

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 024/2025**

**ID CIDADES Nº 2025.500E1700001.01.0010**

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 ANTÔNIO BEZERRA DE FARIAS – HABF**, conforme **Processo nº 2024-WG68F**, 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](http://www.portaldecompraspublicas.com.br)), conforme indicado abaixo:

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 19/02/2025.**

LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 10/03/2025.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA: **15:01 horas do dia 10/03/2025.**

**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 ANTÔNIO BEZERRA DE FARIAS – HABF**, 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\$ 306.453,58 (trezentos e seis mil quatrocentos e cinquenta e três reais e cinquenta e oito 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                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DESJEJUM COLABORADOR                                                                                                                      | UND/MÊS   | 5186 | R\$ 5,25  | R\$ 27.226,50    |
| 002                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOÇO DE COLABORADORES                                                                                                                   | UND/MÊS   | 5491 | R\$ 16,50 | R\$ 90.601,50    |
| 003                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE COLABORADORES                                                                                                                   | UND/MÊS   | 2011 | R\$ 16,50 | R\$ 33.181,50    |
| 004                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DESJEJUM PACIENTE                                                                                                                         | UND/MÊS   | 2191 | R\$ 5,60  | R\$ 12.269,60    |
| 005                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOÇO PACIENTE                                                                                                                           | UND/MÊS   | 2308 | R\$ 16,50 | R\$ 38.082,00    |
| 006                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - COLAÇÃO PACIENTE                                                                                                                          | UND/MÊS   | 500  | R\$ 2,45  | R\$ 1.225,00     |
| 007                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - LANCHE DA TARDE PACIENTE                                                                                                                  | UND/MÊS   | 2219 | R\$ 5,60  | R\$ 12.426,40    |
| 008                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE PACIENTES                                                                                                                       | UND/MÊS   | 2312 | R\$ 16,50 | R\$ 38.148,00    |
| 009                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - CEIA DE PACIENTES                                                                                                                         | UND/MÊS   | 2249 | R\$ 5,60  | R\$ 12.594,40    |
| 010                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DIETA LIQUIDA DE PACIENTES                                                                                                                | UND/MÊS   | 200  | R\$ 6,99  | R\$ 1.398,00     |
| 011                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DIETA LIQUIDA RESTRITIVA DE PACIENTES                                                                                                     | UND/MÊS   | 133  | R\$ 5,56  | R\$ 739,48       |
| 012                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DIETA DE PROVA                                                                                                                            | UND/MÊS   | 30   | R\$ 5,19  | R\$ 155,70       |
| 013                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - LANCHE REFORÇADO                                                                                                                          | UND/MÊS   | 30   | R\$ 5,19  | R\$ 155,70       |
| 014                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - DESJEJUM DE ACOMPANHANTE                                                                                                                  | UND/MÊS   | 669  | R\$ 5,25  | R\$ 3.512,25     |
| 015                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOÇO DE ACOMPANHANTE                                                                                                                    | UND/MÊS   | 849  | R\$ 16,50 | R\$ 14.008,50    |
| 016                                                     | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE ACOMPANHANTE                                                                                                                    | UND/MÊS   | 685  | R\$ 16,50 | R\$ 11.302,50    |
| 017                                                     | CAFE; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO                                                                                                                             | LITRO/MÊS | 409  | R\$ 5,05  | R\$ 2.065,45     |
| 018                                                     | SUCO POLPA SEM AÇUCAR; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO                                                                                                            | LITRO/MÊS | 10   | R\$ 7,11  | R\$ 71,10        |
| 019                                                     | ÁGUA DE COCO LIQUIDA, EMBALAGEM COM 200 ML. VALIDADE: 3 MESES A PARTIR DATA ENTREGA; CONTENDO LOTE, COM DATA DE FABRICACAO E VALIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO CAIXA C/ 27 EMBALAGEM C 200 ML | EMB/MÊS   | 30   | R\$ 3,00  | R\$ 90,00        |
| 020                                                     | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO BASICO                                                                                                                                                      | UND/MÊS   | 480  | R\$ 15,00 | R\$ 7.200,00     |
| VALOR TOTAL MENSAL DO GRUPO/LOTE 001                    |                                                                                                                                                                                               |           |      |           | R\$ 306.453,58   |
| VALOR TOTAL DO CONTRATO PARA 24 MESES DO GRUPO/LOTE 001 |                                                                                                                                                                                               |           |      |           | R\$ 7.354.885,92 |

1.6 – O Edital será disponibilizado gratuitamente na página da Fundação iNOVA Capixaba, mediante acesso ao link: [www.inovacapixaba.es.gov.br](http://www.inovacapixaba.es.gov.br), menu: compras/editais e, também, acessando a página Portal Compras Públicas, link: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://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](http://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, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

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 irrevogável 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 inexequível.

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](http://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](http://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 <b>TEMPESTIVO</b> . | Dia 03 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> . | Dia 02 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> . | Dia 01 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> . | Dia excluído da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> . |

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](http://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](http://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 | Dia 03 da contagem do prazo. A | Dia 02 da contagem do prazo. A | Dia 01 da contagem do prazo. A | Dia excluído da contagem do prazo. A |

|                                                          |                                                                          |                                                                          |                                                                          |                                                                          |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| impugnação para que seja considerado <b>TEMPESTIVA</b> . | impugnação apresentada nesta data será considerada <b>intempestiva</b> . | impugnação apresentada nesta data será considerada <b>intempestiva</b> . | impugnação apresentada nesta data será considerada <b>intempestiva</b> . | impugnação apresentada nesta data será considerada <b>intempestiva</b> . |
|----------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|

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](http://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](http://www.inovacapixaba.es.gov.br) no menu “Compras”, na opção “Editais” e [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://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, 17 de fevereiro de 2025.

**Brunna de Souza Ladeia Fortunato**  
**Agente de Contratação – CPL 2**  
**Fundação iNOVA Capixaba**  
Ato Administrativo nº 001/2024

## 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 Antônio Bezerra de Farias (HABF)**, com disponibilização de material, ferramentas, utensílios e equipamentos necessários ao pleno funcionamento dos referidos serviços, através de produção normal e dietética, e desenvolvimento de atividades operacionais e técnicas sob a supervisão do Serviço de Nutrição e Dietética (SND), nas dependências da contratante, visando atender às necessidades do Hospital Antônio Bezerra de Faria (HABF), de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes neste documento.

#### Lote 001

| ITEM | CÓDIGO SIGA | CÓDIGO MV | DESCRIÇÃO DO PRODUTO                                                        | UNIDADE | QTD  | VALOR UNITÁRIO | VALOR MENSAL |
|------|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------------------------|---------|------|----------------|--------------|
| 01   | 262059      | 4805      | DESJEJUM COLABORADOR                                                        | UNIDADE | 5186 |                |              |
| 02   | 249882      | 4806      | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE COLABORADORES | UNIDADE | 5491 |                |              |
| 03   | 249885      | 4807      | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE COLABORADORES | UNIDADE | 2011 |                |              |
| 04   | 262061      | 4799      | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DESJEJUM PACIENTE                        | UNIDADE | 2191 |                |              |
| 05   | 249881      | 4800      | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE PACIENTES     | UNIDADE | 2308 |                |              |
| 06   | 101752      |           | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: COLACAO                                  | UNIDADE | 500  |                |              |
| 07   | 262063      | 4801      | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: LANCHE DA TARDE PACIENTE                 | UNIDADE | 2219 |                |              |
| 08   | 249884      | 4802      | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE PACIENTES     | UNIDADE | 2312 |                |              |

|    |        |      |                                                                                                                                                                                               |                     |      |  |  |
|----|--------|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------|--|--|
| 09 | 194633 | 4803 | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: CEIA                                                                                                                                                       | UNIDADE             | 2249 |  |  |
| 10 | 194632 | 4804 | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DIETA LIQUIDA                                                                                                                                              | UNIDADE             | 200  |  |  |
| 11 | 262064 |      | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DIETA LIQUIDA RESTRITA                                                                                                                                     | UNIDADE             | 133  |  |  |
| 12 | 262066 |      | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DIETA DE PROVA                                                                                                                                             | UNIDADE             | 30   |  |  |
| 13 | 262065 |      | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: LANCHE REFORCADO                                                                                                                                           | UNIDADE             | 30   |  |  |
| 14 | 262060 | 4808 | FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO; TIPO: DESJEJUM ACOMPANHANTE                                                                                                                                      | UNIDADE             | 669  |  |  |
| 15 | 249883 | 4809 | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - ALMOCO DE ACOMPANHANTES                                                                                                                   | UNIDADE             | 849  |  |  |
| 16 | 249886 | 4810 | SERVICO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTACAO HOSPITALAR - JANTAR DE ACOMPANHANTES                                                                                                                   | UNIDADE             | 685  |  |  |
| 17 | 237376 |      | CAFE; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO                                                                                                                             | LITRO               | 409  |  |  |
| 18 | 262068 |      | SUCO POLPA SEM AÇUCAR; APRESENTACAO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO                                                                                                            | LITRO               | 10   |  |  |
| 19 | 253396 |      | ÁGUA DE COCO LIQUIDA, EMBALAGEM COM 200 ML. VALIDADE: 3 MESES A PARTIR DATA ENTREGA; CONTENDO LOTE, COM DATA DE FABRICACAO E VALIDADE, UNIDADE DE FORNECIMENTO CAIXA C/ 27 EMBALAGEM C 200 ML | EMBALAGEM COM 200ML | 30   |  |  |
| 20 | 27092  |      | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO                                                                                                                                                             | UNIDADE             | 480  |  |  |

