ou tipo UHT e derivados de procedência idônea, adquiridos de estabelecimentos que tenham selos de órgãos competentes fiscalizadores;
- 11.1.22.1.10. Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, bem desenvolvidas, maduras, sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- 11.1.22.1.11. Frutas e legumes firmes, sem defeitos, bem desenvolvidos, maduros, sem apresentar pontos de prévia deterioração;
- 11.1.22.1.12. Sal iodado;
- 11.1.22.1.13. Azeite extra virgem, com acidez máxima de 0,5%;
- 11.1.22.1.14. Manteiga com sal de primeira qualidade;
- 11.1.22.1.15. Adoçante líquido ou sachê artificial à base de sucralose ou stévia de acordo com solicitação da CONTRATANTE;
- 11.1.22.1.16. Adoçante culinário em pó à base de sucralose para forno e fogão ou outro conforme aprovação da Unidade, para preparações dietéticas que sofrem processo de cocção;
- 11.1.22.1.17. Não deverão ser utilizadas carnes processadas para pacientes independente da dieta prescrita sem a prévia análise da composição e aprovação do SND;
- 11.1.22.1.18. Ervas frescas e desidratadas serão permitidas (desde que aprovadas após avaliação em ficha de preparo);
- 11.1.22.1.19. Não deverão ser utilizados temperos, amaciantes e caldos industrializados. Deverão ser usados temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras ervas) e temperos permitidos pela Nutricionista da Unidade. Para os pacientes, deve-se evitar o uso de substâncias picantes irritativas da mucosa do trato gastrointestinal ou produtos que o contenham;
- 11.1.22.2. Para todos os alimentos utilizados pela CONTRATADA, deverá ser obrigatória a correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote, número do registro no Órgão Oficial, CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do

distribuidor, temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento, quantidade (peso) e datas de validade, de fabricação de todos os alimentos e respectivo registro nos órgãos competentes de fiscalização;

11.1.22.3. Para todos os alimentos dispensados de Registro na ANVISA, deverá ser obrigatória a apresentação do Anexo das Resoluções ANVISA Nº 23, de 15 de março de 2000 e Nº 27, de 06 de agosto de 2010;

11.1.22.4. Todos os produtos alimentícios utilizados na elaboração das refeições deverão ser de primeira qualidade (com registro no ÓRGÃO COMPETENTE, dentro do prazo de validade, de acordo com avaliação sensorial – cor, gosto, odor, aparência, textura e sabor, em corretas condições das embalagens e com as devidas rotulagens) e aprovados previamente pela CONTRATANTE;

11.1.22.5. A CONTRATADA deverá apresentar obrigatoriamente fichas técnicas mensais e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, podendo esta solicitar alteração e/ou substituição caso os produtos estejam em desacordo com as especificações deste contrato;

11.1.22.6. A CONTRATADA deve fornecer listagem da marca e da procedência de gêneros a serem utilizados para confecção de refeições para prévia aprovação da CONTRATANTE, quando solicitado, como também os equivalentes de qualquer material a ser empregado nos serviços.

11.1.23. Legislações pertinentes

11.1.23.1. Todos os gêneros alimentícios deverão obedecer aos critérios e padrões das seguintes legislações ou sempre que necessário, a critério do CONTRATANTE;

11.1.23.1.1. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução Nº 4, DE 15 DE JANEIRO DE 2007: Aprova o REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE "ATRIBUIÇÃO DE ADITIVOS E SEUS LIMITES MÁXIMOS PARA A CATEGORIA DE ALIMENTOS 13: MOLHOS E CONDIMENTOS". D.O.U. – Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 17 de janeiro de 2007;

11.1.23.1.2. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 12 de 1978: Aprova NORMAS TÉCNICAS ESPECIAIS, do Estado de São Paulo, revistas pela CNNPA, relativas a alimentos (e bebidas), para efeito em todo território brasileiro. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 24 de julho de 1978;

11.1.23.1.3. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 12, de 02 de janeiro de 2001: Aprova o Regulamento Técnico sobre padrões microbiológicos para alimentos. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 10 de janeiro de 2001;

11.1.23.1.4. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº 60, de 05 de setembro de 2007: Aprova regulamento técnico "Atribuição de Aditivos e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 6: Cereais e Produtos de ou a base de Cereais" D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 11 de setembro de 2007;

11.1.23.1.5. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 175,

de 08 de julho de 2003: Aprova "Regulamento Técnico de Avaliação de Matérias Macroscópicas e Microscópicas Prejudiciais à Saúde Humana em Alimentos Embalados". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de julho de 2003;

11.1.23.1.6. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 263, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE CEREAIS, AMIDOS, FARINHAS E FARELOS", constantes do Anexo desta Resolução. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;

11.1.23.1.7. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 272, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA PRODUTOS DE VEGETAIS, PRODUTOS DE FRUTAS E COGUMELOS COMESTÍVEIS". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;

11.1.23.1.8. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 273, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA MISTURAS PARA O PREPARO DE ALIMENTOS E ALIMENTOS PRONTOS PARA O CONSUMO". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;

11.1.23.1.9. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 276, de 22 de setembro de 2005: Aprova o "REGULAMENTO TÉCNICO PARA ESPECIARIAS, TEMPEROS E MOLHOS". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 23 de setembro de 2005;

11.1.23.1.10. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução RDC nº. 360, de 23 de dezembro de 2003: Aprova Regulamento Técnico sobre Rotulagem Nutricional de Alimentos Embalados, tornando obrigatória a rotulagem nutricional. D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 26 de dezembro de 2003;

11.1.23.1.11. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 383, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 7- Produtos de Panificação e Biscoitos". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;

