



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90095/2024

PROCESSO Nº 2024/2200232

EDITAL

## RESUMO



HOSPITAL OPHIR LOYOLA – HOL, Autarquia do Estado do Pará, CNPJ nº 08.109.444/0001-71.



### OBJETO:

**CONTRATAÇÃO de EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E RESIDENTES)**, conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I).



### MÉTODO DE DISPUTA:

- Aberto
- Aberto e fechado
- Fechado e aberto



### CRITÉRIO DE JULGAMENTO:

- Menor preço
- Maior desconto



### LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO:

A entrega das refeições deverá ser realizada, diariamente, no endereço abaixo descrito, conforme o pedido diário feito pela Divisão de Nutrição de acordo com o número de refeições previstas, bem como tipos de dieta. As comandas com os pedidos de refeições para jantar, ceia do dia e desjejum do dia seguinte serão encaminhados até as 13h. As comandas com os pedidos de refeições para lanche manhã, almoço e lanche tarde do dia seguinte serão encaminhadas até 19h.

HOSPITAL OPHIR LOYOLA (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Av. Magalhães Barata, 992 – São Bráz.

CENTRO DE CUIDADOS PALIATIVOS (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Rua dos Mundurucus 1014, Jurunas, 68447 – 000.

**VALOR TOTAL MÉDIO: R\$ 25.666.620,89**



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



**REAJUSTE:**

*Índice* IPCA INCC Outro: (sigla)  
INPC IGPM

*Período* A cada **12 meses**, a contar de 13/08/2024.

**PAGAMENTO:**

*Forma* Ordem bancária.

*Prazo* **30 dias corridos**, a contar do recebimento da nota fiscal ou fatura atestada pelo fiscal do contrato.



**ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

*Data:* **30/10/2024**

*Hora:* **09:00**

*Local:* Portal de Compras do Governo Federal: [www.gov.br/compras/pt-br](http://www.gov.br/compras/pt-br)  
UASG: 925450

Edital disponível nos Portais: [www.gov.br/compras/pt-bre](http://www.gov.br/compras/pt-bre) [www.compras-para.pa.gov.br](http://www.compras-para.pa.gov.br).

**PREFERÊNCIA ME/EPP/EQUIPARADAS: NÃO**



## REGULAMENTO DA COMPETIÇÃO

### CLÁUSULA 1

Promotor do pregão

1.1 - O PROMOTOR deste pregão é o HOSPITAL OPHIR LOYOLA - HOL, autarquia do estado do Pará, CNPJ nº 08.109.444/0001-71, com sede na Av. Magalhães Barata, nº 992, bairro São Brás, neste ato representado pelo seu Diretor Geral **Jaques da Silva Neves**, brasileiro, Médico, residente e domiciliado nesta cidade, designado por Decreto publicado no Diário Oficial do Estado no dia **02/05/2024**. Tendo como Pregoeira **FABIANA E. NUNES**, designada pela Portaria nº **806/2024 de 28/08/2024**, publicada no Diário Oficial do Estado do dia **29/08/2024**.

### CLÁUSULA 2

Fundamento legal

2.1 - A presente licitação será realizada por meio de **PREGÃO ELETRÔNICO** e observará a Lei Federal nº 14.133/21, Decreto Estadual nº3.371/2023 e alterações, Lei Complementar Federal nº 123/06, demais normas aplicáveis e as condições estabelecidas neste Edital.

### CLÁUSULA 3

Objeto

3.1 - O objeto desta licitação é a **CONTRATAÇÃO de EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E RESIDENTES)**, conforme descrito no Termo de Referência (TR), o qual **ADERE** a este documento para todos os fins.

3.2 - O bem a ser licitado é o seguinte item descrito no TR:

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário estimado	Total
<b>LOTE ÚNICO</b>					
1	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	142.145	R\$ 18,13	R\$ 2.577.088,85
2	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	8.000	R\$ 18,60	R\$ 148.800,00
3	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	Und	18.776	R\$ 9,89	R\$ 185.694,64
4	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 10,18	R\$ 81.440,00
5	<b>DESJEJUM</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, água de côco, leite, café com leite, café preto, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	12.960	R\$ 15,46	R\$ 200.361,60
6	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	89.100	R\$ 17,60	R\$ 1.568.160,00
7	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$ 17,94	R\$ 179.400,00
8	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LÍQUIDA (suco, chá, gelatina, água de côco, etc.) <b>ENFERMO</b>	Und	10.404	R\$ 16,07	R\$ 167.192,28
9	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	68.545	R\$ 17,29	R\$ 1.185.143,05



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



10	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$ 17,08	R\$ 204.960,00
11	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIQUIDIFICADA (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	22.704	R\$ 16,39	R\$ 372.118,56
12	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 16,45	R\$ 131.600,00
13	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LÍQUIDA (gelatina, suco, chá, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.532	R\$ 17,69	R\$ 150.931,08
14	<b>ALMOÇO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	145.150	R\$ 27,06	R\$ 3.927.759,00
15	<b>ALMOÇO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	12.000	R\$ 28,48	R\$ 341.760,00
16	<b>JANTAR</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	123.120	R\$ 30,21	R\$ 3.719.455,20
17	<b>JANTAR</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	12.000	R\$ 31,85	R\$ 382.200,00
18	<b>ALMOÇO</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	40.500	R\$ 23,57	R\$ 954.585,00
19	<b>ALMOÇO</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$ 27,08	R\$ 270.800,00
20	<b>JANTAR</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	35.568	R\$ 29,27	R\$ 1.041.075,36
21	<b>JANTAR</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 24,16	R\$ 193.280,00
22	<b>ALMOÇO</b> – LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	12.528	R\$ 15,16	R\$ 189.924,48
23	<b>JANTAR</b> – LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$ 15,51	R\$ 227.810,88
24	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	67.630	R\$ 19,00	R\$ 1.284.970,00
25	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 19,69	R\$ 157.520,00
26	<b>CEIA</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, leite, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$ 17,75	R\$ 260.712,00
27	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>RESIDENTE</b>	Und	52.885	R\$ 26,90	R\$ 1.422.606,50
28	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>SERVIDOR</b>	Und	57.000	R\$ 28,02	R\$ 1.597.140,00
29	<b>CEIA</b> (refeição completa) - Servidor	Und	82.799	R\$ 26,19	R\$ 2.168.505,81
30	<b>PORÇÕES DE DIETA</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	34.500	R\$ 6,79	R\$ 234.255,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



31	<b>PORÇÕES DE DIETA– ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$ 6,46	R\$ 77.520,00
32	<b>LANCHE MATUTINO EVENTOS</b>	Und	3.320	R\$ 18,63	R\$ 61.851,60
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO</b>				<b>R\$ 25.666.620,89</b>	

**3.3 - A licitação observará o seguinte:**

- Item único;**
- Divisão em itens**, conforme tabela do [item 3.2](#) deste edital;
- Lotes**, formados por um ou mais itens, conforme tabela constante do TR, facultando-se ao LICITANTE a participação em quantos grupos forem de seu interesse, devendo oferecer proposta para todos os itens que os compõem; ou
- Lote único**, formados por 32 itens, conforme tabela constante no TR, devendo o LICITANTE oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

**CLÁUSULA 4**

Condições para participar da licitação

4.1 - Poderão participar desta licitação os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)), por meio de Certificado Digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP – Brasil.

4.1.1 - Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o 3º dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

4.2 - O LICITANTE se responsabiliza pelas transações efetuadas em seu nome, assumindo como verdadeiras suas propostas e lances, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do PROMOTOR por danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso.

4.3 - É de responsabilidade do LICITANTE conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos sistemas relacionados no item 4.1 e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação.

4.4 - A incorreção dos dados registrados nos sistemas relacionados no item 4.1 poderá motivar a inabilitação do LICITANTE por descumprimento do dever constante no item anterior.

4.5 - Será concedido tratamento favorecido para as MEs, EPPs, para as sociedades cooperativas mencionadas no artigo 16 da Lei Federal nº 14.133/21, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o Microem - preendedor Individual (MEI), nos limites previstos da Lei Complementar Federal nº 123/06 e na Lei Estadual nº 8.417/16.

4.6 - Não poderão disputar esta licitação:

- a) Aquele que não atenda às condições deste Edital e seus anexos;
- b) 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;
- c) 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% do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação for para serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;



- d) Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;
- e) 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 atue na licitação ou fiscalização ou gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;
- f) Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si;
- g) Pessoa física ou jurídica que, nos 5 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 proibidos pela legislação trabalhista;
- h) Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público (OSCIP), atuando nessa condição.

4.7 - É vedada a participação direta ou indireta de agente público do órgão ou entidade contratante na licitação ou da execução do contrato.

4.8 - Para o cumprimento do item anterior, deve-se observar situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria.

4.9 - O impedimento de que trata a alínea d do item 4.6 será também aplicado ao LICITANTE que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com a intenção de evitar a aplicação da sanção que impede a participação na licitação, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que comprovada a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do LICITANTE.

4.10 - Desde que o órgão ou entidade julgue necessário para o atendimento da necessidade que motiva a contratação, o autor dos projetos e a empresa a que se referem as alíneas b e c do item 4.6 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

4.11 - As empresas integrantes do mesmo grupo econômico também são consideradas como autoras do projeto.

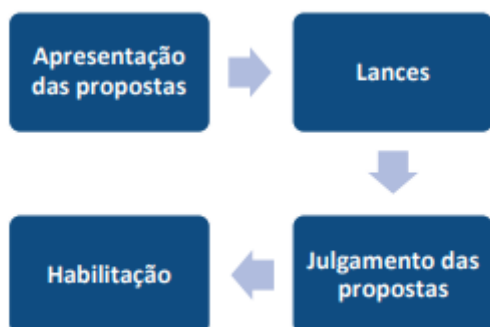
4.12 - O disposto nas alíneas b e c do item 4.6 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como obrigação do contratado a elaboração do projeto executivo.

4.13 - A proibição do item 4.7 também se aplica ao terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## CLÁUSULA 5

Fases da licitação, apresentação da proposta e documentos de habilitação

5.1 - A licitação terá as seguintes fases:





5.2 - Os LICITANTES encaminharão por meio do sistema eletrônico as suas propostas com o preço ou percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a abertura da sessão pública.

5.3 - No cadastramento da proposta inicial, o LICITANTE declarará em campo próprio que:

- a) Está ciente e concorda com as condições contidas neste edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua proposição e que preenche os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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.
- e) Se o licitante for organizado em cooperativa, declarará também que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 16 da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4 -As MEs, EPPs ou sociedade cooperativa deverão declarar, ainda, em campo correspondente que cumprem os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar Federal nº 123/06 e podem usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49, observado o disposto no art. 4º, §§ 1º ao 3º, da Lei Federal nº 14.133/21.

5.4.1 - Se houver item exclusivo para participação de ME e EPP, a marcação do campo “não” impedirá o prosseguimento na licitação para aquele item;

5.4.2 - Nos itens em que a participação não for exclusiva para ME e EPP, a marcação do campo “não” apenas impedirá que o LICITANTE se beneficie do tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123/06, mesmo que ele seja ME, EPP ou sociedade cooperativa.

5.5 - A realização de declarações falsas nos itens 5.3 e 5.4 sujeitará o LICITANTE às sanções previstas na Lei Federal nº 14.133/21 e neste Edital.

5.6 - Os LICITANTES poderão retirar ou substituir a proposta inserida no sistema até a abertura da sessão pública.

5.7 - Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta pelo LICITANTE. A classificação ocorrerá somente depois dos procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de lances.

5.8 - Os documentos que compõem a proposta dos LICITANTES convocados para apresentação de propostas serão disponibilizados para acesso público após a fase de lances.

5.9 - Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o LICITANTE poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastro da proposta e obedecerá às seguintes regras:

- a) A aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e
- b) Os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.10 - O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo LICITANTE durante a fase de disputa, sendo proibido:



a) A inserção de lance em valor superior ao já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

b) A inserção de percentual de desconto inferior ao lance já registrado pelo LICITANTE no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.11 - O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.9 será sigiloso para os demais LICITANTES e para o PROMOTOR, mas pode ser disponibilizado aos órgãos de controle externo e interno da administração.

5.12 - Caberá ao LICITANTE 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 administração ou de sua desconexão.

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

#### CLÁUSULA 6

##### Preenchimento da proposta

6.1 - O LICITANTE deverá enviar sua proposta **contendo duas casas decimais, com o valor unitário exato (sem dízimas)** por meio do preenchimento dos seguintes campos no sistema eletrônico:

- a.  Valor do item.  
 (percentual) desconto.
- b. Marca.
- c. Fabricante.
- d. Descrição do objeto, contendo informações similares à especificação do TR.

6.2 - O LICITANTE está vinculado a todas as especificações do objeto feitas na proposta.

6.3 - Os valores propostos incluem todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4 - Os preços ofertados na proposta inicial e na fase de lances serão de responsabilidade do LICITANTE e são inalteráveis, mesmo na hipótese de erro, omissão ou outro pretexto, salvo a hipótese do item 7.13.

6.5 - Nesta licitação, a ME e a EPP poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional.