|                     |  |  |        |  |  |     |  |
|---------------------|--|--|--------|--|--|-----|--|
|                     |  |  | BASICO |  |  |     |  |
| VALOR MENSAL        |  |  |        |  |  | R\$ |  |
| VALOR TOTAL DO LOTE |  |  |        |  |  | R\$ |  |

## 2. ESPECIFICAÇÃO/DETALHAMENTO DO OBJETO

### 2.1. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

Tabela 1: HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

| DESCRIÇÃO             | HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO | HORÁRIO DE CORTE |
|-----------------------|--------------------------|------------------|
| DESJEJUM COLABORADOR  | Das 06:00 às 07:30H      |                  |
| ALMOÇO COLABORADOR    | Das 11:00 às 13:30H      |                  |
| JANTAR COLABORADOR    | Das 21:00 às 22:30H      |                  |
| DESJEJUM ACOMPANHANTE | Das 06:00 às 07:30H      |                  |
| ALMOÇO ACOMPANHANTE   | Das 13:00 às 13:30H      |                  |
| JANTAR ACOMPANHANTE   | Das 21:30 às 22:30H      |                  |
| DESJEJUM PACIENTE     | Das 07:00 às 08:00H      | 09:00H           |
| COLAÇÃO PACIENTE      | Das 09:00 às 09:30H      |                  |
| ALMOÇO PACIENTE       | Das 11:00 às 12:00H      | 13:30H           |
| LANCHE PACIENTE       | Das 15:00 às 15:30H      | 16:00H           |
| JANTAR PACIENTE       | Das 18:00 às 19:00H      | 20:00H           |
| CEIA PACIENTE         | Das 20:30 às 21:00H      | 22:00H           |

#### 2.1.1. OBSERVAÇÕES:

2.1.2. Os horários das refeições poderão sofrer alterações conforme necessidade da unidade. As refeições líquidas serão fornecidas conforme necessidade;

2.1.3. As refeições, inclusive líquidas, sucos, água deverão ser entregues nas enfermarias e quartos de pacientes, acondicionadas em garrafa descartável, com tampa e adequado para o transporte;

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

2.1.5. Os horários de atendimentos serão estabelecidos conforme o horário de funcionamento e a necessidade de cada unidade.

2.1.6. É necessário que seja disponibilizada a refeição até o horário de corte. Após o horário de corte, será liberado Lanche reforçado.

2.1.7. Os acompanhantes realizarão suas refeições no refeitório de colaborador. 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.

### 2.2. PADRONIZAÇÃO DE REFEIÇÕES

Tabela 2: DESCRIÇÃO DE ITENS

| COLABORADOR              |  |
|--------------------------|--|
| DESJEJUM COLABORADOR     |  |
| ALMOÇO COLABORADOR       |  |
| JANTAR COLABORADOR       |  |
| ACOMPANHANTE             |  |
| DESJEJUM ACOMPANHANTE    |  |
| ALMOÇO ACOMPANHANTE      |  |
| JANAR ACOMPANHANTE       |  |
| PACIENTE                 |  |
| DESJEJUM PACIENTE        |  |
| COLAÇÃO PACIENTE         |  |
| ALMOÇO PACIENTE          |  |
| LANCHE PACIENTE          |  |
| CEIA PACIENTE            |  |
| DIETA LÍQUIDA COMPLETA   |  |
| DIETA LÍQUIDA RESTRITA   |  |
| COMPLEMENTOS             |  |
| CAFÉ LITRO               |  |
| SUCO LITRO               |  |
| ÁGUA DE COCO             |  |
| LANCHE REFORÇADO         |  |
| DIETA DE PROVA           |  |
| COFFEE BREAK TIPO BÁSICO |  |

### 2.3. CONCEITOS E DEFINIÇÕES:

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

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

2.3.3. Dieta geral, normal ou livre: dieta sem restrição alimentar quanto à consistência e conteúdo.

2.3.4. Dieta terapêutica: é a dieta normal modificada, adaptada às enfermidades.

2.3.5. Dieta branda, pastosa, semilíquidas e líquida completa: são dietas cuja consistência e condimentação foi modificada, isenta ou não de fibras e nutricionalmente corretas.

2.3.6. Dieta líquida complementar: corresponde às preparações destinadas às dietas

líquidas restritas, para hidratação, complementação hídrica, preparo para exames e medicação de pacientes como: refresco e sucos de frutas, chás, água de coco, leite sem lactose, gelatina líquida.

2.3.7. Dieta de restrição: aquelas que apresentam redução ou exclusão de um ou mais princípios nutritivos em relação à dieta normal.

2.3.8. Refeição: qualquer fração alimentar diária fornecida a indivíduos.

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

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

2.3.11. Almoço e Jantar: refeições principais ou grandes refeições.

2.3.12. Ceia ou Lanche Noturno: pequena refeição servida aproximadamente duas horas após o jantar.

2.3.13. Colação: pequena refeição ou complementos servidos nos intervalos das grandes refeições, destinados a pacientes.

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

2.3.15. Alimentos e preparações complementares: são os alimentos in natura, preparações artesanais ou fórmulas industrializadas, que atenderão aos seguintes casos:

2.3.15.1. Composição das dietas líquidas enriquecidas, em caráter complementar;

2.3.15.2. Composição das dietas de acréscimo;

2.3.15.3. Complementação hídrica e

2.3.15.4. Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas.

2.3.16. Café litro – Solicitações extras para atender a serviços específicos. A contratante deverá disponibilizar garrafas térmicas com alavanca, identificadas com etiqueta padronizada e descartáveis se necessário envio de sachês de açúcar/adoçante.

2.3.17. Suco litro – Para atendimento a preparos de exames. Será servido suco polpa ou natural sem açúcar em garrafa plástica com tampa com etiqueta padronizada contendo validade.

2.3.18. Dieta de prova – Para atendimento a solicitação de fonoaudiologia. A contratada terá disponível para atendimento diário pelo menos um dos itens descritos. As solicitações serão atendidas mediante demanda espontânea do serviço com um prazo de 30 minutos para atendimento. Os itens que contemplam a dieta são: 2 copos de mingau OU iogurte cremoso + fruta macia (banana/mamão). Os produtos devem ser aprovados pelo serviço de fonoaudiologia, pois devem ter consistência adequada para utilização na terapêutica estabelecida.

2.3.19. Serão fornecidas e cobradas refeições baseadas na solicitação por escrito ou por telefone, através da assinatura do protocolo de recebimento pela enfermagem, pelo nutricionista do Hospital, pelo paciente ou pelo acompanhante.

2.3.20. Refeições extras: pedidos de desjejum ou lanche especiais, almoço, jantar ou quaisquer outros, devidamente autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética (SND) ou direção do hospital, de acordo com a disponibilidade.

2.3.21. 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;

#### **2.4. DISPOSIÇÃO SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇO**

2.4.1. O HABF conta com 14 leitos no Pronto Socorro, 02 na estabilização, 14 leitos de UTI, 6 leitos na Emergência, 55 leitos na clínica cirúrgica e clínica médica. O dimensionamento de equipe de copeiras deve considerar ao atendimento de todos esses setores.

2.4.2. A prestação de serviços de alimentação deve ser realizada, nas dependências da contratante, assegurando-se uma alimentação balanceada e em condições higiênico sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administração e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

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

a) A utilização das dependências do CONTRATANTE, à R. Liberalino Lima, s/n - Olaria, Vila Velha - ES, 29123-180, em área específica destinada ao Serviço de Nutrição e Dietética - SND (ALIMENTAÇÃO PREPARADA NO LOCAL), onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída;

b) 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;

c) A disponibilização e a manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do CONTRATANTE;

d) A manutenção, adaptação e adequação predial, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do serviço de nutrição dietética da CONTRATANTE;

2.4.4. Para colaboradores, terceiros e acompanhantes a média diária aproximada de refeições é de: 180 desjejuns, 260 almoços e 100 jantares.