11.1.23.1.12. ANVISA - Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Resolução nº. 388, de 05 de agosto de 1999: Aprova o "Regulamento técnico que aprova o uso de Aditivos Alimentares, estabelecendo suas Funções e seus Limites Máximos para a Categoria de Alimentos 19 - Sobremesas". D.O.U. - Diário Oficial da União; Poder Executivo, de 09 de agosto de 1999;

11.1.23.1.13. SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº 74/94 de 04/08/1994: Estabelece o limite máximo e 75 (setenta cinco) fragmentos de insetos, ao nível microscópico em 50 (cinquenta) gramas de farinha de trigo, na média de 03 (três) amostras, não sendo tolerada qualquer indicação de infestação viva (ementa elaborada pela CDI/MS);

11.1.23.1.14. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 369, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão de Coadjuvante de Tecnologia/Elaboração no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade de Leite em Pó. Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997 Seção 1, Página

19699;

11.1.23.1.15. MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO - Portaria Nº. 370, DE 04 DE SETEMBRO DE 1997: Aprova a Inclusão do Citrato de Sódio no Regulamento Técnico para Fixação de Identidade e Qualidade do Leite U.H.T. (U.A.T). Publicado no Diário Oficial da União de 08/09/1997, Seção 1, Página 19700;

11.1.23.1.16. SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº. 1004 de 11/12/98, publicada no D.O.U. em 22/03/99: Aprova o regulamento técnico atribuição de função de aditivos, e seus limites máximos de uso para a categoria 8 - carne e produtos cárneos, constante do anexo desta portaria.

11.2. RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE

11.2.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e exigências informadas neste Termo de Referência.

11.2.2. Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente aos serviços prestados, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

11.2.3. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por empregado especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis

11.2.4. A Fundação não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados a esta contratação, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

12. CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO

12.1. 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.

12.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) Cadastro de Fornecedores do Estado do Espírito Santo – CRC/ES;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União.

13. REGULARIDADE FISCAL, TRABALHISTA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

13.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

13.2. 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.

13.3. 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).

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

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

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

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

14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA

APLICA

NÃO SE APLICA

14.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado, atestando que a empresa presta ou já prestou serviços de características semelhantes objeto deste termo, em especificações e que não possui nada que desabone a sua capacidade de prestação dos serviços.

14.1.1. O Atestado acima deverá constar os seguintes dados: nome do CONTRATANTE e da CONTRATADA, data de início e término dos serviços; local de execução; especificações técnicas dos serviços executados, assim como os volumes de procedimentos e informação sobre o bom desempenho dos serviços.

14.1.2. O atestado deverá ser apresentado em documento timbrado, contendo a assinatura do representante legal; o CNPJ, telefone de contato; e-mail e endereço da pessoa jurídica público ou privada, responsável pela sua emissão com respectiva data de emissão do documento.

14.1.3. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

14.1.4. Os atestados apresentados, poderão ser diligenciados de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21 e demais alterações posteriores.

14.1.5. Acatar a Resolução CFN nº 703, de 15 de setembro de 2021, que trata-se do registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

14.1.6. 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.

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

14.2. As empresas participantes do certame disponibilizarão todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, notas fiscais que atestem a execução do mesmo pelo período de sua vigência, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

14.3. Licença de funcionamento e licença sanitária da unidade central da empresa.

14.4. Registro ativo do responsável técnico da unidade central da empresa.

14.5. Será realizada visita técnica a uma unidade da empresa para elaboração de relatório técnico e verificação dos serviços prestados.

15. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

15.1.1. A Fundação designará formalmente, em instrumento próprio, o(s) colaborador(es) responsável(is) pela gestão e fiscalização do serviço a ser contratado para acompanhamento do objeto deste Termo de Referência.

15.1.2. Competirá ao fiscal/gestor, designado pela CONTRATADA para o acompanhamento dos serviços de forma global, especialmente quanto a sua qualidade, quantidade e efetividade, entre outras atribuições:

a) Solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento da execução dos serviços e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências.

b) Verificar a conformidade da execução dos serviços com as normas especificadas neste instrumento.

c) Determinar que a CONTRATADA corrija ou refaça os serviços executadas com erros, imperfeições ou em desacordo com as especificações constantes neste instrumento.

d) Juntar todos os documentos necessários, relatório das ocorrências (falhas) observadas na execução do contrato, para que possa subsidiar à autoridade competente as solicitações de penalidades aplicáveis pelo não cumprimento de obrigações assumidas pela agência CONTRATADA.

15.1.3. O fiscal/gestor deverá realizar trimestralmente a pesquisa de satisfação dos serviços (ANEXO II) preenchido e copilar, até o 15º dia após finalização de cada trimestralmente, o resultado da pesquisa.

15.1.4. A ação do fiscal/gestor do Contrato não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, até mesmo perante terceiros, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade

inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE.

15.2. NÍVEL DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

15.2.1. A empresa CONTRATADA será avaliada trimestralmente (quatro pesquisas ao longo da vigência do contrato), segundo pesquisa de satisfação, com o objetivo de garantir o efetivo acompanhamento da prestação do serviço.

15.2.2. Para realização da pesquisa será utilizado o “Formulário de Pesquisa de Satisfação”, conforme ANEXO III deste termo de referência.