6.6 - A apresentação das propostas obriga cumprir o que nelas estão contidas e em conformidade com o TR.

6.7 - Em virtude do compromisso previsto no item 6.6, o LICITANTE que apresenta proposta está obrigado a executar o objeto licitado nos termos da proposta, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios em quantidades e qualidades adequadas à execução contratual, promovendo sua substituição, quando requerido.

6.8 - O prazo de validade da proposta não será inferior a 120 (cento e vinte) dias, conforme especificado no Termo de Referência, a contar da data de sua apresentação.

6.9 - Os LICITANTES devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas:

a) Caso o critério de julgamento seja o de *maior desconto*, o preço decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas.

b) O descumprimento das regras deste item pode causar a responsabilização pelo Tribunal de Contas do Estado, e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências:



1. Determinação, aos envolvidos, de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, IX, da CF/88; e/ou
2. Condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao Tesouro, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

#### CLÁUSULA 7

##### Abertura da sessão, classificação das propostas e formulação de lances

- 7.1 - A abertura da presente licitação será realizada em sessão pública e eletrônica, na data, horário e local indicados neste Edital.
- 7.2 - A proposta que identifique o LICITANTE será desclassificada.
- 7.3 - A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
- 7.4 - A não desclassificação da proposta não impede que ela seja julgada desclassificada, por ocasião de sua aceitação definitiva.
- 7.5 - O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas.
- 7.6 - Apenas as propostas classificadas participarão da fase de lances.
- 7.7 - O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o PREGOEIRO e os LICITANTES.
- 7.8 - Iniciada a fase de lances, os LICITANTES deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.
- 7.9 - O lance deverá ser ofertado do seguinte modo:
- 7.9.1 - Os LICITANTES poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
- 7.9.2 - O LICITANTE somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema, conforme o critério de julgamento deste edital.
- 7.9.3 - O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances ofertados pelos licitantes será 0,5% (cinco décimas por cento)
- 7.9.4 - O LICITANTE poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de 15 segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexecutável.
- 7.9.5- O procedimento observará modo de disputa adotado da seguinte forma:

Modo de Disputa	Regras
<input checked="" type="checkbox"/> Aberto	<p><b>a.</b> No modo de disputa aberto, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.</p> <p><b>b.</b> A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos da sessão pública.</p> <p><b>c.</b> A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.</p> <p><b>d.</b> Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.</p> <p><b>e.</b> Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for</p>



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



	<p>de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.</p> <p><b>f.</b> Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários.</p>
<input type="checkbox"/> <b>Aberto e fechado</b>	<p><b>a.</b> No modo de disputa <b>aberto e fechado</b>, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.</p> <p><b>b.</b> A fase de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 minutos. Após esse tempo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances e, a partir daí, será aleatoriamente determinado um tempo de até 10 minutos para envio de lances. Terminado este prazo adicional, a recepção de lances será automaticamente encerrada.</p> <p><b>c.</b> Encerrado o prazo previsto na alínea anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado, no prazo de 5 minutos. Este lance será <i>sigiloso</i> até o encerramento do prazo de 5 minutos.</p> <p><b>d.</b> No procedimento de que trata a alínea anterior, o LICITANTE poderá manter o seu último lance da etapa aberta ou ofertar um lance melhor.</p> <p><b>e.</b> Não havendo pelo menos 3 ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3, oferecer um lance final e fechado no prazo de 5 minutos. Durante este prazo, o lance terá caráter <i>sigiloso</i>.</p>
<input type="checkbox"/> <b>Fechado e aberto</b>	<p><b>a.</b> No modo de disputa <b>fechado e aberto</b>, somente podem participar os LICITANTES que apresentarem a proposta de menor preço/menor percentual de desconto e os das propostas até 10% superiores/inferiores àquela.</p> <p><b>b.</b> Neste modo de disputa, os LICITANTES apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.</p> <p><b>c.</b> Não havendo 3 propostas nas condições definidas na forma da alínea <i>a</i>, poderão os LICITANTES que apresentaram as 3 melhores propostas, considerados as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.</p> <p><b>d.</b> A fase de lances da sessão pública terá duração de 10 minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos 2 minutos do período de duração da sessão pública.</p> <p><b>e.</b> A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata a alínea anterior, será de 2 minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.</p> <p><b>f.</b> Não havendo novos lances na forma estabelecida nas alíneas anteriores, a sessão pública se encerrará automaticamente e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.</p> <p><b>g.</b> Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em 2º lugar for de pelo menos 5%, o PREGOEIRO, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.</p> <p><b>h.</b> Após o reinício previsto na alínea anterior, os LICITANTES serão convocados para apresentar lances intermediários, podendo optar por manter o seu último lance.</p>

7.9.6 - Após o término dos prazos estabelecidos no item 7.9.5, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.



7.9.7 - Não serão aceitos 2 ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em 1º lugar.

7.9.8 - Durante o transcurso da sessão pública, os LICITANTES serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do LICITANTE.

7.9.9- No caso de desconexão com o PREGOEIRO durante a etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos LICITANTES para a recepção dos lances.

7.9.10 - Quando a desconexão do sistema eletrônico para o PREGOEIRO durar mais de 10 minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas 24 horas da comunicação deste fato pelo PREGOEIRO aos LICITANTES, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.9.11- Caso o LICITANTE não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.9.12 - Em relação a itens não exclusivos para participação de MEs e EPPs, 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 MEs e EPPs participantes, procedendo à comparação com os valores da 1ª colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de se aplicar o disposto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar Federal nº 123/06, regulamentada pela Lei Estadual nº 8.417/16.

7.9.12.1 - Nessas condições, as propostas de MEs e EPPs que se encontrarem na faixa de até 5% acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a 1ª colocada.

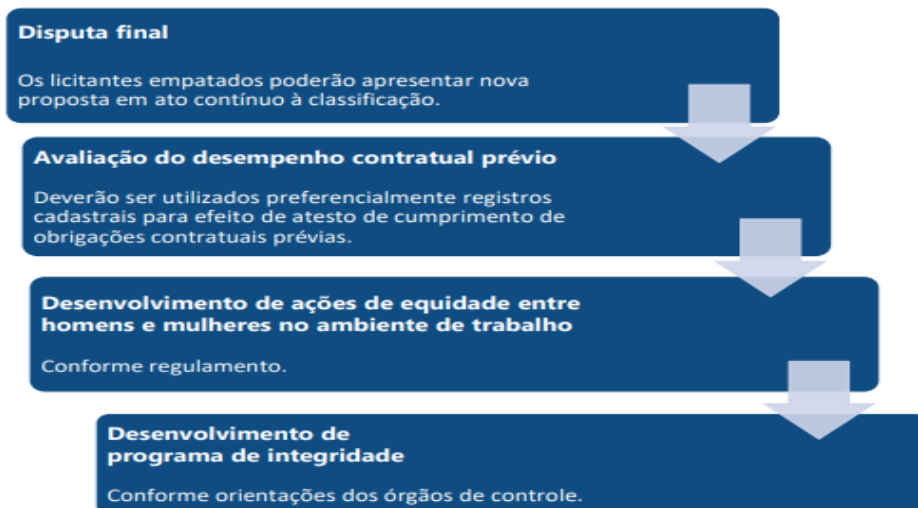
7.9.12.2 - A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da 1ª colocada, no prazo de 5 minutos controlados pelo sistema, contados a partir comunicação automática para tanto.

7.9.12.3 - Caso a ME ou EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais LICITANTES ME e EPP que se encontrem naquele intervalo de 5% na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no item anterior.

7.9.12.4 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas MEs e EPPs que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos itens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que 1º poderá apresentar melhor oferta.

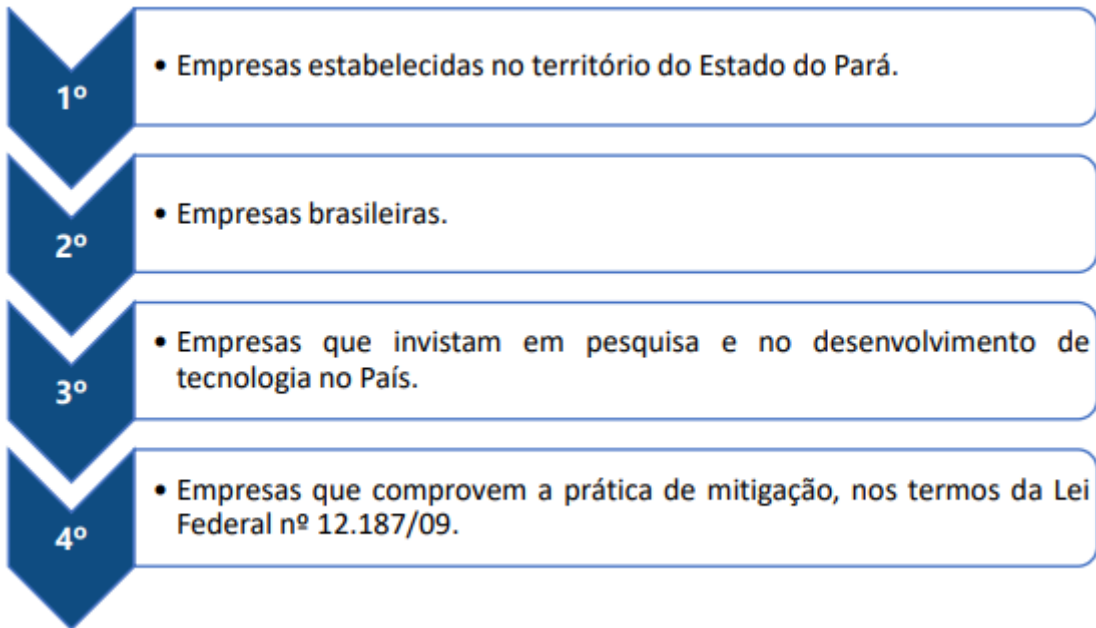
7.10 - Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances) ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.11 - Havendo empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será:





7.12 - Persistindo o empate, será assegurada preferência sucessivamente às:



7.13 - Na hipótese da proposta do 1º colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o PREGOEIRO poderá negociar condições mais vantajosas depois de definido o resultado do julgamento.

7.14 - Se após a negociação com o 1º colocado ele for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação pela Administração, a negociação poderá ser feita com os demais LICITANTES, de acordo com a ordem de classificação inicialmente estabelecida.

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

7.16 - O resultado da negociação será divulgado a todos os LICITANTES e anexado aos autos do processo licitatório.

7.17 - O PREGOEIRO solicitará ao LICITANTE mais bem classificado que, no prazo de 2 horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada acompanhada dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.18 - É facultado ao PREGOEIRO prorrogar o prazo estabelecido no item anterior, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo LICITANTE, se o requerimento for feito antes do término do prazo.

7.19 - Após a negociação do preço, o PREGOEIRO iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

#### CLÁUSULA 8

##### Julgamento das propostas

8.1 - Encerrada a negociação do preço, o PREGOEIRO verificará se o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar atende às condições de participação na licitação, conforme previsto no art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos e este Edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- SICAF;
- Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS), mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e



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

8.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa LICITANTE e de seu sócio majoritário, considerando a proibição do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/92.

8.3 - Caso a consulta mostre OCORRÊNCIAS IMPEDITIVAS INDIRETAS, o PREGOEIRO verificará se houve fraude por parte das empresas apontadas no relatório de ocorrências impeditivas indiretas, de acordo com o seguinte procedimento:

- a) A tentativa de fraude será verificada por meio da checagem de vínculos societários, linhas de fornecimento similares ou outros elementos que indiquem a tentativa de fugir da aplicação de sanção impeditiva de licitar ou de contratar;
- b) O LICITANTE será convocado para manifestação antes de uma eventual desclassificação;
- c) Após a defesa e sendo constatada a tentativa de fraudar a aplicação de sanção, o LICITANTE será julgado inabilitado.

8.4 - O procedimento de habilitação será iniciado depois de constada a capacidade do LICITANTE participar.

8.5 - Caso o LICITANTE provisoriamente classificado em 1º lugar tenha utilizado algum tratamento favorecido às MEs e EPPs, o PREGOEIRO verificará se ele faz *jus* ao benefício, em conformidade com este Edital.

8.6 - Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o PREGOEIRO examinará a proposta classificada em 1º lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos.

8.7 - Será desclassificada a proposta vencedora que:

- a) Contiver vícios que não possam ser sanados;
- b) Não obedecer às especificações técnicas contidas no TR;
- c) Apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- d) Não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela administração;
- e) Não estiver de acordo com as exigências deste Edital ou seus anexos, desde que o erro não possa ser sanado.

8.8 - É indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% do valor orçado pela administração, devendo o PREGOEIRO investigar a exequibilidade da proposta por meio das seguintes análises:

- a) Verificação se o custo do LICITANTE ultrapassa o valor da proposta; e
- b) Ausência de custos de oportunidade que justifiquem a oferta realizada.

9.9 - Somente a verificação dos fatos referidos nas alíneas a e b do item anterior autoriza a constatação da inexequibilidade da proposta e a sua consequente desclassificação.