2.4.5. Sistema de distribuição – para comensais.

Pequenas refeições: buffet livre para café, leite; embalagem individual do pão; Fornecido sachê de açúcar e adoçante.

Grandes refeições: buffet livre para: guarnição; arroz; feijão; salada. Servido em porções unitárias: carne; sobremesa e suco. Fornecido sachê de sal, azeite, vinagre, açúcar e adoçante, podendo ser substituído em acordo com a contratante por galheteiros.

2.4.6. Sistema de distribuição para pacientes.

Pequenas e grandes refeições: servidas em porções conforme especificação.

2.4.7. Deverá ser disponibilizado no refeitório diariamente cardápio impresso contendo as informações dos pratos do dia e sua composição.

2.4.8. 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.

2.4.9. Os cardápios deverão ser elaborados de forma a não possibilitar a utilização ou aproveitamento dos pratos servidos no dia anterior;

2.4.10. Na elaboração dos cardápios, deverá ser observada a sazonalidade dos gêneros alimentícios;

2.4.11. Quaisquer alterações nos cardápios, previamente aprovados, por parte da CONTRATADA deverão ser comunicadas e aprovadas pelo SND, com até 2 dias de antecedência.

2.4.12. 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.

2.4.13. Deverão ser previstos cardápios diferenciados para datas comemorativas. Os mesmos deverão ser escolhidos em conjunto com o SND, sem alteração da composição contratual e sem custo extra.

2.4.14. Deverá ser encaminhado para CONTRATANTE a ficha técnica com todas preparações confeccionadas na unidade, podendo a CONTRATANTE opinar sobre inclusão ou exclusão de ingredientes/itens.

2.4.15. As refeições de colaboradores (desjejum, almoço, jantar) e acompanhantes (desjejum, almoço e jantar) serão servidas no refeitório da CONTRATANTE e o controle de acesso deverá ser realizado pela CONTRATADA mediante utilização de catracas de acesso ou realizada por colaborador com lista nominal fornecida pelo CONTRATANTE. Os quantitativos deverão ser repassados para a CONTRATANTE diariamente.

2.4.16. 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.

## **2.5. DO FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PARA COMENSAIS**

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

2.5.2. O fornecimento de refeições para acompanhantes de pacientes ocorre em atendimento as Leis Federais nº 8.069 de 13/07/1990 e 10.741 de 01/10/2003, 13.146, dos Estatutos da Criança e do Adolescente e Idoso, respectivamente, e da Lei Federal nº 13.146 de 06/07/2015 do Estatuto da pessoa com deficiência e casos específicos como de vulnerabilidade social a serem avaliados e autorizados pelo serviço social das unidades; os acompanhantes que se enquadrarem nos casos acima irão receber as

seguintes refeições: desjejum padrão, almoço padrão, jantar padrão.

2.5.3. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM): a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV descritos abaixo:

Tabela 3: PEQUENAS REFEIÇÕES DE COMENSAIS

| REFEIÇÕES |                                    | DESJEJUM             |
|-----------|------------------------------------|----------------------|
| ITEM      | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO           | QUANTIDADE PREPARADA |
| I         | Café (com e sem açúcar)            | Self                 |
| II        | Leite Integral (com e sem açúcar)  | 150ml                |
| III       | Pão (Francês/Brioche) com manteiga | 50g<br>10g           |
| IV        | Adoçante Líquido                   | Self                 |

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

Tabela 4: GRANDES REFEIÇÕES DE COMENSAIS

| REFEIÇÕES |                                                                                                                                                                                                                                                           | ALMOÇO                                                                            | JANTAR                                                                            |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| ITEM      | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                  | GRAMATURA PRONTA                                                                  |                                                                                   |
| I         | Entrada (saladas): três tipos:<br>1- Hortaliças (Folhosos)<br>2- Verduras cruas<br>3- Legumes ou leguminosas cozidos (ervilha, lentilha, grão de bico, soja)                                                                                              | Self                                                                              | Self                                                                              |
| II        | Arroz (Tipo 1)                                                                                                                                                                                                                                            | Self                                                                              | Self                                                                              |
| III       | Leguminosas - Feijão Tipo I (preto ou carioquinha) - Todosos dias                                                                                                                                                                                         | Self                                                                              | Self                                                                              |
| IV        | Carnes:<br>1ª Opção: Bovina ou frango ou peixe; e<br>2ª Opção: Bovina ou suína (sem osso), ou<br>Aves (com osso) ou<br>Aves (sem osso) ou<br>Peixe – filé ou<br>2 postas de peixe (sem rabo e sem cabeça) ou<br>Fígado ou<br>Dobradinha/ feijoada<br>Ovos | 150g<br>150g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>150g<br>180g<br>2unidades ou 100g | 150g<br>150g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>150g<br>180g<br>2unidades ou 100g |
|           | Pertences para Feijoada<br>Rabo<br>Orelha<br>Bacon<br>Pernil                                                                                                                                                                                              | 20g<br>15g<br>10g<br>50g                                                          | 20g<br>25g<br>10g<br>50g                                                          |

|      |                                                                                                                                                                                                  |                                                     |                                                     |
|------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
|      | Carne seca<br>Linguíça Calabresa<br>Feijão                                                                                                                                                       | 30g<br>25g<br>80g                                   | 30g<br>20g<br>80g                                   |
|      | Pertences para Dobradinha<br>Feijão Branco<br>Bucho<br>Linguíça<br>Bacon                                                                                                                         | 60g<br>80g<br>20g<br>10g                            | 60g<br>80g<br>20g<br>10g                            |
| V    | Guarnição:<br>Vegetais tipo A, B, C ou<br>Farofa ou<br>Pirão ou<br>Polenta ou<br>Massas                                                                                                          | Self                                                | Self                                                |
| VI   | Sobremesa:<br>Frutas variadas ou<br>Doces (pasta/composta) ou<br>Doces tablete (paçoca, mariola, pé de moça, pé de moleque) ou<br>Gelatina ou<br>Pudim, flan, chocolate, sorvetes, picolés, etc. | 1 porção<br>100g<br>Unidade 30g<br><br>100g<br>100g | 1 porção<br>100g<br>Unidade 30g<br><br>100g<br>100g |
| VII  | Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada)                                                                                                                         | 200ml                                               | 200ml                                               |
| VIII | Café (com e sem açúcar)                                                                                                                                                                          | 50ml                                                | 50ml                                                |
| IX   | Chás variados                                                                                                                                                                                    | 50ml                                                | 50ml                                                |
| X    | Sementes de Linhaça, Gergelim, Chia ou Aveia                                                                                                                                                     | 20g                                                 | 20g                                                 |

## 2.5.5. VARIAÇÕES DE PREPARAÇÕES DOS COMENSAIS

Tabela 5: VARIAÇÕES DE PREPARAÇÕES DOS COMENSAIS

| DISCRIMINAÇÃO     | Exemplo de preparações (entre outras)                                                                                                                   |
|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Saladas</b>    | De vegetais crus ou cozidos e leguminosas, simples ou mistas.                                                                                           |
| <b>Massas</b>     | Massas (com ou sem queijo): massa para lasanha, panquecas e tortas, e macarrão tipo: talharim, espaguete, parafuso, penne, padre nosso, cabelo de anjo. |
| <b>Ovos</b>       | Ovo frito, cozido, mexido, omelete comum ou de forno, ou outra preparação com ou sem complemento, com ou sem recheio.                                   |
| <b>Arroz</b>      | Simple branco, risotos, de forno, a grega, colorido.                                                                                                    |
| <b>Guarnições</b> | Vegetais tipo A, B, C: purê, cremes com ou sem molhos, suflês, refogados, ensopados, soubise etc.<br>Farofas, pirão, polenta.                           |
| <b>Molhos</b>     | À campanha, acebolado, madeira, ferrugem, branco, de manteiga, com salsa, rosé, maionese, tomate, de maracujá, de laranja, etc.                         |