15.2.3. A metodologia utilizada na pesquisa de satisfação dos serviços será:

a) A pesquisa será aplicada trimestralmente com os pacientes, acompanhantes e colaboradores, nos termos do “Formulário de Pesquisa de Satisfação”, conforme ANEXO III deste termo de referência.

b) O fiscal/gestor deverá copilar todas as informações obtidas neste formulário até o 15º dia após finalização de cada trimestralmente.

c) As notas serão atribuídas obedecendo à escala de avaliação abaixo:

ESCALA DE AVALIAÇÃO									
INSATISFEITO		POUCO SATISFEITO			SATISFEITO			MUITO SATISFEITO	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
PÉSSIMO		RUÍM			BOM			ÓTIMO	

d) Será obrigatório a vinculação de justificativas atribuídas às notas inferiores ao padrão 6, para que o fiscal/gestor do contrato possa se reunir com a empresa prestadora do serviço, visando a estabelecer a correção dos problemas quando for o caso.

15.3. Os critérios de apuração do nível de satisfação médio para ser utilizado no acompanhamento do contrato seguem abaixo:

15.3.1. A avaliação dos serviços, ou seja, dos itens relacionados no formulário do ANEXO III seguirá os seguintes critérios:

a) Para cada item a ser avaliado, o respondente atribuirá uma nota em conformidade com a escala de avaliação apresentada pela figura do item 15.2.3.

b) Não serão considerados valores divergentes dos apresentados na escala de avaliação e, ainda, notas inferiores a 6 (seis) que não tiverem registradas suas justificativas nos campos apropriados.

c) Para cada item, será atribuída uma nota referência por meio da medida de posição mediana das notas recebidas, considerando apenas as notas devidamente validadas, conforme item “b” acima.

d) Será avaliado como NÃO SATISFATÓRIO, os itens que apresentarem nota de referência inferior a 6 (seis).

15.3.2. A avaliação geral levará em conta os critérios seguintes:

a) Será calculada uma nota média GERAL, em que será computada a média aritmética das notas de referência de cada item avaliado.

b) A avaliação geral será classificada como NÃO SATISFATÓRIO se a nota média geral for

inferior a 6 (seis).

15.4. Após a aplicação da 1ª (primeira) pesquisa, se o resultado do nível de satisfação apurado for inferior a 6 (seis), a CONTRATANTE notificará a CONTRATADA, com o objetivo de relatar o resultado da pesquisa e as correções dos problemas.

15.5. Os resultados das pesquisas posteriores não poderão apresentar nível de satisfação médio inferior a 6 (seis), ficando a empresa CONTRATADA sujeita às penalidades constantes no contrato.

15.6. Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 2 (duas) avaliações subsequentes ou alternadas, num período de 01 (um) de contrato, a CONTRATADA deverá ser advertida, conforme cláusula “das infrações e das sanções administrativas” do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

15.7. Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 3 (três) avaliações subsequentes ou alternadas, num período de 01 (um) de contrato, deverá ser aplicada multa a CONTRATADA, conforme cláusula “das infrações e das sanções administrativas” do contrato, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

15.8. Ocorrendo resultados “Insuficientes” por 4 (quatro) avaliações subsequentes ou alternadas, num período de 01 (um) de contrato, deverá ser aplicada a CONTRATADA a penalidade de impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de 01 (um) ano, conforme estabelece o art. 156, III, da Lei nº 14.133/2021.

15.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa.

16. GARANTIA DO CONTRATO

APLICA

NÃO SE APLICA

16.1. Será exigida a garantia da contratação no percentual de 5% (cinco por cento) no valor total da contratação.

16.1.1. Caberá a CONTRATADA optar por uma das seguintes modalidades de garantia, na forma prevista na Lei:

- a) caução;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.

17. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. O não cumprimento total ou parcial das obrigações assumidas na forma e prazos estabelecidos sujeitará a Contratada às penalidades constantes na legislação em vigor, sempre assegurados os princípios do contraditório e da ampla defesa, que estarão descritas no instrumento contratual.

17.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a CONTRATANTE pode, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

17.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos ao objeto;

17.2.2. Multa de:

a) 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor adjudicado mensal em caso de atraso para o início da execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia de atraso no início da execução e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto na alínea "a", ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

c) 20% (vinte por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

d) 0,1% (um décimo por cento) a 3,2% (três inteiros e dois décimos por cento) por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante no item 10, da tabela 2, do subitem 10.7.6;

e) 1% (um por cento) sobre o valor da garantia, por dia de atraso, quando da entrega da mesma.

17.2.3. Para efeito de aplicação de multas descritas na alínea "d" do subitem 18.2.2, às infrações são atribuídos graus, de acordo com os anexos II e III.

17.3. Para as penalidades previstas será garantido o direito ao contraditório e à ampla defesa, que será dirigida a autoridade competente, dentro do prazo de 05 (cinco) dias contados do dia seguinte ao da notificação à Contratada que lhe poderia ser aplicada, cabendo recurso à instância superior, em igual prazo, da decisão proferida por aquela autoridade.

18. CONDIÇÕES GERAIS

18.1. Caso haja a descontinuidade da especialidade/serviço contratado na unidade hospitalar, a Fundação se reserva no direito de encerrar o contrato sem que incida qualquer tipo de penalidade para esta, devendo seguir as regras instituídas em contrato.

19. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

19.1. Este Termo de Referência foi elaborado por Magda Felipe Matos.

20. DA DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DA MINUTA PADRONIZADA

20.1. Declaro(amos) que, para a elaboração deste Termo de Referência, foi utilizada a minuta padronizada do TR exclusivo para aquisição, extraída do site oficial da Fundação iNOVA Capixaba em 08/03/2024.

(assinado eletronicamente)

Magda Felipe Matos

Coordenadora Hospitalar – Setor de Nutrição e Dietética

Hospital Doutor Dório Silva

ANEXO I

**“MODELO” DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DO LOCAL E CONDIÇÕES
(PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA)**

Declaramos que temos pleno conhecimento do local e das condições em que deverão ser prestados os serviços de _____, conforme estipulado no 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,

Local,de de.....