8.10 - Em contratação de serviços de engenharia, além das disposições dos [itens 8.8](#) e [8.9](#), a análise de exequibilidade e sobrepreço considerará o seguinte:

- a) Nos regimes de execução por tarefa, empreitada por preço global ou empreitada integral, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado;
- b) No regime de empreitada por preço unitário, a caracterização do sobrepreço se dará pela superação do valor global estimado e pela superação de custo unitário tido como relevante, conforme planilha anexa ao edital;
- c) No caso de serviços de engenharia, serão consideradas inexequíveis as propostas cujos valores forem inferiores a 75% do valor orçado pela Administração, independentemente do regime de execução.



d) Será exigida garantia adicional do LICITANTE vencedor cuja proposta for inferior a 85% do valor orçado pela Administração, equivalente à diferença entre este último e o valor da proposta, sem prejuízo das demais garantias exigíveis de acordo com a Lei.

8.11 - Se houver indícios de inexequibilidade da proposta ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, o LICITANTE poderá ser notificado para comprovar a exequibilidade da proposta.

8.12 - Caso o custo global estimado do objeto licitado tenha sido decomposto em seus respectivos custos unitários por meio de PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS elaborada pela Administração, o LICITANTE classificado em 1º lugar será convocado para apresentar planilha elaborada por ele com os valores adequados ao valor final da sua proposta, sob pena de não aceitação da proposta.

8.12.1 - Em se tratando de serviços de engenharia, o LICITANTE vencedor será convocado a apresentar à Administração, por meio eletrônico, as planilhas com indicação dos quantitativos e dos custos unitários, seguindo o modelo elaborado pela Administração, bem como com detalhamento das Bonificações e Despesas Indiretas (BDI) e dos Encargos Sociais (ES), com os valores adequados ao valor final da proposta vencedora, admitida a utilização dos preços unitários, no caso de empreitada por preço global e empreitada integral, exclusivamente para eventuais adequações indispensáveis no cronograma físico-financeiro e para balizar excepcional aditamento posterior do contrato.

8.13 - Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo LICITANTE no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação.

8.13.1 O ajuste de que trata este dispositivo se limita a corrigir erros ou falhas que não alterem a substância das propostas.

8.13.2 Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.

8.14 - Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

8.15 - Caso o TR exija a apresentação de amostra, o LICITANTE classificado em 1º lugar deverá apresentá-la conforme ali descrito, sob pena de não aceitação da proposta.

8.16 - Por meio de mensagem no sistema, será divulgado o local e horário de realização do procedimento para a avaliação das amostras, cuja presença é aberta a todos os LICITANTES e interessados.

8.17 - Os resultados das avaliações serão divulgados por meio de mensagem no sistema.

8.18 - A proposta do LICITANTE será recusada nos seguintes casos:

- a) Não entrega ou entrega atrasada da amostra, sem que tenha havido justificativa aceita pelo PREGOEIRO; ou
- b) Entrega no prazo, mas fora das especificações previstas no TR.

8.19 - Se a amostra apresentada pelo 1º classificado não for aceita, o PREGOEIRO analisará a aceitabilidade da proposta ou lance ofertado pelo 2º classificado. Seguir-se-á com a verificação das amostras e, assim, sucessivamente, até a verificação de uma que atenda às especificações constantes no TR.

## CLÁUSULA 9

### Habilitação

9.1 - Os documentos previstos no Item **REQUISITOS DA CONTRATADA** do TR serão exigidos para **Habilitação Técnica** do LICITANTE.



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

9.2.1 - A habilitação jurídica visa a demonstrar a capacidade de o licitante exercer direitos e assumir obrigações, e a documentação a ser apresentada por ele limita-se à comprovação de existência jurídica da pessoa e, quando cabível, de autorização para o exercício da atividade a ser contratada art. 66 da Lei nº 14.133/2021.

9.2.2 - As habilitações Fiscal (Federal, Estadual e Municipal), Social e Trabalhista serão aferidas mediante a verificação dos requisitos do art. 68 da Lei nº 14.133/2021 a seguir:

9.2.2.1 - A inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

9.2.2.2 - A inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.2.2.3 - A regularidade perante a Fazenda Federal, Estadual e/ou Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

9.2.2.4 - A regularidade relativa à Seguridade Social e ao FGTS, que demonstre cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

9.2.2.5 - A regularidade perante a Justiça do Trabalho;

9.2.2.6 - O cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

9.2.3 - Para fins de demonstração da Qualificação Econômico-Financeira, a Licitante vencedora deverá apresentar (art. 69 da Lei nº 14.133/2021):

9.2.3.1 Balanço Patrimonial, Demonstração de Resultado de Exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, já exigíveis e apresentados na forma da lei;

9.2.3.2 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e ficarão autorizadas a substituir os demonstrativos contábeis pelo Balanço de Abertura.

9.2.3.3. A comprovação da situação financeira da empresa será constatada mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um) resultantes da aplicação das fórmulas:  $LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$ ;  $SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante}}$  e  $LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$ .

9.2.3.4. O Licitante que apresentar resultado igual ou menor que 1 (um), em qualquer dos índices citados no item acima, quando da habilitação, deverá comprovar, considerados os riscos para o Hospital Ophir Loyola, o Patrimônio Líquido mínimo equivalente a 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação (§ 4º do art. 69 da Lei n.º 14.133/2021).

9.2.3.5. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor do juízo da sede da pessoa jurídica, emitida nos últimos 90 (noventa) dias que antecederem a data de abertura da sessão do presente certame.

9.2.3.6. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58 da Lei Federal nº 11.101/2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.3 - Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.4 - Se o LICITANTE vencedor for empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



nos termos do disposto no Decreto Federal nº 8.660/16, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.5 - Em caso de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.5.1 Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o TR exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os LICITANTES individuais.

9.6 - Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser apresentados em original ou por cópia enviada por meio eletrônico.

9.7 - Os documentos exigidos para a habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei Federal nº 14.133/21.

9.8 - Será verificado se o LICITANTE apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.9 - Será verificado se o LICITANTE apresentou no sistema a declaração de que 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, sob pena de inabilitação.

9.10 - O LICITANTE deverá apresentar declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na legislação, convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas, sob pena de desclassificação.

9.11 - Caso o TR preveja a realização de vistoria, o LICITANTE deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização da vistoria prévia.

9.12 - A habilitação será verificada por meio do SICAF nos documentos abrangidos por ele.

9.12.1 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 ou quando a lei expressamente o exigir.

9.13 - A verificação em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões pelo PREGOEIRO constitui prova para fins de habilitação.

9.14 - Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **2H (duas horas)**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do PREGOEIRO.

9.15 - A verificação no SICAF ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao LICITANTE vencedor.

9.16 - Após a entrega dos documentos para habilitação, não será permitida a substituição ou a apresentação de novos documentos, salvo em diligência para:

a) Complementação de informações sobre os documentos apresentados pelo LICITANTE e desde que necessária para apurar fatos existentes à época da abertura da licitação; e

b) Atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas.

9.17 - Na análise dos documentos de habilitação, o agente de contratação ou a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão



fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.18 - Se o LICITANTE não atender às exigências para habilitação, o PREGOEIRO examinará a proposta subsequente na ordem de classificação até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no [item 9.14](#).

9.19 - Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do LICITANTE cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos o procedimento de habilitação.

#### CLÁUSULA 10

##### Adjudicação e homologação

10.1 - O objeto da licitação será adjudicado ao LICITANTE declarado vencedor pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos eventualmente apresentados.

10.2 - Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório

#### CLÁUSULA 11

##### Recursos

11.1 - A apresentação de recurso contra o julgamento das propostas, habilitação ou inabilitação de LICITANTES, a anulação ou a revogação da licitação observará o disposto no art. 165 da Lei Federal nº 14.133/21.

11.2 - O prazo recursal é de 3 dias úteis, contados da data da notificação da decisão a ser recorrida ou de lavratura da ata.

11.3 - Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do LICITANTE, deve-se observar o seguinte:

a) A intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de não ser possível apresentar o recurso; e

b) O prazo para apresentação das razões do recurso será iniciado na data da notificação da decisão ou da lavratura da ata de habilitação ou inabilitação.

11.4 - Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

11.5 - O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá:

a) Reconsiderar sua decisão no prazo de 3 dias úteis; ou

b) Encaminhar o recurso, no prazo de 3 dias úteis, para a autoridade superior, que deverá decidi-lo no prazo de 10 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

11.6 - Os recursos apresentados fora do prazo não serão conhecidos.

11.7 - O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais LICITANTES será de 3 dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.8 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente emita a sua decisão final.

11.9 - O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos que não possam ser aproveitados.

11.10 - Os autos do processo permanecerão acessíveis aos interessados por meio do Portal ComprasPará.



**CLÁUSULA 12**

Infrações e sanções administrativas

12.1 - Constituem infrações administrativas do LICITANTE a serem punidas com as seguintes sanções:

Infração	Penalidade
<p><b>a.</b> Deixar de entregar a documentação exigida para a licitação ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo PREGOEIRO durante o certame;</p> <p><b>b.</b> Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta, em especial quando:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;</li><li>2. Recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;</li><li>3. Pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;</li><li>4. Deixar de apresentar amostra;</li><li>5. Apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;</li></ol> <p><b>c.</b> Não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;</p>	<p><b>Multa</b></p> <p>0,5% a 15% do valor do contrato licitado.</p> <p>e</p> <p><b>Impedimento de licitar e contratar*</b></p> <p>* Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de “<i>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</i>”.</p>
<p><b>d.</b> Recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;</p> <p><b>e.</b> Apresentar declaração ou documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a licitação;</p> <p><b>f.</b> Fraudar a licitação;</p> <p><b>g.</b> Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Agir em conluio ou contra a lei;</li><li>2. Induzir deliberadamente a erro no julgamento;</li><li>3. Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;</li></ol> <p><b>h.</b> Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;</p> <p><b>i.</b> Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.</p>	<p><b>Multa</b></p> <p>15% a 30% do valor do contrato licitado.</p> <p>e</p> <p><b>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</b></p>

12.2 - As sanções somente poderão ser aplicadas após o contraditório e ampla defesa do LICITANTE ou adjudicatário.



12.3 - As sanções previstas no [item 12.1](#) não excluem as responsabilidades civil e criminal dos envolvidos.

12.4 - Na aplicação das sanções serão considerados:

- a. A natureza e a gravidade da infração cometida.
- b. As peculiaridades do caso concreto.
- c. As circunstâncias agravantes ou atenuantes.
- d. Os danos que dela provierem para a Administração Pública.
- e. A implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

12.5 - A multa será de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de 15 dias úteis, a contar da comunicação oficial.

12.6 - As sanções poderão ser aplicadas cumulativamente ou não com a penalidade de multa.

12.7 - Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação.

12.9 - A sanção de impedimento de licitar e contratar impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do Estado do Pará.

12.10 - A duração da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar observará o prazo previsto no art. 156, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.11 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração descrita na [alínea c do item 12.1](#), caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do PROMOTOR.

12.12 - A apuração de responsabilidades relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o LICITANTE ou o adjudicatário para, no prazo de 15 dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.

12.13 - Da aplicação das sanções multa e impedimento de licitar e contratar, caberá recurso no prazo de 15 dias úteis observado o seguinte:

1. O prazo para recorrer se inicia na data da intimação;
2. O recurso será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do recebimento dos autos.

12.14 - Da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, caberá a pedido de reconsideração no prazo de 15 dias úteis, contado da data da intimação.

12.15 - O recurso a que se refere o [item 12.13](#) deverá ser decidido no prazo máximo de 20 dias úteis, contado do seu recebimento.

12.16 - O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que a autoridade competente decida sobre ele.

12.17 - A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a obrigação de reparação integral dos danos causados.



### CLÁUSULA 13

#### Impugnação ao edital

- 13.1 - Qualquer pessoa pode impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei Federal nº 14.133/21 ou solicitar esclarecimento sobre os seus termos.
- 13.2 - A impugnação ou solicitação de esclarecimento pode ser feita até 3 dias úteis antes da data da abertura da sessão pública.
- 13.3 - A resposta à impugnação ou à solicitação de esclarecimento será divulgada em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 13.4 - A impugnação e a solicitação de esclarecimento poderão ser realizadas por meio eletrônico, pelo e-mail: [cplhol03@gmail.com](mailto:cplhol03@gmail.com) e as respostas serão disponibilizadas no portal [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras).
- 13.5 As impugnações e as solicitações de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos na licitação.
- 13.6 A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 13.7 Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização da licitação, observados os prazos mínimos para a apresentação das propostas e lances previstos no Decreto Estadual nº 2.940, de 2023.

### CLÁUSULA 14

#### Disposições finais

- 14.1 - A ata da sessão pública será divulgada no sistema eletrônico.
- 14.2 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização da licitação na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o 1º dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo PREGOEIRO.
- 14.3 - Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília-DF.
- 14.4 - A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 14.5 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os LICITANTES, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.6 - Os LICITANTES assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não poderá ser responsabilizada por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 14.7 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 14.8 - Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 14.9 - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do LICITANTE, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 14.10 - Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerão as deste Edital.
- 14.11 - O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas e no [www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras) e no Compras Pará (<https://www.compraspara.pa.gov.br/>). Os autos do processo administrati-



**GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ**  
**SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA**  
**HOSPITAL OPHIR LOYOLA**



vo permanecerão com vista franqueada aos interessados, nos dias úteis, no horário de 08h00 às 16h00, no Hospital Ophir Loyola, localizado na Avenida Magalhães Barata, 992, bairro de São Braz, Belém – Pa.