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Sobremesas</b>           | Frutas inteiras ou subdivididas, cozidas ou assadas, em saladas ou sorvetes;<br>Doces de frutas, de leite ou outros – cremosos ou tabletes;<br>Cremes, pudins, flans, chocolate, gelatinas, sorvetes ou picolés.                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Sucos</b>                | De suco de frutas naturais ou polpa de fruta pasteurizada.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| <b>Condimentos e outros</b> | No preparo das grandes refeições serão utilizadas as seguintes médias per capita de temperos ou condimentos:<br>- sal refinado, iodado, com baixa umidade..5g<br>- alho...1g<br>- extrato de tomate 1g<br>- cebola. 8g<br>- tomate 10g<br>- pimentão.. 5g<br>- vinagre de vinho ou suco de limão.. 5ml<br>- salsa, cebolinha e outros..q.s.<br>- óleo vegetal (soja, milho, arroz, girassol) para cocção.q.s.<br>- azeite de oliva para tempero q.s.<br>- sal refinado, iodado, em embalagens de 1g..q.s. |

2.5.6. Observações Gerais: Quando a sobremesa for doce, sempre terá uma fruta de opção sem custo adicional;

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

Tabela 6: COMPOSIÇÃO COFFEE BREAK

| ITEM | DESCRIÇÃO DO OBJETO                      | QUANTIDADE PREPARADA                                                                                                                                                               |
|------|------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| I    | FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK TIPO BÁSICO | Café puro – 100ml<br>Leite queimado – 100ml<br>Suco – 100ml<br>Bolo – 60g<br>Sanduiche Natural (2 fatias de pão tipo de forma, frios e patês)<br>Pão de queijo tipo coquetel – 50g |

2.5.8. OBSERVAÇÕES:

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

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

## 2.6. DAS DIETAS DOS PACIENTES

2.6.1. DIETAS BÁSICAS – PACIENTES ADULTOS: CONSISTÊNCIAS: NORMAL, BRANDA, PASTOSA, SEMILÍQUIDAS, LÍQUIDAS.

2.6.2. PEQUENAS REFEIÇÕES (DESJEJUM, LANCHE E CEIA): a refeição deve incluir todos os itens I, II, III, IV, V, VI e VII descritos abaixo (salvo os itens que contenham alimentos

sem especificação das quantidades na respectiva refeição. Ex: não há necessidade de queijo na ceia, pois não há especificação de sua quantidade para a referida refeição).

TABELA 7 – PEQUENAS REFEIÇÕES DE PACIENTES

| REFEIÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                | DESJEJUM             | LANCHE        | CEIA  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|----------------------|---------------|-------|
| ITEM                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ALIMENTO E/OU PREPARO                          | QUANTIDADE PREPARADA |               |       |
| I                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Café (com ou sem açúcar) ou                    | 50ml                 | 50ml          | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Chá sabores variados (com ou sem açúcar)       | 200ml                | 200ml         | -     |
| II                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Leite integral ou desnatado                    | 150ml                | 150ml         | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | logurte ou                                     | -                    | 150ml         | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Mingau ou                                      | -                    | 200ml         | 300ml |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Vitamina                                       | -                    | 200ml         | -     |
| III                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Pão Francês ou Brioche ou integral             | 50g                  | 50g           | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Biscoito ou                                    | -                    | 50g           | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Torrada ou                                     | -                    | 50g           | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Farinha (para o mingau) ou                     | -                    | 30g           | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Bolo                                           | -                    | 100g          | -     |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Pão de queijo                                  | -                    | 100g          | -     |
| IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Manteiga (com ou sem sal) ou                   | 10g                  | 10g           | -     |
| V                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Geléia de frutas ou geléia de frutas dietética | 30g                  | 30g           | -     |
| VI                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Queijo Mussarela ou Ricota                     | 30g                  | 30g           | -     |
| VII                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Frutas variadas                                | 1 porção 150g        | 1 porção 150g | -     |
| OBS: Nas pequenas refeições para pacientes, caso solicitado pelo SND, os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau, com utilização de leite + farinha + açúcar para a preparação, completando-se a cota glicídica e lipídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas. |                                                |                      |               |       |

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

Tabela 8 – GRANDES REFEIÇÕES DE PACIENTES

| REFEIÇÕES |                                                                        | ALMOÇO               | JANTAR |
|-----------|------------------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| ITEM      | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                                               | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I         | Entrada (saladas): três tipos                                          |                      |        |
|           | Hortaliças (Folhosos)                                                  | 20g                  | 20g    |
|           | Verduras cruas                                                         | 30g                  | 30g    |
|           | Legumes ou leguminosas cozidos (ervilha, lentilha, grão de bico, soja) | 50g                  | 50g    |
| II        | Arroz (Tipo 1) ou                                                      | 120g                 | 120g   |
|           | Massas ou Vegetal tipo C                                               | 120g                 | 120g   |
|           |                                                                        | 120g                 | 120g   |
| III       | Leguminosas – Feijão Tipo I (preto ou                                  | 120g                 | 120g   |

|     |                                                                                                                                                                                           |                                                                    |                                                                    |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
|     | carioquinha)<br>Todos os dias<br>Leguminosas - ervilha, lentilha, grão de bico, soja<br>opcional salada                                                                                   | 100g                                                               | 100g                                                               |
| IV  | Carnes:<br>Bovina ou frango ou<br>peixe ou<br>Aves (com osso) ou<br>Aves (sem osso) ou<br>Peixe – filé (sem espinha) ou<br>postas de peixe (sem rabo, sem cabeça, sem espinha)<br>ou Ovos | 150g<br>180g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>2 unidades ou 100g | 150g<br>180g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>2 unidades ou 100g |
| V   | Guarnição:<br>Vegetais tipo A, B, C ou<br>Farofa ou<br>Pirão ou<br>Polenta ou<br>Massas                                                                                                   | 80g<br>120g<br>120g<br>120g<br>120g                                | 80g<br>120g<br>120g<br>120g<br>120g                                |
| VI  | Sobremesa:<br>Frutas variadas ou<br>Doces (pasta/compota) com<br>ou sem queijo ou<br>Gelatina ou<br>Pudim, flan, chocolate, sorvetes, picolés, etc.                                       | 1 porção<br>100g<br>100g<br>100g                                   | 1 porção<br>100g<br>100g<br>100g                                   |
| VII | Suco de frutas com e sem açúcar<br>(natural ou polpa de fruta pasteurizada)                                                                                                               | 200ml                                                              | 200ml                                                              |

## 2.7. DIETA PARA DIABÉTICO OU HIPOGLICÍDICA. Consistências: NORMAL, BRANDA OU PASTOSA

2.7.1. **PEQUENAS REFEIÇÕES:** a refeição deverá incluir todos os itens I, II, III, IV e V descritos abaixo (salvo os itens que contenham alimentos sem especificação das quantidades na respectiva refeição).

2.7.2. Os itens das pequenas refeições de VI e VIII só serão servidos quando solicitados pelo CONTRATANTE.

2.7.3. Todos os líquidos deverão ser servidos sem açúcar e acompanhados de adoçante sachê.

Tabela 9 - **PEQUENAS REFEIÇÕES DIABÉTICAS OU HIPOGLICIDICA**

| REFEIÇÕES |                     | DESJEJUM             | LANCHE | CEIA |
|-----------|---------------------|----------------------|--------|------|
| ITEM      | ALIMENTO/PREPARAÇÃO | QUANTIDADE PREPARADA |        |      |

|     |                                                                                                               |                     |                     |                  |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------|------------------|
| I   | Café (sem açúcar) ou<br>Chá sabores variados (sem açúcar)                                                     | 50ml<br>200ml       | 50ml<br>200ml       | -<br>200ml       |
| II  | Leite desnatado<br>Iogurte dietético ou natural<br>Mingau ou                                                  | 150ml<br>-<br>300ml | 150ml<br>-<br>300ml | -<br>-<br>300ml  |
| III | Pão integral ou<br>Biscoito integral ou<br>Torrada integral ou<br>Aveia, fubá, tapioca ou maisena para mingau | 50ml<br>-<br>-<br>- | 50ml<br>-<br>-<br>- | -<br>-<br>-<br>- |
| IV  | Manteiga (com ou sem sal) ou<br>geléia de frutas dietética                                                    | 10ml<br>30ml        | 10ml<br>30ml        | -<br>-           |
| V   | Queijo Mussarela ou Minas Frescal                                                                             | 30ml                | 30ml                | -                |
| VI  | Frutas variadas                                                                                               | 1 porção            | 1 porção            | -                |

**Obs.:** O valor calórico da dieta poderá ser alterado, conservando-se o percentual glicídico em torno de 50%, conforme a necessidade do paciente. O acréscimo ou redução de alimentos nestes casos, bem como a adição de edulcorantes não implicará em alteração de preço da refeição. O líquidos deverão ser servidos sem açúcar e oferecido adoçante em sachê.