Nome do Representante Legal ou Procurador, assinatura e carimbo:

ANEXO II

SATISFAÇÃO DOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES

1. A Pesquisa de Satisfação dos pacientes, acompanhantes e colaboradores destina-se à avaliação da percepção do usuário sobre a qualidade do serviço prestado ao cliente. A pesquisa deverá ser realizada trimestralmente e deverá ser utilizado o **FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO – ANEXO III**.
2. O formulário de satisfação será respondido pelos pacientes, acompanhantes e colaboradores. Em caso de pacientes menores de 16 anos ou incapaz, a entrevista será realizada pelo seu responsável legal; os pacientes adolescentes maiores de 16 anos deverão responder na presença dos seus responsáveis legais.
3. Entende-se como satisfação, os resultados obtidos para cálculo como “muito satisfeito” ou “satisfeito” ou terminologias equivalentes, conforme fórmula abaixo:
 - 3.1. Nº de questões com respostas afirmativas à pergunta padrão = Muito satisfeito ou satisfeito (ou terminologias equivalentes).
4. Os questionários de entrevista devem conter minimamente os seguintes campos de identificação para preenchimento:
 - 4.1. **Para pacientes e acompanhantes:**
 - nome completo do paciente; nome completo do acompanhante; data de preenchimento da pesquisa; setor; leito; assinatura do entrevistado e do entrevistador.
 - 4.2. **Para os colaboradores:**
 - nome completo do colaborador; número da matrícula; data de preenchimento da pesquisa; setor de lotação; assinatura do entrevistado e do entrevistador.
5. Os formulários deverão ser assinados pelo profissional/profissionais que respondem pelo planejamento da pesquisa, roteiro de entrevista (questionário), tipo de coleta, sistema interno de controle e verificação, conferência e fiscalização de coleta de dados e do trabalho de campo, entre outros aspectos operativos e éticos que envolvem a pesquisa.
6. A pesquisa poderá ser auditada pela CONTRATANTE.

**ANEXO III
FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO
PESQUISA PRESENCIAL DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS
PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES**

DADOS DO PACIENTE	
NOME DO PACIENTE:	
NOME DO ACOMPANHANTE:	
SETOR e LEITO:	

DADOS DO ACOMPANHANTE	
NOME DO ACOMPANHANTE:	
NOME DO PACIENTE:	
SETOR e LEITO:	

DADOS DO COLABORADOR	
NOME DO COLABORADOR:	
Nº MATRÍCULA:	
SETOR:	

O objetivo desta pesquisa é avaliar o nível de prestação de serviço contratado com a CONTRATATA, portanto, solicitamos que sua avaliação retrate OBJETIVAMENTE a avaliação dos serviços prestados, atribuindo notas apenas nos itens os quais efetivamente foram utilizados.

E S C A L A D E A V A L I A Ç Ã O										
NOTA ⇒	INSATISFEITO		POUCO SATISFEITO			SATISFEITO			MUITO SATISFEITO	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	PÉSSIMO		RUÍM			BOM			ÓTIMO	

ITEM	PERGUNTA	ALMOÇO	JANTA	NOTA
1	Como você avalia a refeição em relação a diversidade do cardápio?			
2	Como você avalia a apresentação da refeição?			
3	Como você avalia o sabor da refeição?			
4	Como você avalia a temperatura da refeição?			
5	Como você avalia a qualidade da refeição?			
6	Como você avalia o ambiente que é servida a refeição?			

“JUSTIFICATIVAS VINCULADAS A CADA ITEM QUE RECEBEU NOTA INFERIOR A 6”

O critério de avaliação dos serviços levará em conta que todo item que receber nota inferior a 6 deverá ser acompanhado de justificativa, visando o feedback para a empresa, portanto, informe abaixo as justificativas vinculadas a cada item que foi atribuído nota inferior a 6.

ITEM	JUSTIFICATIVA

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

ANEXO IV
TABELA DE VALOR DE GLOSA CONTRATUAL

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,1% dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,2% dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,4% dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% dia sobre o valor mensal do contrato

ANEXO V

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
01	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
02	Fornecer refeições/alimentos impróprios (deteriorados) para consumo e sem a devida reposição.	04
03	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
04	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
05	Retirar funcionários do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do contratante, por empregado e por dia;	03
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;	03
07	Deixar de efetuar a reposição de funcionários faltosos, por funcionário e por dia;	03
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;	03
09	Permitir a presença de empregado sem uniforme, com uniforme manchado, sujo ou mau apresentado e/ou sem crachá, por empregado e por ocorrência;	02
10	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	03
11	Deixar de providenciar treinamentos para seus funcionários conforme previsto neste documento;	02
12	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do setor fiscalizador, por ocorrência;	02
13	Deixar de 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;	02
14	Deixar de fornecer os uniformes para cada categoria, nas especificações e quantidades estabelecidas, por funcionário e por ocorrência;	02
15	Deixar de fornecer as refeições nas quantidades (gramaturas) suficientes àquelas informadas neste Termo de Referencial, sem a devida reposição.	02
16	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01

17	Deixar de registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	01
18	Deixar de indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Termo de Referência;	01
19	Fornecer as refeições/alimentos fora dos padrões (salgados, consistências indevidas e outros).	01
20	Fornecer as refeições/alimentos queimados.	01
21	Fornecer dieta em desacordo com ao prescrito e liberado pela equipe médica e de nutrição.	02
22	Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48hs	01
23	Deixar de realizar pesagem e degustação de todos os alimentos seguindo o per capita pré estabelecidos em TR.	01
24	Atraso na abertura de rampa de distribuição de refeições aos comensais e/ou de entrega de refeições aos pacientes.	01
25	Deixar de realizar as tratativas das notificações NÃO CONFORMIDADE, EVENTOS ADVERSOS, OUVIDORIA entre outros em tempo hábil enviadas pelas CONTRATANTE	03

ANEXO II DO EDITAL - 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:

GRUPO/LOTE XXX						
ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO	MARCA	UNIDADE	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO
1						R\$
VALOR GLOBAL DO GRUPO/LOTE						R\$

1 - Compõem nossa Proposta os seguintes anexos:

1.1 - Proposta Comercial Detalhada, com a indicação do preço unitário e do preço global;

1.2 - Dados Complementares para Assinatura do Contrato;

1.3 - Documentos exigidos para habilitação;

2 - O prazo de validade desta proposta é de 120 (cento e vinte) dias corridos, contados da data limite para seu acolhimento.