14.12 - Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

14.12.1 - ANEXO I - Termo de Referência

14.12.2 - ANEXO II - Minuta do Contrato

Belém (PA), 16 de outubro de 2024

**JAQUES DA SILVA NEVES**  
**DIRETOR GERAL DO HOL**



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



ANEXO I  
TERMO DE REFERÊNCIA

1 – O QUE SERÁ CONTRATADO?

SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E RESIDENTES)

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário estimado	Total
<b>LOTE ÚNICO</b>					
1	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	142.145	R\$ 18,13	R\$ 2.577.088,85
2	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	8.000	R\$ 18,60	R\$ 148.800,00
3	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	Und	18.776	R\$ 9,89	R\$ 185.694,64
4	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 10,18	R\$ 81.440,00
5	<b>DESJEJUM</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, água de côco, leite, café com leite, café preto, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	12.960	R\$ 15,46	R\$ 200.361,60
6	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	89.100	R\$ 17,60	R\$ 1.568.160,00
7	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$ 17,94	R\$ 179.400,00
8	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LÍQUIDA (suco, chá, gelatina, água de côco, etc.) <b>ENFERMO</b>	Und	10.404	R\$ 16,07	R\$ 167.192,28
9	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	68.545	R\$ 17,29	R\$ 1.185.143,05
10	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$ 17,08	R\$ 204.960,00
11	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIQUIDIFICADA (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	22.704	R\$ 16,39	R\$ 372.118,56
12	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 16,45	R\$ 131.600,00
13	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LÍQUIDA (gelatina, suco, chá, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.532	R\$ 17,69	R\$ 150.931,08
14	<b>ALMOÇO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	145.150	R\$ 27,06	R\$ 3.927.759,00
15	<b>ALMOÇO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	12.000	R\$ 28,48	R\$ 341.760,00
16	<b>JANTAR</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	123.120	R\$ 30,21	R\$ 3.719.455,20
17	<b>JANTAR</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – <b>ISENTO DE</b>	Und	12.000	R\$ 31,85	R\$ 382.200,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



	<b>LACTOSE E/OU GLÚTEN (refeição completa) - ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>				
18	<b>ALMOÇO</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	40.500	R\$ 23,57	R\$ 954.585,00
19	<b>ALMOÇO</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$ 27,08	R\$ 270.800,00
20	<b>JANTAR</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	35.568	R\$ 29,27	R\$ 1.041.075,36
21	<b>JANTAR</b> – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 24,16	R\$ 193.280,00
22	<b>ALMOÇO</b> – LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	12.528	R\$ 15,16	R\$ 189.924,48
23	<b>JANTAR</b> – LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$ 15,51	R\$ 227.810,88
24	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	67.630	R\$ 19,00	R\$ 1.284.970,00
25	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$ 19,69	R\$ 157.520,00
26	<b>CEIA</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, leite, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$ 17,75	R\$ 260.712,00
27	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>RESIDENTE</b>	Und	52.885	R\$ 26,90	R\$ 1.422.606,50
28	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>SERVIDOR</b>	Und	57.000	R\$ 28,02	R\$ 1.597.140,00
29	<b>CEIA</b> (refeição completa) - Servidor	Und	82.799	R\$ 26,19	R\$ 2.168.505,81
30	<b>PORÇÕES DE DIETA</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	34.500	R\$ 6,79	R\$ 234.255,00
31	<b>PORÇÕES DE DIETA– ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$ 6,46	R\$ 77.520,00
32	<b>LANCHE MATUTINO EVENTOS</b>	Und	3.320	R\$ 18,63	R\$ 61.851,60
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO</b>				<b>R\$ 25.666.620,89</b>	

## 2 –JUSTIFICATIVA DO AGRUPAMENTO EM LOTES\*

\*Técnicamente inviável

## 3 – DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

### 3.1 – QUAL O MOTIVO DA CONTRATAÇÃO?

Justifica-se a contratação pela necessidade de fornecimento de refeições preparadas e transportadas destinadas a alimentação dos pacientes oncológicos, acompanhantes, servidores e residentes do HOL, pelo período de 12 meses, considerando que a alimentação adequada e completa nutricionalmente é fator importante no tratamento dos pacientes oncológicos, como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção e/ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar e na diminuição da morbidade e mortalidade.

O objeto tem como característica principal, o fornecimento de refeições diárias (desje-



	<p>jum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia) para os pacientes atendidos no HOL; refeições para acompanhantes do HOL (desjejum, almoço, jantar); refeição para Residentes do HOL (almoço); refeição de segunda a sexta para servidores em serviço noturno (ceia) e refeição para os mesmos nos plantões de sábado, domingo e feriados (almoço e ceia). As refeições devem ser nutricionalmente balanceadas, apropriadas aos vários tipos de dietas prescritas na Instituição e em condições higiênico-sanitárias adequadas conforme norma da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).</p> <p>O fornecimento das refeições dar-se-á no endereço Av. Gov. Magalhães Barata, nº 992 – São Brás, Belém/PA, 66063 – 240 (Hospital Ophir Loyola) e Rua dos Mundurucus 1014, Jurunas, Belém/PA, 68447 – 000 (Centro de Cuidados Paliativos) de acordo com os horários pré-estabelecidos, de segunda a domingo, inclusive nos feriados.</p>
<b>4 – NATUREZA E GARANTIA DO SERVIÇO</b>	
<b>4.1 – NATUREZA</b>	Serviço comum de natureza continuada.
<b>4.2 – HAVERÁ GARANTIA DO SERVIÇO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. De acordo com o estudo técnico preliminar, o contratado deverá prestar garantia pelos serviços prestados de, no mínimo, <b>12</b> meses, após a sua conclusão. <input type="checkbox"/> Não.
<b>5 – CRITÉRIOS DE SELEÇÃO</b>	
<b>5.1 – FORMA DE CONTRATAÇÃO</b>	<input type="checkbox"/> <b>Inexigibilidade</b> de licitação, com fundamento no art. 74, da Lei Federal nº 14.133/21. <input type="checkbox"/> <b>Dispensa</b> de licitação em razão do <b>valor*</b> , com fundamento no art. 75, II, da Lei Federal nº 14.133/21. * Nesta hipótese, deve-se utilizar preferencialmente a dispensa eletrônica. <input type="checkbox"/> <b>Dispensa</b> de licitação, com fundamento no art. 75, da Lei Federal nº 14.133/21. <input checked="" type="checkbox"/> Pregão eletrônico.
<b>5.2 – CRITÉRIO DE JULGAMENTO</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Menor preço. <input type="checkbox"/> Maior desconto.
<b>5.3 – O ORÇAMENTO ESTIMADO É SIGILOSO?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <b>Justificativa:</b> <input checked="" type="checkbox"/> Não.
<b>5.4 – CRITÉRIO PARA A PROPOSTA SER ACEITA</b>	<p>A proposta deve observar os valores unitários e global máximos aceitáveis conforme planilha de composição de preços do orçamento estimado*.</p> <p>* Se o orçamento estimado for sigiloso, o licitante não saberá os valores unitários e global máximos, razão pela qual o critério de aceitabilidade do preço também será considerado “sigiloso” para todos os fins.</p> <p>5.4.1 - Apresentar proposta de preços de forma clara e detalhada, indicando especificação do item, valor unitário e total de cada item e o valor total da proposta, que o fornecedor se propõe a entregar, em algarismo e por extenso, já incluídas, discriminadamente, todas e quaisquer despesas tais como frete, taxas, seguros, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas e impostos, inclusive o desembaraço alfandegário, dentre outras, observadas as isenções previstas na legislação, com cotações em moeda corrente nacional e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto deste Termo de Referência;</p> <p>5.4.2 - A proposta de preço deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa,</p>



	<p>contendo todos os dados que identifiquem a empresa, como a razão social, CNPJ, endereço completo, telefone fixo, e-mail, informações bancárias e assinadas pelo representante legal da empresa;</p> <p>5.4.3 - A proposta apresentada será considerada com prazo de validade de 120 (cento e vinte) dias, a contar da data de sua apresentação, salvo se da mesma constar prazo superior, quando então prevalecerá este prazo;</p>
<b>5.5 – HÁ ITENS COM PREFERÊNCIA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE?</b>	<p><input type="checkbox"/> Sim. <b>Indicar os itens:</b></p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>
<b>6 – REQUISITOS DA CONTRATADA</b>	
<b>6.1 – SERÁ EXIGIDA HABILITAÇÃO TÉCNICA?</b>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Sim.</p> <p><b>Qual?</b></p> <p>6.1.1. Apresentar, pelo menos 1 (um), atestado de capacidade técnica comprovando a execução de serviços pertinentes e compatíveis em características e quantidades com o objeto licitado, emitidos por Pessoa Jurídica de Direito Público ou Privado;</p> <p>6.1.2. O atestado de capacidade técnica deverá estar emitido em nome e com o CNPJ/MF da matriz e/ou da(s) filial(ais) da licitante;</p> <p>6.1.3. Certidão de Registro da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da Região, incluindo o responsável técnico, com validade à data de apresentação da proposta;</p> <p>6.1.4. Comprovação de que possui, no quadro de pessoal, responsável técnico nutricionista, de acordo com a Resolução CFN – 600/18. A comprovação do vínculo profissional do responsável técnico se fará com a apresentação de cópia de um dos seguintes documentos: - Carteira do Trabalho e Previdência Social (CTPS) em que conste o CONTRATADO como empregador; - Contrato Social do CONTRATADO em que conste o profissional como sócio, ou ainda; - Contrato de Trabalho.</p> <p>6.1.5. Alvará Sanitário e/ou Licença Sanitária expedida pela vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, com validade à data de apresentação da prop</p> <p><b>Por quê?</b></p> <p>Considerando que o Hospital Ophir Loyola (HOL) é um Centro de Alta Complexidade em Oncologia (CACON) é necessário que o hospital forneça refeição de qualidade a seus pacientes, bem como aos acompanhantes. A empresa deve comprovar que possui competência para cumprir o objeto do edital.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
<b>6.2 – QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS EXIGIDAS</b>	<p><input checked="" type="checkbox"/> Declaração de ciência das informações necessárias para o cumprimento da futura obrigação contratual.</p> <p><b>Justificativa:</b> Para que a empresa dê ciência de que está de acordo com todas as cláusulas do contrato, e que assim, não possa se eximir futuramente.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Registro na entidade profissional competente.</p> <p><b>Justificativa:</b> Considerando que o objeto do contrato trata-se de serviço de alta complexidade, é exigido profissional com qualificações mínimas, conforme conselho de classe. Evitando dessa forma, possíveis danos aos bens da instituição. Artigo 67 da Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Indicação de pessoal técnico, instalações e aparelhamento para o cumprimento da futura obrigação contratual com a comprovação de qualificação técnica de cada membro</p>



da equipe técnica responsável pela execução dos trabalhos.

**Justificativa:** Considerando que o objeto do contrato trata-se de serviço de alta complexidade, é exigido profissional com qualificações mínimas, conforme conselho de classe. Evitando dessa forma, possíveis danos aos bens da instituição.

Atestado de responsabilidade técnica relativos à qualificação técnico-profissional com comprovação de registro em conselho profissional competente, quando for o caso.

**Justificativa:** A emissão de registro profissional atesta que o mesmo está devidamente habilitado para exercer a profissão com segurança e qualidade técnica. Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021.

Atestado de capacidade, relativo à qualificação técnico operacional.

**Justificativa:** Para comprovação de aptidão para desempenho de atividade compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação. Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021.

Outro previsto em lei especial.

**Especificar:**

**Justificativa:**

Não será exigida prova de qualificação técnica em razão da baixa complexidade da contratação.

**6.3-HÁ CRITÉRIO DE SUSTENTABILIDADE?**

Sim.

**Especificar:**

- **Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – AGU 2023:** A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014.

Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatêsens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos.

Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênicas Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

- **INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010, que Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências, em seu Art. 6º:**

Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:

I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos



inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;

VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e

VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.

• **Reduzir o Consumo de Água no Preparo dos Alimentos:**

Reutilizar a água usada para lavar a louça para limpar o chão. Evitar deixar torneiras abertas ou pingando. Realizar orientação periódica aos funcionários. Colocar em pontos estratégicos pequenos avisos que lembrem de evitar os desperdícios.

• **Descarte os Resíduos Orgânicos Adequadamente:**

Todas as cascas de frutas e legumes que não são incluídas nas receitas devem ser separadas logo no início do preparo, antes do cozimento dos alimentos, para o devido descarte. Os restos de alimentos que ficam na cozinha devem ser descartados separadamente dos outros resíduos.

• **Armazenamento do Óleo de Cozinha Usado Separadamente:**

Apesar de ainda estar dentro da categoria “Resíduo Orgânico”, o descarte do óleo de cozinha pode ser feito de maneira diferente, mas igualmente proveitosa.