**2.7.4. COLAÇÃO PARA DIABÉTICO:** a refeição deverá incluir um dos itens I ou II ou III descritos abaixo:

Tabela 10 - **COLAÇÃO PARA DIABÉTICO**

| ITEM  | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO     | QUANTIDADE PREPARADA |
|-------|------------------------------|----------------------|
| I ou  | Iogurte Dietético ou natural | 200ml                |
| II ou | Fruta                        | 1 porção 150g        |
| III   | Suco (sem açúcar)            | 200ml                |

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

Tabela 11

| REFEIÇÃO |                                                                                                                                                | ALMOÇO               | JANTAR            |
|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------------------|
| ITEM     | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                                                                                                                       | QUANTIDADE PREPARADA |                   |
| I        | Entrada: Vegetais tipo A (em saladas ou sopas)                                                                                                 | 100g                 | 100g              |
| II       | Arroz Integral (Tipo 1) ou<br>Massas Integrais ou<br>Vegetal tipo C                                                                            | 60g<br>75g<br>75g    | 60g<br>75g<br>75g |
| III      | Leguminosas – Feijão Tipo I (preto ou carioquinha) –<br>Todos os dias<br>Leguminosas - ervilha, lentilha, grão de bico, soja - opcional salada | 100g<br><br>60g      | 100g<br><br>60g   |

|                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| IV                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Carnes:</p> <p>Bovina ou frango ou peixe ou</p> <p>Aves (com osso) ou</p> <p>Aves (sem osso) ou</p> <p>Peixe – filé (sem espinha) ou</p> <p>2 postas de peixe (sem rabo, sem cabeça e sem espinha) ou</p> <p>Ovos</p> | <p>150g</p> <p>180g</p> <p>150g</p> <p>150g</p> <p>180g</p> <p>2 unidades ou 100g</p> | <p>150g</p> <p>180g</p> <p>150g</p> <p>150g</p> <p>180g</p> <p>2 unidades ou 100g</p> |
| V                                                                                                                                                                                                                                            | <p>Guarnição:</p> <p>Vegetais tipo B (purê, suflês ou sopas)</p>                                                                                                                                                         | 100g                                                                                  | 100g                                                                                  |
| VI                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Sobremesa:</p> <p>Frutas variadas ou</p> <p>Doce ou chocolate dietético ou</p> <p>Gelatinas dietéticas ou</p> <p>Sorvete dietético ou</p> <p>Compotas dietéticas</p>                                                  | <p>100 ou 150g</p> <p>80g</p> <p>100g</p> <p>80g</p> <p>80g</p>                       | <p>100 ou 150g</p> <p>80g</p> <p>100g</p> <p>80g</p> <p>80g</p>                       |
| VII                                                                                                                                                                                                                                          | Suco de frutas sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada)                                                                                                                                                       | 200ml                                                                                 | 200ml                                                                                 |
| <p><b>Obs.:</b> Os vegetais A e B podem ser utilizados em única preparação (ex.: saladas mistas e sopas ou jardineira de legumes), desde que as quantidades estipuladas sejam observadas, não ocorrendo alteração de preços na refeição.</p> |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                       |                                                                                       |

## 2.8. DIETA HIPOSSÓDICA. Consistências: NORMAL, BRANDA OU PASTOSA

2.8.1. PEQUENAS REFEIÇÕES: a refeição deverá incluir todos os itens I, II, III, IV, V e VI descritos abaixo (salvo os itens que contenham alimentos sem especificação das quantidades na respectiva refeição).

Os itens das pequenas refeições de VI e VII só serão servidos quando solicitados pelo CONTRATANTE.

Tabela 12 - PEQUENAS REFEIÇÕES HIPOPROTEICA

| REFEIÇÕES |                                          | DESJEJUM             | LANCHE | CEIA  |
|-----------|------------------------------------------|----------------------|--------|-------|
| ITEM      | ALIMENTO/PREPARAÇÃO                      | QUANTIDADE PREPARADA |        |       |
| I         | Café (com ou sem açúcar) ou              | 50ml                 | 50ml   | -     |
|           | Chá sabores variados (com ou sem açúcar) | 200ml                | 200ml  | -     |
| II        | Leite Vegetal                            | 150ml                | 150ml  | 150ml |
|           | Mingau com leite vegetal                 | -                    | 200ml  | 300ml |
| III       | Pão Francês ou                           | 50g                  | 50g    | -     |
|           | Brioche ou                               | -                    | 50g    | -     |
|           | Biscoito ou                              | -                    | 50g    | -     |
|           | Torrada ou                               | -                    | 50g    | -     |
|           | Farinha (para o mingau) ou               | -                    | 30g    | 30g   |
|           | Bolo                                     | -                    | 100g   | -     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                |            |            |        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|------------|------------|--------|
| IV                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Manteiga (com ou sem sal) ou<br>Geléia de frutas ou geléia de frutas dietética | 10g<br>30g | 10g<br>30g | -<br>- |
| V                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Frutas variadas                                                                | 1 porção   | 1 porção   | -      |
| VI                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Raízes cozidas: Inhame, Aipim, Cara, Batata Doce                               | 50g        | -          | -      |
| VII                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Banana da terra cozida                                                         | 50g        | -          | -      |
| OBS: Nas pequenas refeições para pacientes, caso solicitado pelo SND, os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau, com utilização de leite + farinha + açúcar para a preparação, completando-se a cota glicídica e lipídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas. |                                                                                |            |            |        |
| 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.                                                                                                                                      |                                                                                |            |            |        |

**2.8.2. GRANDES REFEIÇÕES:** a refeição deverá incluir todos os itens I, II, III, IV, V, VI e VII descritos abaixo (salvo os itens que contenham alimentos sem especificação das quantidades na respectiva refeição):

Tabela 13 - **GRANDES REFEIÇÕES**

| RFEIÇÕES |                                                                                                                                                    | ALMOÇO                              | JANTAR                              |
|----------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| ITEM     | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                                                                                                                           | QUANTIDADE PREPARADA                |                                     |
| I        | Entrada (saladas): três tipos<br>Hortaliças (Folhosos)<br>Verduras cruas<br>Legumes ou leguminosas cozidos (ervilha, lentilha, grão de bico, soja) | 20g<br>30g<br>50g                   | 20g<br>30g<br>50g                   |
| II       | Arroz (Tipo 1) ou<br>Massas ou<br>Vegetal tipo C                                                                                                   | 120g<br>120g<br>120g                | 120g<br>120g<br>120g                |
| III      | Leguminosas – Feijão Tipo I (preto ou carioquinha) –<br>Todos os dias                                                                              | 100g                                | 100g                                |
| IV       | Carnes:<br>Bovina ou frango ou peixe ou<br>Ovos                                                                                                    | 30g<br>1 unidade                    | 30g<br>1 unidade                    |
| V        | Guarnição: Vegetais tipo A, B, C ou<br>Farofa com verduras ou frutas ou<br>Pirão ou<br>Polenta ou<br>Massas                                        | 100g<br>100g<br>50g<br>100g<br>100g | 100g<br>100g<br>50g<br>100g<br>100g |
| VI       | Sobremesa:<br>Frutas variadas ou<br>Doces (pasta/compota) sem queijo ou Gelatina ou<br>Picolé de fruta                                             | 1 porção 100g<br>100g<br>80g        | 1 porção 100g<br>100g<br>80g        |
| VII      | Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada)                                                                           | 200g                                | 200g                                |

## 2.9. DIETA HIPOSSÓDICA. Consistências: NORMAL, BRANDA OU PASTOSA

2.9.1. As dietas hipossódicas são normalmente compostas pelos mesmos alimentos das dietas básicas, para as pequenas e grandes refeições, sem sal de adição, salvo os casos em que haja necessidade de se fazer à seleção dos alimentos pelo teor de sódio de sua composição.

2.9.2. Disponibilizar uma fatia de limão e sal sachê com 01g de sal nas grandes refeições na quantidade de acordo com a prescrição dietética.

## 2.10. DIETA HIPOLIPÍDICA. Consistências: NORMAL, BRANDA OU PASTOSA

2.10.1. **PEQUENAS REFEIÇÕES:** a refeição deverá incluir todos os itens I, II, III, IV, V e VI descritos abaixo (salvo os itens que contenham alimentos sem especificação das quantidades na respectiva refeição).