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 pelo fornecimento dos itens.

4 - Indicamos a seguinte modalidade de garantia do contrato, conforme art. 96 da Lei nº 14.133/2021: _____ (preencher).

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

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

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

DADOS DO ASSINANTE	
NOME COMPLETO:	
Nº DE IDENTIDADE/ ÓRGÃO EMISSOR:	
CPF:	NACIONALIDADE:
CARGO NA EMPRESA:	E-MAIL:
ENDEREÇO COMPLETO:	
ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
DADOS PARA CADASTRO DA PESSOA JURÍDICA	
NOME COMPLETO:	
CNPJ:	
ENDEREÇO COMPLETO:	
E-MAIL:	
TEL.:	CEL.:
BANCO AGÊNCIA Nº. / DIG.VER. NÚMERO DA CONTA:	
DADOS DO PREPOSTO	
NOME COMPLETO:	
Nº DE IDENTIDADE/ ÓRGÃO EMISSOR:	
CPF:	NACIONALIDADE:
CARGO NA EMPRESA:	E-MAIL:
ESTADO CIVIL:	PROFISSÃO:
MODALIDADE DE GARANTIA	
INDICAÇÃO DA MODALIDADE DE GARANTIA CONFORME ART. 96, § 1º DA LEI Nº 14.133/2021. (PREENCHER).....	

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

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

ANEXO II DO EDITAL - MODELOS DO EDITAL

ANEXO II.C – DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA CF

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, declara, para os fins do disposto no inciso IV, do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos.

Ressalva: empregamos menores, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendizes ().

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

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

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

ANEXO II DO EDITAL - MODELOS DO EDITAL

**ANEXO II.D – DECLARAÇÃO DE FATO IMPEDITIVO DA LEI COMPLEMENTAR Nº
123/2006**

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, declara que se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos do Art. 3º da LC nº 123/2006 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.

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 - preencher)

ANEXO II DO EDITAL - MODELOS DO EDITAL

ANEXO II.E – DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE

A Empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o Sr. _____, portador da carteira de identidade nº _____ e do CPF nº _____ DECLARA a exequibilidade da proposta para o cumprimento do objeto nas condições exigidas no respectivo Instrumento Convocatório.

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

(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

ANEXO III DO EDITAL – EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Para habilitar-se no certame, após a fase de disputa, o licitante deverá apresentar os documentos relacionados abaixo, que 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.

São eles:

1. DA HABILITAÇÃO

1.1. A licitante deverá apresentar cópia de documento de identificação do signatário dos documentos, declarações e proposta comercial.

1.1.1. Quando se tratar de procurador, 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.

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

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.

3.7. Caso o objeto contratual venha a ser cumprido por filial da licitante, os documentos exigidos neste item deverão ser apresentados pela filial executora do contrato e também pela matriz.

3.8. DA COMPROVAÇÃO DE MICROEMPRESAS, EMPRESAS DE PEQUENO PORTE OU EQUIPARADAS:

3.8.1. 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:

3.8.2. 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;

3.8.3. 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.

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

3.8.5. 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;

3.8.6. 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;

3.8.7. 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;

3.8.8. 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 legais, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

4.1. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis referentes ao último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

4.1.1. 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.

4.1.2. 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.

4.1.3. 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.

4.1.4. 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).

4.1.5. 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.

4.1.6. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

4.2. DA APRESENTAÇÃO DOS INDICES:

4.2.1. Para ser habilitado 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.

4.2.1.1. Para atendimento acima, o licitante deverá apresentar o documento conforme fórmulas seguintes.

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

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

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

4.2.1.2. As memórias de cálculo de cada índice devem ser anexadas pelo licitante à documentação relativa à qualificação econômico-financeira.

4.2.2. RESULTADO DO ÍNDICE FOR MENOR DO QUE 1,00 (um):

4.2.2.1. Os licitantes que apresentarem resultado menor do que 1,00 (um) em qualquer dos índices referidos serão considerados habilitados se, conjuntamente com os documentos de habilitação, **comprovarem patrimônio líquido mínimo de 10% (dez por cento) ou prestarem garantia equivalente a 1% (um por cento)** do valor estimado para a contratação, considerado o período de doze meses.

4.2.2.2. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

4.3. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133/2021, art. 69, caput, e inciso II) ou certidão emitida pela instância judicial competente, que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar do procedimento licitatório, conforme Acórdão de Relação TCU 8271/2011-Segunda Câmara;

4.3.1. 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.

4.3.2. 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.

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

4.4.1. 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.

4.4.2. 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.

4.4.3. 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

4.4.4. 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).

4.4.5. 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.

4.5. Ficará dispensada, total ou parcialmente, a apresentação dos documentos previstos nos itens 4.1 e 4.2 deste Anexo, nos termos do art. 70, inciso III, da Lei nº 14.133/2021.

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

5.1. 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 nº 9.854/1999), conforme modelo constante no Anexo II-C do Edital.