O óleo “usado” utilizado para fazer frituras pode ser guardado em galões ou garrafas plásticas e então levado a locais que o recolhem para possibilitar sua reutilização. Podendo ser usado para fazer uma série de outras coisas úteis, como o sabão.

Não.

**6.4-HÁ RISCOS A SEREM ASSUMIDOS PELA**

Sim.

É de responsabilidade da contratada arcar, em caso de perda total ou parcial, com a reposição da quantidade perdida



<p>CONTRATADA?</p>	<p>É de responsabilidade da contratada arcar com a reposição total ou parcial dos produtos que apresentarem inadequação com os critérios mínimos de qualidade, estiverem vencidos ou apresentando sinais de deterioração.</p> <p>É de responsabilidade da contratada arcar com a reposição total ou parcial dos produtos que apresentarem sinais de deterioração devido a atraso no horário de entrega</p> <p>É de responsabilidade da contratada arcar com a reposição total ou parcial dos recipientes das refeições que apresentarem problemas de vedação ou quaisquer outro sinal de inadequação em relação à qualidade do produto.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
<p>6.5-HÁ PREVISÃO DE VISTORIA?</p>	<p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p>O licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, mediante agendamento para acompanhamento de servidor do órgão.</p> <p>Caso o licitante não tenha interesse na vistoria, deverá firmar declaração nesse sentido, concordando com as condições do local de trabalho, renunciando à possibilidade de alegar desconhecimento das instalações posteriormente.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>
<p><b>7-FORMA DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO</b></p>	
<p>7.1-COMO O SERVIÇO SERÁ PRESTADO?</p>	<p><input type="checkbox"/> O serviço será prestado conforme emissão de ordem de serviço.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> O serviço terá início imediato a partir da assinatura do contrato, contudo a prestação poderá estar sujeita à emissão de ordem de serviço pelo fiscal do contrato.</p> <p><b>7.1.1</b> - O início da prestação do serviço se dará imediatamente após o recebimento da Nota de Empenho pela CONTRATADA;</p> <p><b>7.1.2</b> - O prazo máximo de ENTREGA DAS REFEIÇÕES dar-se-á 24 (vinte e quatro) horas após emissão da Nota de Empenho.</p> <p><b>7.1.3</b> - A CONTRATADA deverá enviar diariamente o recibo de entrega das refeições, devidamente preenchido pela CONTRATANTE, que será posteriormente conferido pela equipe da Divisão de Nutrição e Dietética.</p> <p><b>7.1.4</b> -As reclamações por parte dos Comensais (pacientes, acompanhantes e funcionários), serão feitas através de formulário preenchido pelos mesmos e enviadas por e-mail para a CONTRATADA.</p> <p><b>7.1.5</b> -A CONTRATANTE preencherá um formulário de avaliação a respeito das boas práticas de recebimento/ entrega de refeição, que será enviado por e-mail para CONTRATADA.</p> <p><b>7.1.6</b> -Os recibo das entregas de refeição, serão computadas para preenchimento de planilha, para conferência entre as partes.</p> <p><b>7.1.7 - Clientela</b></p> <p>a) Usuário enfermo atendido no HOL.</p> <p>b) Acompanhante do usuário enfermo internado no HOL.</p> <p>c) Residentes e Servidores do HOL.</p> <p><b>7.1.8 - Tipo de Refeições Servidas</b></p> <p>Desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia.</p>



#### 7.1.9 - Tipo de Refeição por clientela

- a) Usuário enfermo será atendido com 06 (seis) refeições ao dia, sendo: desjejum, lanche matutino, almoço, lanche vespertino, jantar e ceia.
- b) Usuário acompanhante será atendido com 03 (três) refeições ao dia, sendo: desjejum, almoço, jantar.
- c) Residentes da Equipe Multiprofissional do HOL serão atendidos com 01 (uma) refeição ao dia (almoço).
- d) Servidores do HOL serão atendidos com 02 (duas) refeições, sendo uma diária (ceia) e duas aos sábados, domingos e feriados (almoço e ceia), de acordo com horário de trabalho e mediante solicitação do setor.

#### 7.1.10 - Horário da distribuição das refeições no Hospital

- a) Desjejum: às 7:30h
- b) Lanche matutino: às 9:00h
- c) Almoço: às 12:00h
- d) Lanche vespertino: às 15:00h
- e) Jantar: às 17:30 h
- f) Ceia (Pacientes): às 19:30h
- g) Ceia (Funcionários): às 19:30h

7.1.11 - Detalhamento da previsão de refeições diárias e mensais para pacientes e acompanhantes

7.1.12 - Detalhamento da previsão de refeições diárias e mensais por tipo de dieta para usuários enfermos de cada refeição:

TIPO DE DIETA	HOL	TOTAL MÊS (31 dias)
DIETA LIVRE	6	186
DIETA BRANDA	127	3.937
DIETA PASTOSA	42	1.302
SUBTOTAL SÓLIDAS	175	5.425
DIETA LÍQUIDA - PASTOSA /LIQUIDIFICADA	124	3.844
<b>SUBTOTAL LIQUIDA – PASTOSA / LIQUIDIFICADA</b>	<b>124</b>	<b>3.844</b>
DIETA LÍQUIDA	37	1.147
SUBTOTAL LÍQUIDAS	37	1.147
TOTAL POR REFEIÇÃO	336	10.416

7.1.13 - Detalhamento da previsão diária e mensal de refeições para funcionários e residentes:

7.1.14 – Planejamento e execução dos cardápios das dietas:

- A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional com base nos princípios da promoção da saúde, estar em condições higiênico-sanitárias adequadas, conforme legislação vigente e apresentar qualidade sensorial satisfatória.
- A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as necessidades específicas dos pacientes oncológicos, sazonalidade, potencial agrícola da região e nutricionalmente completos para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas para pacientes, acompanhantes, residentes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização constante no ANEXO II, deste termo de referência.



- A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios completos à Divisão de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 dias de sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 10 dias, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência.
- Após a aprovação do cardápio pela CONTRATANTE, o mesmo poderá sofrer alterações, desde que sejam mantidos os padrões estabelecidos no contrato e que sejam apresentadas justificativas formalizadas, por escrito, à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas da produção do cardápio em questão. Fica facultado a CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA.
- Os cardápios elaborados para o almoço e jantar devem atender às frequências e porções descritas nas tabelas correspondentes ao disposto nos ANEXOS I e II.
- Cada refeição deverá fornecer calorias, macro e micronutrientes adequados ao tipo de dieta. Será aceita variação de até 10% sobre o valor energético da refeição previamente estabelecido.
- A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios aprovados as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive, o valor energético e a composição nutricional (macronutrientes, gorduras saturadas, fibras, sódio, potássio, cálcio, fósforo e ferro).
- A CONTRATADA deverá atender a solicitação do paciente quando os Nutricionistas clínicos observarem diferenças no padrão alimentar devido aos sintomas ocasionados pelo tratamento do câncer, preceitos religiosos, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Não poderão ser utilizados nos cardápios oferecidos aos pacientes: vísceras (poderá ser ofertado mediante pedido da nutricionista clínica da CONTRATANTE), embutidos, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos proteicos industrializados (tipo: hambúrguer, almôndegas, quibe, frango empanado, e outros similares), sucos e temperos industrializados.
- Os cardápios deverão ser variados, sem repetições próximas e frequentes. Devem ter rotatividade trimestral e ser substituídos por outros semelhantes no mesmo padrão, priorizando as preparações mais aceitas, de acordo com o solicitado pela equipe técnica de nutrição do hospital do HOL.
- A CONTRATADA não poderá fazer uso de molhos, temperos e substâncias industrializados para amaciamento de carnes ou outros aditivos químicos com a finalidade de melhorar o sabor e modificar as características das refeições produzidas para as refeições dos pacientes.
- O cardápio previamente planejado deverá ser seguido durante todo o processo de preparo, porcionamento e fornecimento das refeições. Substituições emergenciais, por quaisquer motivos, deverão ser notificadas por escrito à CONTRATANTE por e-mail ou ofício para que sejam autorizadas pela mesma.

#### **7.1.15 – Padrão das Refeições**

- a) As refeições deverão apresentar condições higiênico-sanitárias adequadas ao consumo e deverão ser transportadas de maneira segura de acordo com o manual de boas práticas de fabricação (MBPF) da empresa, em atendimento às normas e legislações vigentes e aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém;
- b) A distribuição aos comensais será feita por funcionários da CONTRATANTE, de acordo com os horários das refeições servidas no Hospital;

#### **7.1.16 - Embalagens:**

- a) As refeições do tipo almoço e jantar deverão ser porcionadas e acondicionadas em bandejas descartáveis (alumínio ou isopor), com três divisórias e com tampas apropriadas para o acondicionamento de alimentos e manutenção da temperatura.



- b) O feijão de acompanhamento deverá ser porcionado e acondicionado em embalagem plástica descartável com tampa, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 160ml;
- c) A salada, quando crua, também deverá vir em separado, porcionada e acondicionada em embalagem plástica descartável com tampa, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, com capacidade para 200ml;
- d) As frutas devidamente higienizadas, descascadas, cortadas e porcionadas (exceto banana e maçã), deverão ser embaladas individualmente em embalagem plástica descartável, atóxica, transparente, com capacidade para 160ml e provida de tampa para acondicionamento de alimentos ou com uso de filme plástico, atóxico, próprio para o contato com alimentos;
- e) As sobremesas elaboradas devem vir em embalagem individual, plástica descartável com tampa, atóxica, transparente, própria para acondicionamento de alimentos, e devem possuir rótulo com, no mínimo, identificação do produto, ingredientes, data de fabricação e validade, e dados do fornecedor, quando for o caso;
- f) Todas as refeições deverão vir acompanhadas por utensílios próprios (colher, garfo, faca e guardanapo), descartáveis, confeccionados em plástico resistente, isentos de materiais estranhos, rachaduras, rebarbas e arestas, na cor branca ou translúcida, em uma única embalagem individual/por refeição.
- g) Outras embalagens poderão ser apresentadas desde que não sejam inferiores ao padrão solicitado neste Termo de Referência, e devidamente autorizado pela CONTRATANTE;

**7.1.17** - Os líquidos deverão ser entregues em recipientes limpos, hermeticamente fechados, tipo garrafas térmicas ou outro tipo de recipiente que permita a conservação da temperatura ideal de fornecimento conforme legislação vigente (gelado ou quente), sem manchas de extravasamento. Devem ser fornecidos copos plásticos resistentes com tampa, descartáveis, atóxicos, próprios para o acondicionamento de alimentos, com capacidade para 200 ou 300ml para uso na distribuição da alimentação. Para as dietas líquidas e pastosas, líquida, liquidificadas que façam parte das refeições do almoço e jantar, deverão ser fornecidos copo/pote de material isopor com tampa e capacidade de 400 a 500 ml.

**7.1.18** - O pão, as frutas e outros itens deverão ser devidamente embalados, utilizando-se embalagens apropriadas para alimentos, de acordo com os cardápios apresentados e com o MBPF da empresa;

**7.1.19** - Os gêneros utilizados para a produção de refeições deverão ser de primeira qualidade e não poderão ser inferiores às especificações contidas neste Termo de Referência;

**7.1.20** - As refeições destinadas ao usuário acompanhante serão do mesmo padrão da dieta livre, referente ao desjejum, almoço e jantar, sempre utilizando-se embalagens apropriadas para o acondicionamento de alimentos, conforme o disposto anteriormente.

**7.1.21 – Monitoramento da temperatura dos alimentos:**

- a) Durante a execução do serviço a CONTRATADA deverá realizar o monitoramento das temperaturas das refeições produzidas com base na RDC/ANVISA nº 216, de 15 de setembro de 2004, visando o controle de qualidade dos alimentos e/ou preparações servidas.
- b) No recebimento das refeições, os Nutricionistas da CONTRATANTE responsáveis pelo recebimento farão o monitoramento da temperatura dos alimentos utilizando termômetros e usando os parâmetros de avaliação conforme legislação vigente por meio da ficha de avaliação das refeições recebidas no HOL.

**7.1.22 – Temperatura para transporte das refeições:**

- a) As refeições quentes deverão ser devidamente acondicionadas em equipamen-



tos térmicos com capacidade adequada à quantidade de refeições estipulada pela CONTRATANTE e que mantenham a temperatura preconizada pela legislação vigente, que é de 60°C.

- b) As preparações frias (saladas cruas, sobremesas, frutas fracionadas, saladas de frutas e etc) após o preparo e antes do transporte, deverão ser devidamente acondicionadas em equipamento de refrigeração que atinja a temperatura recomendada pela legislação vigente e após o atingimento da temperatura, que sejam acondicionadas em equipamentos térmicos fechados para o transporte adequado e na temperatura ideal.