2.10.2. Os itens das pequenas refeições de VII e VIII só serão servidos quando solicitados pelo CONTRATANTE.

Tabela 14 - PEQUENAS REFEIÇÕES HIPOLIPIDICA

| REFEIÇÕES |                                                  | DESJEJUM             | LANCHE   | CEIA  |
|-----------|--------------------------------------------------|----------------------|----------|-------|
| ITEM      | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                         | QUANTIDADE PREPARADA |          |       |
| I         | Café (com ou sem açúcar) ou                      | 50ml                 | 50ml     | -     |
|           | Chá sabores variados (com ou sem açúcar)         | 200ml                | 200ml    | 200ml |
| II        | Leite desnatado ou vegetal puro ou               | 150ml                | 150ml    | -     |
|           | iogurte desnatado ou                             | 200ml                | 200ml    | -     |
|           | Mingau com leite desnatado ou leite vegetal      | 150ml                | 150ml    | 200ml |
| III       | Pão Francês ou                                   | 50g                  | 50g      | -     |
|           | Brioche ou                                       | -                    | 50g      | -     |
|           | Biscoito ou                                      | -                    | 50g      | -     |
|           | Torrada ou                                       | -                    | 50g      | -     |
|           | Farinha (para o mingau) ou                       | -                    | 30g      | 30g   |
|           | Bolo                                             | -                    | 100g     | -     |
| IV        | Geléia de frutas ou geléia de frutas dietética   | 30g                  | 30g      | -     |
| V         | Queijo Minas Frescal, ricota ou cottage          | 30g                  | 30g      | -     |
| VI        | Frutas Variadas                                  | 1 porção             | 1 porção | -     |
| VII       | Raízes cozidas: Inhame, Aipim, Cara, Batata Doce | 50g                  | 50g      | 50g   |
| VIII      | Banana da terra cozida                           | 50g                  | 50g      | 50g   |

**OBS:** Nas pequenas refeições para pacientes, caso solicitado pelo SND, os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau, com utilização de leite + farinha + açúcar para a preparação, completando-se a cota glicídica e lipídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas.

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

Tabela 15 - GRANDES REFEIÇÕES HIPOLIPIDICA

| REFEIÇÕES |                                                                                                                                                                                                | ALMOÇO                                                     | JANTAR                                                     |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| ITEM      | ALIMENTO E/OU PREPARAÇÃO                                                                                                                                                                       | QUANTIDADE PREPARADA                                       |                                                            |
| I         | Entrada (saladas): três tipos<br>Hortaliças (Folhosos)<br>Verduras cruas<br>Legumes ou leguminosas cozidos (ervilha, lentilha, grão de bico, soja).                                            | 20g<br>30g<br>50g                                          | 20g<br>30g<br>50g                                          |
| II        | Arroz (Tipo 1) ou<br>Massas ou<br>Vegetal tipo C                                                                                                                                               | 120g<br>120g<br>120g                                       | 120g<br>120g<br>120g                                       |
| III       | Leguminosas – Feijão Tipo I (preto ou carioquinha) - Todos os dias                                                                                                                             | 120g                                                       | 120g                                                       |
| IV        | Carnes magras:<br>Bovina sem osso<br>Aves (com osso) ou<br>Aves (sem pele e sem osso) ou<br>Peixe – filé (sem espinha) ou<br>2 postas de peixe (sem rabo, sem cabeça e sem espinha) ou<br>Ovos | 150g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>2 unidades ou 100g | 150g<br>180g<br>150g<br>150g<br>180g<br>2 unidades ou 100g |
| V         | Guarnição:<br>Vegetais tipo A, B, C ou<br>Farofa ou<br>Pirão ou<br>Polenta ou<br>Massas                                                                                                        | 150g<br>100g<br>100g<br>100g<br>100g                       | 150g<br>100g<br>100g<br>100g<br>100g                       |
| VI        | Sobremesa:<br>Frutas variadas ou<br>Doces (pasta/compota) com ou sem queijo ou<br>Gelatina ou<br>Pudim, flan, chocolate, sorvetes, picolés, etc.                                               | 1 porção<br>60g<br>100g<br>50g                             | 1 porção<br>60g<br>100g<br>50g                             |
| VII       | Suco de frutas com e sem açúcar (natural ou polpa de fruta pasteurizada)                                                                                                                       | 200ml                                                      | 200ml                                                      |

## 2.11. DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS

2.11.1. Estas dietas, quando servidas em consistência sólida, terão composição idêntica às dietas básicas (pastosa e branda), com redução dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

## 2.12. VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES

Tabela 16: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES PARA COMENSAIS PARA 1ª OPÇÃO

| ITEM | CARNES | TIPOS 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, à 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                                                                                                                                         | 04 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          |

## 2ª Opção

Tabela 17: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES PARA COMENSAIS PARA 2ª OPÇÃO

| ITEM | CARNES                     | TIPOS 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, lingüiça                   | Assado ou frito ou ensopado                                                                                                                                                 | 02 vezes          |
| 06   | Carne seca ou carne de sol |                                                                    | Ensopada, ou frita.                                                                                                                                                         | 02 vezes          |
|      | Feijoada completa          |                                                                    |                                                                                                                                                                             | 02 vezes          |

|    |           |                                                |                                                                                                                                                                               |                                   |
|----|-----------|------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 07 | Boi       | Chã de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Acém | Bife simples, à milanesa, à parmegiana, à pizzaiolo, a role, a cavalo, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, estrogonofe, lasanha, almôndegas, quibe, etc. | 06 vezes                          |
| 08 | Sobremesa | Frutas Variadas Doces Variados                 | Fruta em pedaços ou unidade<br>Doces: Porções ou unidades                                                                                                                     | Fruta= 15 vezes<br>Doce= 15 vezes |

2.12.1. Observações: Outros tipos de Carne poderão ser incluídos desde que façam parte dos hábitos alimentares regionais e seus custos sejam equivalentes aos dos propostos e que sejam previamente aprovados pelo SND.

2.12.2. Quanto à proteína do cardápio poderá haver substituição de acordo com a aprovação da CONTRATANTE para as opções propostas. Independentemente do tipo de proteína (frango, carne, peixe, outros).

Tabela 18: VARIAÇÕES E FREQUÊNCIA DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES PARA PACIENTES:

| ITEM | CARNES | TIPO OU CORTE                                                      | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES                                                                                                                                                     | FREQUÊNCIA MENSAL |
|------|--------|--------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
|      | 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          |
|      | Peixes | Filé de merluza ou tilápia ou posta de cação frescos ou congelados | Grelhado, assado, ensopado, moqueca, torta.                                                                                                                                | 06 vezes          |
|      | Boi    | Chã de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Acém                     | Bife simples, a parmegiana, a role, a cavalo, à pizzaiolo, de panela, assados com ou sem recheio, moída, ensopadas, estrogonofe, lasanha, almôndegas, quibe, etc.          | 12 vezes          |

Tabela 19: EXEMPLOS DE VARIAÇÕES DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES DOS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS UTILIZADOS COMO OPÇÃO, VÁLIDAS PARA TODO O MÊS, PARA TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES DE COMENSALIS

| ITEM | CARNES   | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES           |
|------|----------|----------------------------------|
| 01   | Porco    | Assado ou frito ou ensopado      |
| 02   | Ovo      | Frito, cozido, omelete ou mexido |
| 03   | Linguiça | Assada ou frita                  |

|    |                  |                 |
|----|------------------|-----------------|
| 04 | Quibe/Almôndegas | Assado ou Frito |
|----|------------------|-----------------|

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

Tabela 20: VARIAÇÕES DE PREPARAÇÕES

| DISCRIMINAÇÃO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES (ENTRE OUTRAS)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Saladas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | De vegetais folhosos e vegetais crus ou cozidos, simples ou mistas.<br>De leguminosas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Sopas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | De vegetais, massas, cereais, leguminosas, consomes, cremes e canjas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| Massas                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Massas (com ou sem queijo): talharim, espaguete, lasanha, panquecas e tortas.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Arroz                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Simples 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.<br>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;<br>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:<br>- sal refinado, iodado, com baixa umidade.. 5g<br>- alho..1g<br>- extrato de tomate..1g<br>- cebola. 8g<br>- tomate.. 10g<br>- pimentão ..5g<br>- vinagre de vinho ou suco de limão .. 5ml<br>- salsa, cebolinha e outros q.s.<br>- óleo vegetal (soja, milho, arroz, girassol) para cocção q.s.<br>- azeite de oliva para tempero..q.s.<br>- sal refinado, iodado, em embalagens de 1g .. q.s.<br>- outros que se fizerem necessário. |
| <p>DESCRIÇÃO DOS VEGETAIS</p> <p>TIPO A</p> <p>Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alcachofra, alface, alfaça, 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> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

**TIPO B**

Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, nabo, quiabo, vagem, ervilha verde.

**TIPO C**

Aipim, batata (baroa, doce, asterix e inglesa), cará, fruta-pão, inhame, milho verde.