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

6.1. 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.

6.2. LICITANTES OPTANTES PELO SISTEMA SIMPLES NACIONAL DE TRIBUTAÇÃO, REGIDO PELA LEI COMPLEMENTAR Nº 123/2006:

6.2.1. 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.

6.2.2. Declaração, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos do §4º do art. 3º da LC 123/2006, conforme modelo constante no Anexo II-D do Edital.

6.2.2.1. O licitante é responsável pela declaração que trata o item 6.2.2, se sujeitando a ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a Fundação, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos na legislação em vigor.

6.3. LICITANTES **NÃO OPTANTES** PELO SISTEMA SIMPLES DE TRIBUTAÇÃO

6.3.1. Certidão de Enquadramento de microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º da IN nº 103, de 30/04/2007, com data de emissão de, no máximo, 30 (trinta) dias anteriores à data fixada para a sessão de abertura da licitação.

6.3.2. 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, conforme modelo constante no Anexo II-D do Edital.

6.3.2.1. O licitante é responsável pela declaração que trata o item 6.3.2, se sujeitando a ser declarado inidôneo para licitar e contratar com a Fundação, sem prejuízo das demais sanções, caso usufrua ou tente usufruir indevidamente dos benefícios previstos na legislação em vigor.

6.4. 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.

6.5. 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.

6.6. 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.

7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.1. Apresentar documentação em conformidade com o Termo de Referência.

ANEXO IV DO EDITAL – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATO Nº ____/2025
 PROCESSO Nº _____
 PREGÃO Nº ____/2025
 ID CidadES Nº _____

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

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 Rua Pernambuco, nº1.100, Edifício Estilo Center, 3ºAndar, Bairro Praia da Costa, Vila Velha/ES CEP: 29.101-284, representada legalmente pelo seu _____, Sr. _____, e por seu _____, Sr. _____, e a Empresa _____, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede à _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representada por seu _____, Sr. _____¹ e, em observância às disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO (art. 92, I e II)

1.1 O objeto deste instrumento é a _____, nas condições estabelecidas no Termo de Referência;

1.2 Descrição do objeto:

ITEM	CÓDIGO	DESCRIÇÃO DO OBJETO	UND	QTD	VALOR UNITÁRIO (R\$)	VALOR TOTAL MENSAL (R\$)

VALOR TOTAL PARA ____ MESES (R\$)
--

¹ Os dados do representante da contratada estão registrados no formulário 'DADOS COMPLEMENTARES PARA ASSINATURA DO INSTRUMENTO CONTRATUAL', o qual foi classificado como sigiloso no E-docs, em conformidade com as disposições da Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), para cumprir as normas de privacidade estabelecidas

1.3 Integram este instrumento, 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: DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)

2.1 Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 14.133/2021 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

3. CLÁUSULA TERCEIRA: DO REGIME DE EXECUÇÃO E DA GESTÃO CONTRATUAL (art. 92, IV e XVIII)

3.1 Fica estabelecido o regime de execução indireta, sob a modalidade empreitada por preço unitário, nos termos do art. 6º, XXVIII, da Lei nº 14.133/2021;

3.2 O modelo de gestão contratual consta no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

4. CLÁUSULA QUARTA: DA VIGÊNCIA E DA PRORROGAÇÃO (art. 92, VII)

4.1 O prazo de vigência da contratação é de _____ (preencher) meses contados da publicação do contrato no Diário Oficial, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

4.2 A gestão do contrato, inclusive quanto à prorrogação, deve observar o que o disposto no art. 22, do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023 e em orientações complementares.

4.3 Aplica-se a este Contrato a hipótese de extinção prevista no art. 106, III, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante justificativa da medida excepcional e prévia oitiva da Assessoria Jurídica da Fundação.

5. CLÁUSULA QUINTA: DO PREÇO (art. 92, V)

5.1 Pelos serviços prestados, 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;

5.2 No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração,

frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação;

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

6. CLÁUSULA SEXTA: DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO (art. 92, V)

6.1 A Contratante pagará à Contratada pelos serviços prestados, efetivamente entregues no mês de referência, conforme medição, vedada a antecipação, nos moldes do Termo de Referência;

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

6.3 O pagamento far-se-á por meio de uma única transferência bancária e será realizado até 30 (trinta) dias após a apresentação da Nota Fiscal;

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

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

6.6 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.

6.7 Incumbirá 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;

6.8 Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a NF 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;

6.8.1 Neste caso, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras e o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

6.9 Cabe à Contratada, quando for o caso, 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;

6.10 Quando houver glosa parcial do objeto, a Contratante deverá comunicar a empresa

para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado;

6.11 A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68, da Lei nº 14.133/2021;

6.12 A Contratante deverá realizar consulta ao SICAF para:

6.12.1 verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital;

6.12.2 identificar possível razão que impeça a participação em licitação proibição de contratar bem como ocorrências impeditivas indiretas;

6.13 Nos termos do Decreto Estadual nº 5.460-R/2023 e da Instrução Normativa RFB nº 1.234/2012 ou a que vier a substituí-la, a Contratante deverá proceder a retenção do Imposto de Renda (IR) na Fonte ao efetuar qualquer pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou prestação de serviços;

6.13.1 A Contratada deverá emitir a(s) nota(s) fiscal(is), fatura(s) ou qualquer(qualsquer) outro(s) documento(s) de cobrança com o destaque do IR na Fonte;

6.13.2 Excetuam-se se dessa obrigação as hipóteses elencadas no art. 4º da IN RFB nº 1.234/2012, devendo a Contratada apresentar, em conjunto com os demais documentos de cobrança, declaração do respectivo enquadramento, na forma dos anexos da referida Instrução Normativa.