**7.1.23 – Carro de transporte das refeições:**

- a) O veículo de transporte da CONTRATADA deve ser fechado. A cabine do condutor do meio de transporte deve ser isolada da parte onde ficam os alimentos. Deve constar nos lados direito e esquerdo do veículo, num retângulo de 30cm de altura por 60cm de comprimento a inscrição: transporte de alimentos, nome, endereço, telefone da empresa e identificado como: produto perecível.
- b) O veículo, além de estar em perfeito estado de conservação e higiene deve possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente. Deve-se garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável, atóxico, lavável e aprovado por autoridade sanitária. Deve-se usar prateleiras e/ou estrados removíveis, quando a natureza do alimento assim o exigir, para que os equipamentos de armazenamento das refeições não entrem em contato direto com o assoalho do veículo. Os materiais usados para proteção e fixação da carga não devem apresentar risco ao produto, devendo ser higienizado junto com o veículo de transporte.

**7.1.24 - Limpeza do veículo:**

- a) A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5% (na proporção de 2 gotas/litro e permanecer em repouso por 30 minutos antes de ser utilizada) até remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção. A desinfecção deve ser realizada após a limpeza e pode ser efetuada de uma das seguintes formas:
- a) Desinfecção com água quente: através do contato ou imersão dos utensílios em água quente a uma temperatura não inferior a 80°C, durante 2 minutos no mínimo.
- b) Desinfecção com vapor: através de mangueiras, à temperatura não inferior a 96°C, e o mais próximo da superfície de contato, durante 2 a 3 minutos.
- c) Desinfecção com substâncias químicas. Estes produtos devem ser registrados no Ministério da Saúde e usados conforme instruções do fabricante, não deixando resíduos e/ou odores que possam ser transmitidos aos alimentos.

**7.1.25 – Equipamento para armazenamento das refeições transportadas:**

7.1.24.1 - O transporte das refeições prontas para consumo imediato, deve ser realizado em Caixa Térmica para transporte de alimentos preparados, refeições quentes, frias e congeladas, onde mantém os alimentos com temperatura de até 75°C a cada período de 6/8 horas, produzida por rotomoldagem em PEAD polietileno de alta densidade, isolamento térmico em poliuretano, tampa com anel de vedação e trava em inox, atendendo a Portaria SVS/MS nº 326 de 30 de julho de 1997 para indústrias alimentícias e farmacêuticas.

**7.1.26 – Recebimento das refeições:**

- a) As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE;



- b) A CONTRATADA deverá aferir e registrar em formulários próprios, as temperaturas dos equipamentos e alimentos durante todo o processo de preparo, porcionamento e fornecimento das refeições, de acordo com a legislação vigente.
- c) A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de preparo, porcionamento e fornecimento e disponibilizá-los sempre que solicitado pela CONTRATANTE.
- d) As refeições serão recebidas, diariamente, pela equipe de nutrição da CONTRATADA, que fará a avaliação do recebimento da alimentação utilizando a Ficha de Avaliação de Recebimento de Refeições (ANEXO VII), na qual estão incluídas as características organolépticas das refeições (aparência, sabor, consistência) e o controle de qualidade (temperatura, equipamentos, funcionários, embalagens e carros transporte).

**7.1.27 – Controle microbiológico:**

- a) Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas (mínimo de 200g por preparação sólida e 200ml para dietas líquidas e semilíquidas) em sacos plásticos lacrados próprios para dietas sólidas e coletores rijos estéreis próprios para as dietas líquidas e semilíquidas e conservar por um período de 72 horas, sob refrigeração, para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC ANVISA/MS nº12, de 02/01/2001). A CONTRATADA deverá fornecer mensalmente as análises microbiológicas e respectivos laudos das preparações de uma das grandes refeições de pacientes, acompanhantes e plantonistas, conforme estipulado pela CONTRATANTE. O HOL poderá solicitar análise microbiológica das amostras, a seu exclusivo critério, ficando a CONTRATADA obrigada a arcar com o custo dos exames e fornecimento do laudo à CONTRATANTE.
- b) O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfícies e das mãos de manipuladores deverá ser realizado, sempre que for solicitado pela CONTRATANTE, ficando os custos a cargo da CONTRATADA. Esta deverá arquivar os laudos laboratoriais no local da prestação dos serviços, sendo apresentado à CONTRATANTE, sempre que solicitado.
- c) No caso de suspeita de surto por Doenças Transmitidas por Alimentos (DTA), sendo esse surto definido como um incidente no qual duas ou mais pessoas apresentam uma doença similar resultante da ingestão de um alimento contaminado, a CONTRATADA não poderá descartar as amostras armazenadas, as quais deverão ser enviadas para análise microbiológica.
- d) Os registros das queixas de distúrbios gastrointestinais relatados pela clientela do HOL serão realizados pela equipe de nutrição do HOL, que deverá notificar a Vigilância Sanitária, caso haja suspeita de surto por DTA. Neste caso, a CONTRATADA fica obrigada a arcar com o custo dos exames e com o fornecimento do laudo à CONTRATANTE.
- e) É reservado à equipe de nutrição do HOL o direito de solicitar, a qualquer tempo, exames bromatológicos, microbiológicos e microscópicos e outros eventualmente necessários, às expensas da CONTRATADA, em laboratórios oficiais ou credenciados por órgãos oficiais, com vistas à verificação do estado higiênico sanitário de produtos ou condição de saúde de colaboradores, os quais deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente.
- f) A CONTRATADA deve responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE.



#### 7.1.28 – Controle de qualidade

- a) A CONTRATADA deverá elaborar e implantar no prazo máximo de 120 (cento e vinte) dias após o início da prestação de serviços o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições preparadas do HOL, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações sanitárias vigentes, sendo imprescindível a entrega de uma cópia dos documentos ao setor de Nutrição do HOL.
- b) A CONTRATADA deve manter condições de higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos.
- c) A CONTRATADA deve monitorar e registrar, diariamente, a concentração de cloro ativo das soluções cloradas utilizadas nas desinfecções de utensílios e de frutas e vegetais folhosos consumidos crus.
- d) Não é permitido guardar e/ou realizar o aproveitamento de sobras de alimentos preparados para qualquer finalidade, eliminando-os em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição.
- e) A higiene pessoal e uniformização dos funcionários que farão a entrega das refeições serão supervisionadas diariamente pelo Nutricionista da CONTRATANTE.

#### 7.1.29 – Composição básica dos cardápios:

##### a) Dieta Geral ou Livre (2.500 a 3.000 kcal)

Destinada aos pacientes que necessitam de uma alimentação nutricionalmente equilibrada, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais:

**Consistência:** normal, deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade;

**Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica;

**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2500 Kcal/dia para pacientes internados (35 kcal x 70 kg).

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum (375 a 450 kcal)	Café com leite integral com açúcar (200ml) + pão francês (50g) ou pão de chá (50g) com manteiga ou tapioquinha com manteiga (70g) ou cuscuz (100g).
Lanche Matutino (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com açúcar (300ml), devidamente embalado. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes
Lanche Vespertino (200 a 240 kcal)	Suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) (200ml) ou café com leite integral (200ml) com açúcar ou achocolatado (200ml) ou bebida láctea (200ml) ou vitamina (200ml) ou iogurte (200ml) + biscoito (4und) ou bolacha (4und) ou torrada (5und) ou bolo (100g) ou pão francês (50g) ou pão de chá (50g) ou pão caseiro com manteiga (100g) ou tapioquinha (70g) ou cuscuz (100g), todos devidamente embalados. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes
Almoço (875 a 1050 kcal) e	Salada: 01 (um) tipo, sendo crua ou cozida, com no mínimo 03 (três) componentes. Se for crua, deve ser servida em recipiente descartável à parte, tampado, e transportada em temperatu-



Jantar (650 a 780 kcal)	ra adequada (fria), conforme preconizado pela legislação vigente; Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou de frango, ou filé de peixe, em preparação; Guarnição: 01 (um) tipo de preparação com hortaliças (verduras e legumes) e/ou tubérculos (batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc; Acompanhamento: arroz tipo 1 ou macarrão + feijão servido em recipiente à parte; sendo que todos os dias deverá haver o acompanhamento de farofa / farinha. Sobremesas: frutas ou doces (goiabada com creme de leite ou doce de leite, frutas em caldas) ou sobremesas elaboradas artesanalmente (pudins, mousses, rocamboles, cremes de frutas) – Porção 100g
Ceia (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com açúcar (300ml) ou leite, ou achocolatado ou chá, devidamente embalado.

**Obs:** Quanto as sobremesas elaboradas industrializadas devem ser restritas, sendo fornecidas no máximo 2x por semana.

- ➔ Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.
- ➔ Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais da clientela.

**b) Dieta Tipo Branda (2.500 a 3.000 kcal)**

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização da dieta normal, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta livre. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

**Consistência:** normal abrandada, ou seja, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica;

**Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoprotéica, isentas ou não de lactose e/ou glúten;

**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares.

A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- ✓ Não incluir vegetais crus nas saladas, exceto quando solicitado pela nutricionista;
- ✓ Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- ✓ Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- ✓ Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.
- ✓ Deverá ser prevista a inclusão de azeite sachê extra virgem (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar



(375 a 450 kcal)	(200ml) + pão francês (50g) ou pão de chá (50g) com manteiga ou tapiquinha com manteiga (70g) ou cuscuz (100g) ou torrada com manteiga (5und).
Lanche Matutino (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes
Lanche Vespertino (200 a 240 kcal)	Suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) (200ml) ou café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (200ml) ou achocolatado (200ml) ou bebida láctea integral ou desnatada (200ml) ou iogurte integral ou desnatado (200ml) + biscoito (4und) ou bolacha (4und) ou torrada (5und) ou bolo (100g) ou pão francês (50g) ou pão de chá (50g) ou pão caseiro com manteiga (100g) ou tapiquinha (70g) ou cuscuz (100g), todos devidamente embalados. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes
Almoço (875 a 1050 kcal) e Jantar (650 a 780 kcal)	Salada: 01 (um) tipo, cozida, pouco condimentada com no mínimo 03 (três) componentes; Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou frango ou filé de peixe, em preparações pouco condimentadas e com pouca gordura; Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (verduras e legumes e/ou tubérculos - batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, couve à mineira, etc; Acompanhamento: arroz tipo 1 ou macarrão + feijão sem embutidos servido em recipiente à parte; Sobremesas: frutas ou doces (goiabada com creme de leite ou doce de leite, frutas em caldas) ou sobremesas elaboradas artesanalmente (pudins, mousses, rocamboles, cremes de frutas) – Porção 100g
Ceia (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com leite ou integral com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado.

→ Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

c) **Dieta tipo pastosa (2.000 à 2.500 kcal)**  
Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, em alguns casos de pós-operatórios, casos neurológicos e para os casos de transição de consistência de dieta. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, em média 2000 Kcal/dia (30 kcal X 70 kg) com as seguintes características:  
**Consistência:** pastosa;  
**Características qualitativas:** normocalórica, normoglicídica, normolipídica e normoproteica, isentas ou não de lactose e/ou glúten;  
**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares.

**OBS:** Quanto às características qualitativas, a dieta poderá abranger todas as variações das dietas especiais de restrição (hipossódica, hipolipídica, hipoprotéica ou hiperprotéica, hipoglicídica, hipopotássica ou hiperpotássica).  
**OBS 2:** A dieta pastosa deverá ser ofertada em dois tipos: dieta pastosa seca e dieta pastosa com caldo.



A composição das grandes refeições deverá apresentar as mesmas preparações da dieta livre, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas

- A leguminosa poderá ser liquidificada e o cereal servido na consistência de papa;
- As frutas deverão ser servidas em forma de purê ou creme;
- Os alimentos que constam nesta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção.
- Deverá ser prevista a inclusão de azeite extra virgem em sachê (5ml) para atender as necessidades nutricionais do paciente.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum (300 a 375 kcal)	Café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (200 ml) + pão de chá (50g) com manteiga ou torrada com manteiga (diabéticos)- (5und).
Lanche Matutino (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes macias
Lanche Vespertino (200 a 240 kcal)	Suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) (200ml) ou café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (200ml) ou achocolatado com leite integral ou desnatado (200ml) ou bebida láctea integral ou desnatada (200ml) ou iogurte integral ou desnatado (200 ml) + torrada (5und) ou bolo (100g) ou pão de chá (50g) ou pão caseiro (100g) com manteiga, todos devidamente embalados. Deve constar opções de frutas laxantes e obstipantes macias
Almoço (700 a 875 kcal) e Jantar (520 a 625 kcal)	Salada: 01 (um) tipo, sendo bem cozida, pouco condimentada com no mínimo 03 (três) componentes. Prato Principal: 01 (um) tipo de carne vermelha ou frango ou filé de peixe, em preparação desfiadas ou picadas, pouco condimentado e com pouca gordura, em forma de sufles, rocamboles, tortas; Guarnição: 01 (um) tipo de preparação cozida com hortaliças (verduras e legumes e/ou tubérculos - batata, macaxeira, etc.), em forma de purê, suflê, etc; Acompanhamento: arroz tipo 1 papa ou macarrão bem cozido + feijão sem embutidos servido em recipiente à parte; Sobremesas: frutas ou doces (goiabada com creme de leite ou doce de leite, frutas em caldas) ou sobremesas elaboradas artesanalmente (pudins, mousses, rocamboles, cremes de frutas) – Porção 100g
Ceia (160 a 200 kcal)	Mingau de sabor variado com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado.

- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

**d) Dieta tipo líquido pastosa (1.900 à 2.000 kcal)**

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames e pré e pós-operatórios. Deverá fornecer no mínimo em seu volume pleno (1900 ml) de 1,0 a 1,2 kcal/ml (1900 a 2000 kcal) ao paciente.

**Consistência:** hipercalórica;



**Características qualitativas:** normoglicídica a hiperglicídica, normolipídica e normoproteica a hiperprotéica, isentas ou não de lactose e/ou glúten;  
**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares.  
**Volumes:** 200 a 300 ml para as pequenas refeições e 300 a 400ml para as grandes refeições.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum (270 a 300 kcal)	Café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (200ml), pão de chá (50g) ou torrada com manteiga (5und).
Lanche Matutino (200 a 240 kcal)	Mingau de sabor variado com leite integral ou desnatado ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado.
Lanche Vespertino (200 a 240 kcal)	Suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) ou café com leite integral ou desnatado (200ml) com ou sem açúcar ou achocolatado (200ml) ou bebida láctea integral ou desnatada (200ml) ou iogurte integral ou desnatado (200ml) + biscoito ou bolacha (4 und) ou torrada (5und) ou bolo (100g) ou pão francês (50g) ou pão de chá (50g) ou pão caseiro (100g) com manteiga ou tapiquinha (70g) ou cuscuz (100g) ou torrada (5und), todos devidamente embalados.
Almoço (540 a 600 kcal) e Jantar (540 a 600 kcal)	Prato Principal: 01 (um) tipo de sopa (com carne ou frango ou soja) e legumes variados ou canja (com frango, arroz, e batata e cenoura). Não liquidificada. (300 a 400 ml). Sobremesas: frutas ou doces (goiabada com creme de leite ou doce de leite, frutas em caldas) ou sobremesas elaboradas artesanalmente (pudins, mousses, rocamboles, cremes de frutas) ou gelatinas – Porção 100g
Ceia (144 a 160 kcal)	Mingau de sabor variado com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado.

- Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

**e) Dieta Tipo Líquidificada (1800 a 2000 kcal)**

Destinadas a pacientes com problemas de mastigação, deglutição e digestão, com trato gastrointestinal com moderadas alterações; e para o pós-operatório de cirurgias do TGI.

**Consistência:** hipercalórica;

**Características qualitativas:** normoglicídica a hiperglicídica, normolipídica e normoproteica a hiperprotéica, isentas ou não de lactose e/ou glúten;

**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares.

**Volumes:** 200 a 300 ml para as pequenas refeições e 300 a 400ml para as grandes refeições.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum (270 a 300 kcal)	Café com leite (200ml) + mingau liquidificado de sabor variado com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (300ml).
Lanche Matutino (200 a 240 kcal)	Mingau liquidificado de sabor variado com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar (300ml), devidamente embalado.
Lanche Vespertino (200 a 240 kcal)	Suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas) (300ml) ou café com leite integral ou desnatado com ou sem açúcar



	(300ml) ou achocolatado (300ml) ou bebida láctea integral ou desnatada (300ml) ou iogurte integral ou desnatado (300ml) ou mingau liquidificado com leite integral ou desnatado (300ml), todos devidamente embalados.
Almoço (540 a 600 kcal) e Jantar (540 a 600 kcal)	Prato Principal: 01 (um) tipo de sopa (com carne ou frango ou soja) e legumes variados ou canja (com frango, arroz, e batata e cenoura). Liquidificada – Porção de 300 a 400ml Sobremesas: cremes de frutas ou pudins ou gelatinas – Porção 100g.
Ceia (144 a 160 kcal)	Mingau liquidificado de sabor variado ou leite integral ou desnatado (300ml) ou leite integral ou desnatado (200ml) ou chá com ou sem açúcar (200ml).

→ Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

**f) Dieta Tipo Líquida (1.000 à 1500 kcal)**

Destinada à pacientes que apresentam alterações na mastigação, deglutição, digestão ou disfagias, ou para pré-preparo de exames, ou em pós operatório, em casos de graves infecções, transtornos gastrointestinais.

**Consistência:** hipocalórica;

**Características qualitativas:** normoglicídica a hiperglicídica, normolipídica e normoproteica, isentas ou não de lactose e/ou glúten;

**Fracionamento:** 06 (seis) refeições diárias: desjejum, lanche manhã, almoço, lanche tarde, jantar e ceia, em horários regulares.

**Volumes:** 200 a 300 ml para as pequenas refeições e 300 a 400ml para as grandes refeições.

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum (150 kcal)	Leite integral ou desnatado ou café com leite integral ou desnatado ou chá com ou sem açúcar ou mingau com leite integral ou desnatado de consistência fina (liquidificado e coado) (300ml).
Lanche Matutino e Lanche Vespertino (150 kcal)	Leite integral ou desnatado ou café com leite integral ou desnatado ou suco de frutas ou água de coco ou iogurte integral ou desnatado ou bebida láctea ou achocolatado ou bebida a base de soja com ou sem açúcar ou mingau com leite integral ou desnatado de consistência fina (liquidificado e coado) (300ml).
Almoço (450 kcal) e Jantar (450 kcal)	Prato Principal: Caldo de sopa ou de canja coado (extraído de sopa com carne/frango/soja e legumes). Sobremesas: gelatinas – Porção 100ml. Bebidas: suco natural (preparado com frutas ou polpas de frutas), com ou sem açúcar, diariamente (200ml).
Ceia (150 kcal)	Leite integral ou desnatado ou chá com ou sem açúcar ou mingau com leite integral ou desnatado de consistência fina (liquidificado e coado) (300ml).

→ Todos devidamente embalados, conforme especificado neste Termo de Referência.

**7.1.30 – Dietas especiais:**

Outros tipos de dietas:

Deverão ser adequados às diversas patologias (renal, diabetes, laxativa, obstipante,



- etc), conforme solicitação diária;
- Pode ser solicitado o fornecimento de preparações com soja, vísceras e refeições acrescidas de ovos, de acordo com a tolerância e aceitação dos pacientes, e mediante informação prévia.
  - Pode ser solicitado leite de soja para preparo de mingaus, vitaminas ou café com leite.
  - Pode ser solicitado o fornecimento de sopa com proteína de soja.
  - A CONTRATADA deve atender a quaisquer modificações e pedidos extras de última hora, em relação às dietas especiais, de acordo com cada caso clínico.
  - Deve haver opções para o prato principal diariamente e isto ficará a critério da solicitação da equipe da Divisão de Nutrição da CONTRATANTE, por isso a CONTRATADA deve ter sempre doses individuais do prato principal que sejam facilmente utilizadas. Disponibilizando, sempre, 2 tipos de proteínas por tipo de refeição/dia;
  - Na dieta branda e pastosa, diariamente devem estar disponíveis duas opções de proteína (prato principal), sendo 70% do cardápio principal e 30% de outro tipo. Ex: carne bovina (70%) e ave (30%).
  - Poderá ser solicitado o fornecimento de água-de-coco, suco de fruta (laranja, maracujá) e/ou chás para o preparo de cirurgias e exames (volume de 500ml).
  - Dietas Hipossódicas: As preparações deverão ser produzidas sem adição de sal, sendo necessário o envio de sal na forma de sachê contendo 1g, conforme a restrição de sódio de cada grau de Hipertensão (leve, moderada, grave e severa) e, também, em relação a outras patologias onde seja necessária a restrição ao sódio. Usar ervas frescas ou desidratadas para temperar as receitas.
  - Dietas para diabéticos: fornecer torradas integrais, pão integral e bolo para diabético nas preparações.

#### 7.1.31 – Situações de emergência:

A critério da equipe de Nutricionistas do HOL e conforme a avaliação clínica e nutricional dos pacientes oncológicos, poderá ser solicitado o fornecimento de outros tipos de alimentos, em horários diferentes dos padrões estabelecidos neste Termo de Referência, tais como vitaminas, chás, sucos, sorvetes, shakes, sanduíches, etc, visando amenizar os sintomas decorrentes do tratamento oncológico e garantir um melhor aporte calórico e nutricional ao paciente.

#### 7.1.32 – Meia porção:

Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cuja consistência poderá ser: Livre, Branda, Pastosa e também para as dietas Especiais de acordo com a solicitação da nutricionista de clínica. A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

#### 7.1.33 – Refeições para acompanhantes:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Desjejum	Café com leite integral com açúcar + pão massa grossa (50g) ou massa fina (50g) com manteiga.
Almoço e Jantar	Segue o padrão do almoço/jantar da dieta livre.

#### 7.1.34 – Refeições para funcionários:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Almoço (sábados, domingos e feriados)	Seguir o padrão de almoço da dieta livre e as sugestões constantes no ANEXO V.



Ceia Funcionários

Ceia: Seguir padrão conforme o modelo de sugestões de cardápio para ceia funcionários no ANEXO VI

#### 7.1.35 – Refeições para residentes:

REFEIÇÃO	COMPOSIÇÃO
Almoço	Seguir o padrão de almoço da dieta livre.

#### 7.1.36 – Datas festivas:

A CONTRATADA deverá fornecer preparações típicas para pacientes e acompanhantes e funcionários em datas festivas, tais como: Páscoa (Bacalhau, escabeche, filé de peixe à parmegiana e etc), Natal (Peru ou chester ou pernil), Ano Novo (Peru ou chester ou pernil), e outras, conforme abaixo:

- Natal e Ano Novo: Ceia (24/12; 25/12; 31/12 e 01/01) e Almoço (25/12 e 01/01) composto de peru ou pernil ou outra preparação elaborada (prato principal) + acompanhamentos e guarnições para funcionários;
- Natal e Ano Novo: Almoço (dia 25/12 e 01/01) composto de peru (prato principal) + acompanhamentos e guarnições para pacientes e acompanhantes, e ceia (24/12 e 31/12) e lanche da tarde (25/12 e 01/01) composto de rosca natalina ou outras preparações natalinas, como panetone acompanhado de achocolatado, para pacientes;
- Dia das Mães/Pais/Outros: Almoço composto de preparações mais elaboradas com tipos de proteínas diversas (prato principal) + acompanhamentos e guarnições mais elaboradas para pacientes, acompanhantes e funcionários e lanche da tarde composto de bolos/tortas/sanduíches + suco ou achocolatado para pacientes;
- Páscoa: Almoço composto de peixe mais elaborado (prato principal) + acompanhamentos e guarnições para pacientes, acompanhantes e funcionários a ser servido na 6ª feira santa;
- Círio e Recírio: Almoço composto de preparações típicas (maniçoba, arroz paraense, pato e/ou galinha no tucupi) + acompanhamentos e guarnições para funcionários;
- Círio e Recírio: Almoço composto de preparações de peru ou chester (prato principal) + acompanhamentos e guarnições para pacientes e acompanhantes.

#### 7.1.37 – Coffee break datas comemorativas do HOL:

A CONTRATADA deverá fornecer preparações do tipo lanches coffee break para pacientes e acompanhantes e funcionários em datas comemorativas, cujo cardápio poderá ser definido previamente com a equipe de nutrição do HOL, como sugestões poderão ser incluídos bolos, salgados assados, sanduíches naturais, pão de queijo, etc.

#### 7.1.38 – Carro de transporte de carga e carro de distribuição de refeição

A CONTRATADA deverá fornecer em regime de comodato 02 carros de transporte de carga para o recebimento da alimentação e 24 carros de distribuição de refeição.

##### a) Carro de transporte de carga:

Carro fabricado com assoalho de chapa de aço carbono, dotado de cabo/bastão de tração em forma da “T” com articulação. Capacidade para 800 Kg. Equipado com 4 rodas pneumáticas (com câmara), sendo 2 montadas no eixo e 2 com freio. Com 180 cm de comprimento, 100 cm de largura e 45 cm de altura do chão à plataforma.

##### b) Carro de distribuição de refeição:

Carro triplex com fechamento lateral e portas. Produzido em polipropileno e alumínio



anodizado. 107 cm de comprimento, 54 cm de largura, 97cm de altura.

**7.1.39 – Higiene pessoal:**

**a)** Os funcionários responsáveis pela preparação e entrega das refeições deverão apresentar-se devidamente uniformizados, em excelentes condições de higiene pessoal, com crachá de identificação e carteira de manipulador de alimentos, submetendo-se a exames solicitados.

**b)** O Nutricionista da empresa deverá acompanhar a preparação das refeições. Fazendo contato e/ou pesquisas com os comensais sobre aceitações, etc.

**7.1.40 – Local de preparo das refeições:**

As refeições deverão ser preparadas nas instalações da CONTRATADA, com todos os utensílios, equipamentos e equipe de pessoal custeados e contratados pela CONTRATADA.

**7.1.41 – Distribuição das refeições:**

A distribuição das refeições será feita pelos funcionários da CONTRATANTE.

**7.1.42 – Observações importantes:**

**a)** As refeições preparadas deverão ser porcionadas e fornecidas imediatamente após seu preparo, obedecendo às normas da APPCC e legislações vigentes, objetivando diminuir os riscos de contaminação alimentar, e garantir a segurança alimentar.