## 2.13. OBSERVAÇÕES GERAIS

2.13.1. 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 ovos, respeitadas as frequências mensais determinadas neste Termo de Referência.

2.13.2. Nas refeições, ambas as opções, deverão estar disponíveis até o término dos horários previstos para a distribuição das mesmas (almoço e jantar);

2.13.3. A CONTRATADA deverá fornecer mexedores descartáveis para café;

2.13.4. Pacientes psiquiátricos e pacientes com prescrição de dieta para diabético deverão receber colação, conforme os itens descritos de I a III na tabela 10 e durante a prestação dos serviços.

2.13.5. O iogurte ou pudim ou gelatina ou sorvete ou similar deverá ser diet, quando solicitado, sem alteração do preço da alimentação normal. Os mesmos deverão ser servidos em embalagens individualizadas e acompanhados de colher descartável.

2.13.6. Os ovos não deverão ser servidos como prato principal;

2.13.7. O suco deve ser de fruta ou polpa de fruta integral pasteurizada, sem conservantes ou corantes;

2.13.8. A CONTRATADA somente deverá fornecer edulcorantes artificiais à base de sucralose, caso não tenha disponibilidade o mesmo poderá ser substituído por edulcorante stévia;

2.13.9. A CONTRATADA não deverá fornecer carne de fígado, para a alimentação transportada, caso seja necessário o serviço;

2.13.10. 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 contêm;

**Tabela 21: PORCIONAMENTO DAS FRUTAS – GRAMATURA**

| Frutas  | Porção |
|---------|--------|
| Abacate | 100g   |
| Abacaxi | 200g   |
| Banana  | 120g   |

|           |      |
|-----------|------|
| Caqui     | 160g |
| Goiaba    | 150g |
| Laranja   | 200g |
| Maçã      | 180g |
| Mamão     | 200g |
| Melancia  | 250g |
| Melão     | 220g |
| Manga     | 220g |
| Tangerina | 180g |

### 3. JUSTIFICATIVAS

#### 3.1. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

3.1.1. Os serviços de saúde prestados pelo Hospital Antônio Bezerra de Faria – HABF são de grande relevância pública, conforme determinação da nossa Carta Magna em seu art. 197. A unidade é especializada nos atendimentos de urgência e emergência, considerados serviço público essencial revestido de caráter urgente.

3.1.2. O HABF conta com 91 leitos, destes, 32 leitos de Pronto Socorro, 14 leitos de UTI e 55 leitos nas clínicas Cirúrgica e Médica. A alimentação é crucial para o atendimento de nossos pacientes, uma vez que esta 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.

3.1.3. A contratação de empresa terceirizada para preparo e fornecimento de alimentação no HABF alicerça-se nos seguintes pontos:

3.1.4. Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua e permanente, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados nas unidades hospitalares geridas pela Fundação Inova Capixaba visando a manter ou recuperar o estado nutricional;

3.1.5. Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos das unidades hospitalares geridas pela Fundação Inova Capixaba, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a programas ou exames complementares, entre outros;

3.1.6. 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;

3.1.7. Necessidade de fornecer quando solicitado conforme peça #95 do processo 2024-WG68F, itens relacionados a coffee break em situações específicas como datas comemorativas institucionais, premiações que possam ocorrer, dentre outros avaliadas pelo gestor e direção geral do hospital.

### **3.2. JUSTIFICATIVA DO QUANTITATIVO:**

3.2.1. Estimativa do quantitativo mínimo e máximo de refeições foi realizada com base na média de refeições consumidas no HABF durante o período de setembro 2023 a agosto de 2024.

|                                 | Setembro | Outubro | Novembro | Dezembro | Janeiro | Fevereiro | Março | Abril | Maio | Junho | Julho | Agosto | TOTAL        | MÉDIA       |
|---------------------------------|----------|---------|----------|----------|---------|-----------|-------|-------|------|-------|-------|--------|--------------|-------------|
| <b>PACIENTES</b>                |          |         |          |          |         |           |       |       |      |       |       |        |              |             |
| DESJEJUM                        | 2484     | 2596    | 2473     | 2452     | 2297    | 2121      | 2116  | 1907  | 1942 | 1891  | 1919  | 2097   | <b>26295</b> | <b>2191</b> |
| COLAÇÃO                         | 551      | 547     | 616      | 476      | 504     | 551       | 483   | 449   | 390  | 558   | 325   | 553    | <b>6003</b>  | <b>500</b>  |
| ALMOÇO                          | 2625     | 2691    | 2597     | 2551     | 2475    | 2205      | 2237  | 2000  | 2056 | 2018  | 2030  | 2212   | <b>27697</b> | <b>2308</b> |
| LANCHE                          | 2544     | 2609    | 2470     | 2452     | 2355    | 2149      | 2156  | 1953  | 1979 | 1910  | 1954  | 2098   | <b>26629</b> | <b>2219</b> |
| JANTAR                          | 2632     | 2704    | 2550     | 2516     | 2478    | 2225      | 2213  | 2058  | 2065 | 2009  | 2041  | 2256   | <b>27747</b> | <b>2312</b> |
| CEIA                            | 2630     | 2661    | 2508     | 2485     | 2365    | 2160      | 2171  | 1958  | 1971 | 1919  | 1994  | 2166   | <b>26988</b> | <b>2249</b> |
| <b>ACOMPANHANTES</b>            |          |         |          |          |         |           |       |       |      |       |       |        |              |             |
| DESJEJUM                        | 801      | 876     | 730      | 569      | 667     | 738       | 680   | 504   | 642  | 655   | 563   | 608    | <b>8033</b>  | <b>669</b>  |
| ALMOÇO                          | 1006     | 1011    | 924      | 733      | 874     | 906       | 811   | 759   | 830  | 792   | 709   | 835    | <b>10190</b> | <b>849</b>  |
| JANTAR                          | 778      | 831     | 700      | 556      | 723     | 747       | 636   | 503   | 655  | 701   | 617   | 773    | <b>8220</b>  | <b>685</b>  |
| <b>FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS</b> |          |         |          |          |         |           |       |       |      |       |       |        |              |             |
| DESJEJUM                        | 5641     | 6037    | 5541     | 5364     | 5372    | 4710      | 5007  | 4884  | 5500 | 4609  | 4945  | 4616   | <b>62226</b> | <b>5186</b> |
| ALMOÇO                          | 5584     | 5674    | 5291     | 5878     | 6245    | 5202      | 5576  | 5092  | 5204 | 5058  | 5613  | 5473   | <b>65890</b> | <b>5491</b> |
| JANTAR                          | 2010     | 2139    | 1906     | 2080     | 2080    | 1760      | 1880  | 1934  | 2006 | 2027  | 2181  | 2127   | <b>24130</b> | <b>2011</b> |
| <b>DIVERSOS</b>                 |          |         |          |          |         |           |       |       |      |       |       |        |              |             |
| CAFÉ                            | 526      | 632     | 518      | 386      | 397     | 362       | 362   | 324   | 387  | 314   | 360   | 335    | <b>4903</b>  | <b>409</b>  |

### 3.3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP

3.3.1. 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.

( X ) 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                                                                |
| VILA VELHA | HOSPITAL ANTONIO BEZERRA DE FARIA | RUA LIBERALINO LIMA, S/N,<br>OLARIA, VILA VELHA – ES.<br>CEP: 29100-535 |

### 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

( X ) 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 Rua Liberalino Lima, s/n, Bairro Olaria – Vila Velha ES., pelo telefone (27) 3636- 3529 ou endereço eletrônico [coordnutricao.habf@inovacapixaba.es.gov.br](mailto:coordnutricao.habf@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 último dia útil do mês da prestação do serviço.

**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 o último dia útil do mês subsequente 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(quaisquer) 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 da Fundação iNOVA Capixaba e serão especificadas no tempo da contratação ou emissão da ordem de serviço ou instrumento equivalente.

## **11. RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

### **11.1. RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

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

11.1.2. 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;

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

11.1.4. 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;

11.1.5. 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;

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

11.1.7. 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.

11.1.8. A CONTRATADA obedecerá às normas e os procedimentos internos atinentes às rotinas diárias dos locais onde os serviços serão prestados.

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

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

11.1.11. 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.

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

11.1.13. Observar diretrizes organizacionais e dispositivos legais, bem como preencher corretamente os documentos referentes ao atendimento, quando for o caso, apresentando-os de forma legível e completa.

11.1.14. 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.

11.1.15. 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.

11.1.16. Prestar os serviços com a qualidade assegurada, e nos parâmetros definidos neste Termo de Referência.

11.1.17. 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.

11.1.18. 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.