7. CLÁUSULA SÉTIMA: DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO (art. 92, V, X e XI)

7.1 O reequilíbrio econômico e financeiro, em qualquer de suas espécies, em especial o reajuste e a repactuação, observará, conforme a natureza do objeto contratual, as regras previstas nos arts. 45 a 53 do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023 e na Lei Federal nº 14.133/2021, inclusive quanto à renúncia irretratável por ausência de requerimento formal durante a vigência do contrato e antes de eventual prorrogação (art. 46 do Decreto);

7.2 Os preços contratados são fixos, somente podendo ser repactuados/reajustados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro após o interregno de um ano, mediante solicitação da contratada.

7.3 O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação/reajuste será contado:

7.4 Para os custos relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a repactuação observará a data de início dos efeitos financeiros do acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho ao qual a proposta estiver vinculada, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.5 Para os custos decorrentes do mercado o reajuste será a partir da data da apresentação da proposta comercial, em ___/___/___ (DD/MM/AAAA);

7.5.1 A proposta mencionada acima diz respeito àquela submetida e validada durante a

fase da habilitação;

7.6 Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir da data da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto da nova solicitação;

7.6.1 Entende-se como última repactuação a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente do momento de sua implementação.

7.7 A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, observado o princípio da anualidade do reajuste de preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, como os decorrentes de mão de obra e os decorrentes dos insumos necessários à execução dos serviços. (art. 135, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

7.8 Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, a repactuação dos custos contratuais decorrentes da mão de obra poderá ser dividida em tantos quantos forem os acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho das respectivas categorias. (art. 135, § 5º, da Lei nº 14.133/2021);

7.9 É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de lei, acordo, convenção ou dissídio coletivo de trabalho;

7.10 Na repactuação, o contratante não se vinculará às disposições contidas em acordos, convenções ou dissídios coletivos de trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Fundação, de matéria não trabalhista, de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados do contratado, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade. (art. 135, §§ 1º e 2º, da Lei nº 14.133/2021);

7.11 Quando a repactuação solicitada se referir aos custos da mão de obra, a Contratada efetuará a comprovação da variação dos custos por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, convenção ou sentença normativa da categoria profissional abrangida pelo contrato;

7.12 A repactuação para reajustamento do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos;

7.13 Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações poderão se iniciar em data futura, desde que assim acordado entre as partes, sem prejuízo da contagem da anualidade para concessão das repactuações futuras;

7.14 Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente;

7.15 Após o interregno de um ano, mediante pedido da Contratada, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC – IBGE

(Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$VR = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$, onde:

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

I° = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

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

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

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

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

7.19.1 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Fundação na contratação de serviços semelhantes.

7.20 A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

7.21 As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

7.22 A contratada deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

7.23 A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pela Contratada a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

8. CLÁUSULA OITAVA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)

8.1 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 2025.

9. CLÁUSULA NONA: DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

9.1 A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual no valor de R\$ _____, na modalidade de _____, correspondente a ___% (___ por cento) do valor total do contrato, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis do início de sua vigência;

9.2 Sem prejuízo das demais hipóteses previstas no contrato e na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de;

9.2.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

9.2.2 Prejuízos causados à Entidade ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

9.2.3 Multas aplicadas pela Entidade à CONTRATADA;

9.2.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.

9.3 A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

9.4 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

9.5 A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

9.5.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Entidade a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a título de garantia.

9.5.2 A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.

9.6 Será considerada extinta e liberada a garantia:

9.6.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE de que a CONTRATADA cumpriu todas as obrigações contratuais;

9.6.2 No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Entidade não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

10. CLÁUSULA DÉCIMA: DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

10.1 Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada

que:

10.1.1 Der causa à inexecução parcial do contrato;

10.1.2 Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Fundação ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

10.1.3 Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

10.1.4 Apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

10.1.5 Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

10.1.6 Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

10.1.7 Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

10.1.8 Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

10.2 O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a contratada à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

10.2.1 Fixa-se a multa de mora em 0,5 % (cinco 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;

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

10.2.3 A aplicação da multa de mora não impede que a Fundação rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no contrato e na Lei nº 14.133/2021.

10.3 Serão aplicadas a Contratada que incorrer em qualquer das infrações administrativas previstas acima, bem como com a inexecução total ou parcial do contrato, ensejará na aplicação das seguintes sanções:

10.3.1 Advertência: quando a Contratada der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.2 Multa compensatória: por perdas e danos, no montante de até 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;

10.3.3 Impedimento de licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133/2021);

10.3.4 Declaração de inidoneidade para licitar e contratar: quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133/2021).

10.4 A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei

nº 14.133/2021);

10.5 Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021);

10.5.1 Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021);

10.5.2 Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante a Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021);

10.5.3 Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

10.7 Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133/2021):

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

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

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

10.10 O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por

ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133/2021);

10.11 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163, da Lei nº 14.133/2021.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA EXTINÇÃO E DO ADITAMENTO (art. 92, XIX)

11.1 A extinção do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137, 138 e 139, da Lei nº 14.133/2021, no que couber;

11.2 O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei nº 14.133/2021, após manifestação formal da Assessoria Jurídica da Fundação.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO RECURSO (art. 165, I e II)

12.1 Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 165 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES (art. 92, XIV, XVI e XVII)

13.1 COMPETE À CONTRATADA:

13.1.1 Efetivar a contratação de mão de obra advinda do Sistema Penitenciário Estadual, em número equivalente ou superior a 6% (seis por cento) da mão de obra total necessária para a execução do objeto, sendo 3% (três por cento) de presidiários e 3% (três por cento) de egressos do sistema prisional, visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, nos termos do Decreto Estadual nº 4.251-R/2018.