11.1.19. 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 afetas diretamente a execução dos serviços.

11.1.20. Designar preposto encarregado do relacionamento com a CONTRATANTE para o gerenciamento do contrato.

11.1.21. Exibir, quando solicitado pela CONTRATANTE, a competente comprovação de estarem sendo satisfeitos todos os encargos e obrigações trabalhistas, previdenciários e fiscais, como empregadora/CONTRATANTE.

11.1.22. Exigir que os profissionais alocados aos serviços executem unicamente as tarefas compatíveis com a categoria profissional a que pertençam.

11.1.23. Assegurar capacitação dos profissionais encarregados de operar os equipamentos necessários à prestação dos serviços.

11.1.24. 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;

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

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

11.1.26. 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.

11.1.27. 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.

11.1.28. 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.

11.1.29. Executar os serviços em conformidade com o contrato resultante do Termo de Referência, obedecendo rigorosamente o disposto no respectivo Termo e seus Anexos, independentemente de transcrição ou anexação.

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

11.1.31. A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos

Operacionais Padronizados que deverá ser aprovado e revisado anualmente pelo SND e Centro de Controle de Infecção Hospitalar - SCIH de cada unidade. 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;

11.1.32. 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;

11.1.33. 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;

11.1.34. 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.

11.1.35. Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;

11.1.36. 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;

11.1.37. 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;

11.1.38. 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;

11.1.39. 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;

11.1.40. 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;

11.1.41. 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);

11.1.42. 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;

11.1.43. 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;

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

11.1.45. 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;

11.1.46. 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;

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

11.1.48. Dedetizar e desratizar apropriadamente, sem ônus para as respectivas Unidades de Saúde, as instalações do serviço de nutrição, cumprindo o cronograma determinado pelo SND, mensalmente. 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;

11.1.49. Efetuar o recolhimento dos resíduos alimentares e lixo 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.

11.1.50. 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;

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

11.1.52. 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;

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

11.1.54. Sobremesas servidas em copos descartáveis deverão ser acompanhadas de tampas individualizadas e colheres descartáveis.

11.1.55. 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;

11.1.56. 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.

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

11.1.58. 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;

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

11.1.60. A CONTRATADA é responsável pelo fornecimento de mesas e cadeiras do refeitório.

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

11.1.62. A CONTRATADA é responsável por realizar coleta diária de amostras de todas 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.

11.1.63. A CONTRATADA deverá realizar trimestralmente, sem ônus para CONTRATANTE, a análise microbiológica das amostras das preparações solicitadas pelo nutricionista RT da CONTRATANTE.

11.1.64. Na ocorrência de eventos relacionados ao consumo das refeições fornecidas a empresa deverá enviar imediatamente as amostras para análise microbiológica e responder formalmente a empresa CONTRATANTE.

11.1.65. 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.

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

11.1.67. A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápio mensal e ficha técnica de fácil acesso aos colaboradores.

11.1.68. A CONTRATADA deverá enviar as fichas técnicas de preparação das refeições junto ao cardápio definido em conjunto com a CONTRATANTE.

11.1.69. O preparo das refeições deverá ocorrer nas dependências do hospital respeitando legislação vigente, ficha técnica de preparação e os horários de fornecimento das refeições.

11.1.70. 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.

11.1.71. 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.

11.1.72. 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.

11.1.73. 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.

11.1.74. Será necessária a informatização (computadores, software e impressora) para uso da Produção do SND e obtenção de ponto de acesso à Internet para acesso ao sistema do hospital e atendimento de demandas por e-mail.

11.1.75. Fornecer 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.

11.1.76. A contratada deverá se responsabilizar pelo transporte e distribuição das refeições dos pacientes.

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

A) 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;

B) 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;

C) 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;

D) 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;

E) 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;

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

G) 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;

H) 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;

I) 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;

J) 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;

K) 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;

L) 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;

M) SECRETARIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DO MINISTÉRIO DA SAÚDE - Portaria nº 74/94 de 04/08/1994: Estabelece o limite máximo e 75 (setenta e 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);

N) 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;

O) 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;

P) 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**

**( x ) APLICA**

**( ) NÃO SE APLICA**

**14.1.** Atestados(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. A Resolução CFN nº 703, de 15 de setembro de 2021 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. Consta em seu Art. 1º o a Certidão de Registro de Atestado Técnica de Pessoa Jurídica e o Atestado de Responsabilidade Técnica por Execução de Serviços, expedidos pelos Conselhos Regionais de Nutricionistas, para fins de Comprovação de qualidade técnica por execução de serviços nas áreas de alimentação e nutrição.

14.1.7. 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.

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

14.1.9. 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.

14.1.10. Licença de Funcionamento e licença sanitária da unidade Central da empresa.

14.1.11. Registro ativo do responsável técnico da unidade Central da empresa.

14.1.12. 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 executados 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 IV) 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 V 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 V 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             |   | RUIM             |   |   | 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 V 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**

**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.

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 Flavianne Miranda de Aguiar – Setor de Nutrição e Dietética.

**FLAVIANNE MIRANDA DE AGUIAR**  
Coordenador Hospitalar – Setor de Nutrição e Dietética  
Hospital Antônio Bezerra de Faria

**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**

| 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 III

| 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;                                                                                                                                                                                            | 02   |
| 11                                        | Deixar de providenciar treinamentos para seus funcionários conforme previsto neste documento;                                                                                                                                                                                  | 02   |
| <b>PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                |      |
| 12                                        | Cumprir determinação formal ou instrução complementar do setor fiscalizador, por ocorrência;                                                                                                                                                                                   | 02   |
| 13                                        | 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                                        | Fornecer os uniformes para cada categoria, nas especificações e quantidades estabelecidas, por funcionário e por ocorrência;                                                                                                                                                   | 02   |
| 15                                        | 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 | Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;                  | 01 |
| 18 | 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 o prescrito e liberado pela equipe médica e de nutrição.                                       | 02 |
| 22 | Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48hs                                                                           | 01 |
| 23 | 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 |

## ANEXO IV

### 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 V.
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 V

### 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 CONTRATADA, portanto, solicitamos que sua avaliação retrate OBJETIVAMENTE a avaliação dos serviços prestados, atribuindo notas apenas nos itens os quais efetivamente foram utilizados.

| ESCALA DE AVALIAÇÃO |   |                  |   |   |            |   |   |                  |    |
|---------------------|---|------------------|---|---|------------|---|---|------------------|----|
| 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?                         |        |       |      |
| 7    | 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 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.<br>(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 (dezesesseis) 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.

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

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

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, 3º Andar, 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. \_\_\_\_\_<sup>1</sup> 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\$)**

<sup>1</sup> 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:

$VR = V (I - I^0) / I^0$ , onde:

VR = Valor do reajuste;

V = Valor atual do contrato ou da parcela a ser reajustada;

$I^0$  = 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** 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;

**13.1.2** 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: **1)** prova de regularidade relativa à Seguridade Social; **2)** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; **3)** certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da Contratada; **4)** Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e **5)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**13.1.3** 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;

**13.1.4** 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:

**13.1.4.1** Manter preposto aceito pela Fundação no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato.

**13.1.4.2** 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.

**13.1.5** 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;

**13.1.6** 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;

**13.1.7** 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;

**13.1.8** 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;

**13.1.9** 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;

**13.1.10** 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;

**13.1.11** 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;

**13.1.12** 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;

**13.1.13** 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;

**13.1.14** 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;

**13.1.15** 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;

**13.1.16** 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;

**13.1.17** 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;

**13.1.18** Adotar todas as providências necessárias para regularização de seu regime tributário junto aos órgãos competentes;

**13.1.19** 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;

**13.1.20** Observar e cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho;

**13.1.21** Observar e cumprir as normas e os regulamentos internos da Contratante;

**13.1.22** 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;

**13.1.23** 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;

**13.1.24** 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;

**13.1.25** 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;

**13.1.26** 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;

**13.1.27** 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;

**13.1.28** 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;

**13.1.29** Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;

**13.1.30** 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;

**13.1.31** Submeter previamente, por escrito, ao Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo ou instrumento congênere;

**13.1.32** 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;

**13.1.33** 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);

**13.1.34** 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);

**13.1.35** 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.

**13.1.36** Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do Contratante;

**13.1.37** É vedado a parte Contratada contratar de forma direta ou indireta os empregados da parte Contratante;

**13.1.38** Aceitar os acréscimos ou supressões do objeto desta contratação, nos termos do art. 125, da Lei nº 14.133/2021;

**13.1.39** É vedada a subcontratação, cessão ou transferência parcial ou total do objeto contratado;

**13.1.40** 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](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**