13.1.2 A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do CONTRATO, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e seus anexos, bem como apresentar as respectivas certidões negativas de débito junto com os documentos de cobrança;

13.1.3 Manter a regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF e, quando não for possível a verificação da regularidade pelo SICAF, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

13.1.3.1 prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

13.1.3.2 certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

13.1.3.3 certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da Contratada;

13.1.3.4 Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

13.1.3.5 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

13.1.4 Executar os serviços objeto deste contrato rigorosamente no prazo pactuado, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo Termo de Referência e seus anexos;

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

13.1.5.1 Manter preposto aceito pela Fundação no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

13.1.5.2 A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

13.1.6 Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, inc. II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pelo fiscal ou gestor do contrato;

13.1.7 Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

13.1.8 Cientificar, imediatamente, ao fiscal ou gestor do contrato de qualquer ocorrência anormal que se verificar na execução do serviço e atender às medidas técnicas e administrativas determinadas pelo fiscal ou gestor do contrato;

13.1.9 Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento;

13.1.10 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Fundação ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

13.1.11 Promover por sua conta a cobertura através de seguros, dos riscos a que se julgar exposta em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução deste contrato, devendo reparar e indenizar danos de qualquer natureza causados a Fundação ou a terceiros, provenientes da ação ou omissão sua ou de seus prepostos, na execução do objeto contratado ou dele decorrente;

13.1.12 Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

13.1.13 Indenizar em qualquer caso, todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar à Fundação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução

deste contrato, respondendo por si e por seus sucessores;

13.1.14 Contratar por sua conta todos os seguros exigidos ou que venham a ser exigidos por lei e que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste termo;

13.1.15 A empresa deverá observar as prescrições relativas às leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, seguros e quaisquer outros não mencionados, bem como pagamento de todo e qualquer tributo que seja devido em decorrência direta do contrato, isentando a Contratante de qualquer responsabilidade;

13.1.16 A empresa deverá registrar as ocorrências havidas durante a execução deste contrato, de tudo dando ciência ao colaborador ou a comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, respondendo integralmente por sua omissão;

13.1.17 A empresa deverá comunicar ao colaborador ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, sempre que necessário qualquer deficiência em relação aos serviços prestados, apresentados as medidas de regularização da situação;

13.1.18 Guardar o mais completo e absoluto sigilo sobre os dados, materiais, documentos e informações que vier a ter acesso, direta ou indiretamente, em decorrência do cumprimento do contrato, devendo orientar os seus profissionais envolvidos a cumprir esta obrigação;

13.1.19 Adotar todas as providências necessárias para regularização de seu regime tributário junto aos órgãos competentes;

13.1.20 A Contratada deve fornecer, quando for o caso, os equipamentos de segurança e proteção exigidos pela legislação vigente para a execução de serviços profissionais que a função exija por norma;

13.1.21 Observar e cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho;

13.1.22 Observar e cumprir as normas e os regulamentos internos da Contratante;

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

13.1.24 Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários para execução dos serviços contratados, tendo suas funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente;

13.1.25 Apresentar ao Fiscal do Contrato, após início da prestação de serviços, ficha dos empregados devidamente digitada, contendo dados de identificação pessoal, atualizando sempre que necessário;

13.1.26 Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas

pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

13.1.27 Substituir, em até 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação por escrito da Contratante, em caráter definitivo, profissional, preposto ou empregado, que não satisfaça as condições requeridas pela natureza dos serviços ou pelas normas administrativas da Contratante, sob pena de ser imposta glosa;

13.1.28 A glosa será feita com base no triplo do valor da hora do profissional não substituído, quando essa for a métrica de contratação, ou ainda, será com base no triplo do valor por exame, por procedimento ou por outro ato praticado pelo prestador de serviços quando a métrica não for por hora;

13.1.29 Após 15 (quinze) dias da não substituição do profissional, o contrato poderá ser rescindido pela Fundação e poderá ser aplicada multa de até 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, que será descontado da garantia e/ou do pagamento mensal;

13.1.30 Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

13.1.31 Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

13.1.32 Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congêneres;

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

13.1.34 Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133/2021);

13.1.35 Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, *parágrafo único*, da Lei nº 14.133/2021);

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

13.1.37 Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

13.1.38 É vedado a parte Contratada contratar de forma direta ou indireta os empregados da parte Contratante;

13.1.39 Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto desta contratação, nos termos do art. 125, da Lei nº 14.133/2021;

13.1.40 É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto contratado;

13.1.41 Cumprir com as demais obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

13.2 COMPETE À CONTRATANTE:

13.2.1 Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

13.2.2 Efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

13.2.3 Definir os locais em que serão executadas as tarefas ajustadas;

13.2.4 Designar colaborador(es) responsável(is) pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços;

13.2.5 Cumprir com as demais obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA

14.1 Constatado que a Contratada 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;

14.2 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;

14.3 Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pela Contratada, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado;

14.4 Depois de transcorridos 30 (trinta) dias úteis da notificação da multa, se a empresa não regularizar a pendência fiscal ou trabalhista, deverá a Entidade 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.

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 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 contrato;

15.4 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;

15.5 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 DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

16.1 Fica autorizado o uso da imagem dos prestadores de serviços que executam o objeto deste contrato, pela Fundação 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 Fundação, 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 ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 A Fundação 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 e do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO (art. 92, §1º)

18.1 Fica estabelecido o Foro de Vila Velha, município do Estado do Espírito Santo, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato para que produza seus efeitos legais.

Fundação iNOVA Capixaba
CONTRATANTE

Fundação iNOVA Capixaba
CONTRATANTE

CONTRATADA