**b)** O quantitativo das refeições poderá variar em função da programação dos serviços da CONTRATANTE;

**c)** O quantitativo das refeições deverá ser realizado, diariamente, conforme o pedido feito pela Divisão de Nutrição de acordo com o número de refeições previstas, bem como os tipos de dieta. As comandas com os pedidos de refeições para jantar e ceia do mesmo dia e desjejum do dia seguinte serão encaminhados até as 12h, diariamente. As comandas com os pedidos das refeições para lanche da manhã, almoço e lanche da tarde do dia seguinte, serão encaminhadas até 18h, diariamente.

**d)** A empresa CONTRATADA deverá acrescentar uma amostra (aleatória e sem identificação) de cada refeição/preparação para degustação e aprovação, no momento da entrega das refeições para a CONTRATANTE, seguindo o mesmo padrão de embalagens.

**e)** As refeições fornecidas de forma inadequada deverão ser refeitas e repostas, em igual volume, imediatamente, sem caracterizar prejuízo ao serviço. As refeições serão consideradas inadequadas quando apresentarem ingredientes em desproporção com as especificações, sabor e coloração não característica, consistência inadequada ou aspecto e odor desagradáveis;

**f)** Sempre que requerida, a CONTRATADA deverá apresentar relação de fornecedores de carne, peixes, frangos, ovos, leites e demais itens;

**g)** O acondicionamento no transporte não deverá causar prejuízo às embalagens das refeições como: bandejas amassadas, extravasamento de alimentos da bandeja, tampas molhadas por molhos na sua parte externa.

**h)** Todas as ações inerentes a alimentação e nutrição da empresa CONTRATADA, tais como transporte, armazenamento, pré – preparo, preparo e distribuição de alimentos deverão obedecer as diretrizes do Manual de Boas Práticas de fabricação aprovado pela Vigilância Sanitária do Município de Belém do Pará e regido pela RDC nº 216/2004 - ANVISA. Bem como a empresa CONTRATADA deverá dispor de Procedimentos Operacionais Padronizados conforme RDC nº275/2002 – ANVISA;

**i)** Não poderá haver armazenamento de alimentos e/ou refeições nas unidades da CONTRATANTE. Todas as refeições deverão ser entregues diariamente, conforme os horários de entrega estabelecidos neste Termo de Referência e em cada unidade da CONTRATANTE;

**j)** O quantitativo das refeições fornecidas deverá ser conferido semanalmente, a fim de



possibilitar um melhor controle para a emissão de notas fiscais;  
**k)** Todas as refeições deverão obedecer aos seguintes critérios:

- De acordo com a aceitação da clientela, o que será avaliado pela equipe da Divisão de Nutrição e Dietética;
- Excelente padrão de higiene;
- Em temperatura adequada a cada tipo de refeição;
- Excelente apresentação (cortes padronizados, consistência e tempo de cocção adequados, carnes sem aparas);
- O transporte é de responsabilidade da CONTRATADA, evitando o mínimo possível de atrasos nos horários pré-estabelecidos neste Termo de referência. Quaisquer atrasos deverão ser imediatamente comunicados à CONTRATANTE;
- O acondicionamento para transporte das refeições deverá obedecer às normas de padrão de qualidade e higiene alimentar, especificadas neste Termo de referência e estabelecidas pela legislação vigente;
- As preparações com frango em cubinhos deverão ser compostas por peito sem osso;
- No preparo de vinhad'alhos deverão ser usados alho, limão e sal e ervas finas, frescas ou secas;
- As preparações servidas para as dietas hipossódicas deverão ser produzidas sem adição de sal e devem ser acompanhadas de sachês de sal com 1 grama cuja quantidade deve ser adequada ao diversos graus de hipertensão;
- As preparações líquidas (sucos, leite, vitaminas, café com leite, etc.) destinadas aos diabéticos, deverão ser fornecidas sem adição de açúcar, acompanhadas por sachês de adoçante.
- Deve ser evitado o uso de produtos ultraprocessados, aditivos e temperos industrializados para o preparo das refeições dos pacientes;
- Para atendimento da dieta laxativa, deverão ser excluídos alimentos obstipantes;
- Para atendimento de dieta obstipante, deverão ser excluídos alimentos laxativos.

**7.2-LOCAL E HORA DA  
PRESTAÇÃO DO  
SERVIÇO**

A entrega das refeições deverá ser realizada, diariamente, no endereço abaixo descrito, conforme o pedido diário feito pela Divisão de Nutrição de acordo com o número de refeições previstas, bem como tipos de dieta. As comandas com os pedidos de refeições para jantar, ceia do dia e desjejum do dia seguinte serão encaminhados até as 13h. As comandas com os pedidos de refeições para lanche manhã, almoço e lanche tarde do dia seguinte serão encaminhadas até 19h.

HOSPITAL OPHIR LOYOLA (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Av. Magalhães Barata, 992 – São Bráz.

CONTRO DE CUIDADOS PALIATIVOS (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Rua dos Mundurucus 1014, Jurunas, 68447 – 000.

REFEIÇÕES	HORÁRIOS DE ENTREGA
Desjejum	Até às 06:30 h
Lanche Matutino	Até às 08:30 h
Almoço	Até às 11:30 h
Lanche Vespertino	Até às 14:30 h
Jantar	Até às 17:00 h
Ceia Pacientes	Até às 19:00h
Ceia Funcionários	Até às 19:00h



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



<b>PRAZO DO CONTRATO</b>	12 meses.	
<b>Haverá possibilidade de prorrogação?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim, nas hipóteses do art. 107 da Lei Federal nº 14.133/21.	
	<input type="checkbox"/> Não.	
<b>FORMA DE PAGAMENTO</b>	<b>Meio</b>	Ordem bancária.
	<b>Onde?</b>	Conta corrente da contratada no Banco do Estado do Pará.
	<b>Qual o prazo?</b>	Até <b>30</b> dias corridos, a contar do recebimento da nota fiscal (ou fatura) com o comprovante de regularidade fiscal da contratada.
	<b>Prova da regularidade fiscal</b>	A regularidade fiscal pode ser provada: 1. por consulta ao SICAF ou Cadastramento Unificado de Licitante; ou 2. pela apresentação dos documentos constantes no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21, quando não for possível consultar aos sistemas oficiais.
<b>QUAL A GARANTIA DO CONTRATO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> 5% do valor inicial do contrato.	<b>Justificativa:</b> (O percentual somente pode ser superior a 5% mediante justificativa na complexidade técnica ou nos riscos envolvidos, não podendo ser superior a 10%).
	<input type="checkbox"/> Não há.	<b>Justificativa:</b> (A não exigência de garantia deve ser justificada).
<b>9 PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA</b>		
<b>DADOS ORÇAMENTÁRIOS DA CONTRATAÇÃO</b>	Funcional Programática:	10.302.1507.8880
	Elemento de Despesa:	339039
	Fonte do Recurso:	01500100203/01659000069
	<b>Obs:</b> Esses dados estão sujeitos à revisão por ocasião da emissão do atestado de disponibilidade orçamentária.	

---

MISAEEL GONÇALVES DE OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA  
Matrícula: 57195548/1



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



**ANEXO I - A**  
**MODELO DE PROPOSTA**

LOGO DA EMPRESA		CABEÇALHO								
PROPOSTA DE PREÇO										
IDENTIFICAÇÃO	ÓRGÃO COMPRADOR					CIDADE/UF				
	ENDEREÇO					CEP	DATA DO PROCESSO		VALIDADE DA PROPOSTA	
FORMA / TIPO					Nº DO PREGÃO		Nº DO PROCESSO ADMINISTRATIVO			
OBJETO	DESCRIÇÃO DO OBJETO									
DADOS DA EMPRESA	RAZÃO SOCIAL: CNPJ: ENDEREÇO: TELEFONE: BANCO:					INS. ESTADUAL: CIDADE/UF: E-MAIL:		INS. MUNICIPAL: CEP:		
OBS.:										
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	REG ANVISA	UNID	QUANT	QUANT. EMBALAGEM	MARCA/FA BRICANTE	VL. UNIT.	VALOR UNITÁRIO POR EXTENSO	VL. TOTAL	VALOR TOTAL POR EXTENSO
T O T A L				R \$			VALOR POR EXTENSO			
* DECLARAÇÕES										
* LOCAL										
DATA:										

ASSINATURA DIGITAL



APÊNDICE DO TERMO DE REFERÊNCIA  
ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

1 - DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

QUAL A NECESSIDADE A SER ATENDIDA?

O Hospital Ophir Loyola (HOL) é um Centro de Alta Complexidade em Oncologia (CA-CON), referência em Oncologia adulto (a partir de 19 anos), Neurocirurgia, Neurologia e Transplante de Rim e Córnea;

Onde se recebem pacientes Oncológicos das regiões do Baixo Amazonas, Marajó, Região metropolitana de Belém, Nordeste Paraense, Sudeste Paraense, Sudoeste Paraense. Além de receber casos de outros estados vizinhos;

Neste contexto, é necessário que o hospital forneça refeição de qualidade a seus pacientes, bem como aos acompanhantes. Sempre atentando ao perfil sensível do hospital (oncológico), como se cita na missão do Hospital: *“Prestar assistência de qualidade em Oncologia, Nefrologia, Neurologia e Transplante, fundamentada nas políticas públicas, assim como desenvolver e promover Ensino e Pesquisa”*;

Com a Lei nº 6.823, de 1º de fevereiro de 2006, o Governo Estadual cria e estabelece o modelo organizacional da autarquia HOL, que tem como uma de suas funções: *“Atuar nas áreas de ensino, pesquisa e extensão em saúde servindo de campo de treinamento para os estudantes da graduação sob orientação de professores e pesquisadores da Universidade do Estado do Pará (UEPA. Oferecer condições ou facilidades para o ensino de residência médica, de especialização na área de saúde e para pós-graduação e pesquisa na área da saúde pública;)”*. Nesse âmbito, a instituição sendo considerado um hospital-escola, deve ser fornecida refeições aos residentes;

Desta forma, a necessidade a ser atendida visa o fornecimento refeições destinadas à alimentação de pacientes, acompanhantes, servidores e residentes do Hospital Ophir Loyola (HOL), pelo período de 12 meses de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas neste documento.

2 - DESCRIÇÃO DOS REQUISITOS DE CONTRATAÇÃO

QUAL O TIPO DE OBJETO?	<input type="checkbox"/> Bem.	
	<input checked="" type="checkbox"/> Serviço.	
QUAL A NATUREZA?	<input checked="" type="checkbox"/> Continuada	<input checked="" type="checkbox"/> Com monopólio.
		<input checked="" type="checkbox"/> Sem monopólio.
	<input type="checkbox"/> Não continuada.	
QUAL A VIGÊNCIA?	<input type="checkbox"/> 30dias (pronta entrega).	
	<input type="checkbox"/> 180dias.	
	<input checked="" type="checkbox"/> 12meses.	
	<input type="checkbox"/> Indeterminado.	
	<input type="checkbox"/> Outro	



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



<b>PODERÁ HAVER PRORROGAÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Nos termos do artigo 107 da Lei federal nº 14.133/2021. <input type="checkbox"/> Não. <input type="checkbox"/> Não se aplica porque o prazo é indeterminado.	
<b>HÁ TRANSIÇÃO COM CONTRATO ANTERIOR?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. Contrato nº: 101/2019. Prazo final: 30/10/2024. <input type="checkbox"/> Não.	
<b>PADRÃO MÍNIMO DE QUALIDADE</b>	<b>Item</b>	<b>Descrição</b>
	1	RESOLUÇÃO Nº 216, DE 15 DE SETEMBRO DE 2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Bem como sua alteração: RESOLUÇÃO DA DIRETORIA COLEGIADA - RDC Nº 52, DE 29 DE SETEMBRO DE 2014
	2	RDC ANVISA nº 275 de 21 de outubro de 2002, que Dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
	3	RDC Nº 868, DE 16 DE MAIO DE 2024, que Dispõe sobre as diretrizes básicas para avaliação de risco e segurança dos alimentos.
	4	RDC Nº 51, DE 26 DE NOVEMBRO DE 2010, que Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos plásticos destinados a entrar em contato com alimentos

<b>HÁ CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Guia Nacional de Contratações Sustentáveis – AGU 2023:</b> A Resolução RDC ANVISA n. 216/04 estabelece Boas Práticas para Serviços de Alimentação, alterada pela RDC Anvisa nº 52, de 29 de setembro de 2014. Aplica-se aos serviços de alimentação que realizam algumas das seguintes atividades: manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados ao consumo, tais como cantinas, bufês, comissarias, confeitarias, cozinhas industriais, cozinhas institucionais, unidades de alimentação e nutrição dos serviços de saúde, delicatessens, lanchonetes, padarias, pastelarias, restaurantes, rotisseries e congêneres. As comissárias instaladas em Portos, Aeroportos, Fronteiras e Terminais Alfandegados devem, ainda, obedecer aos regulamentos técnicos específicos. Excluem-se deste Regulamento os lactários, as unidades de Terapia de Nutrição Enteral - TNE, os bancos de leite humano, e os estabelecimentos industriais abrangidos no âmbito do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico- Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.</li><li>• <b>INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 01, DE 19 DE JANEIRO DE 2010, que Dispõe sobre os critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação de serviços ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional e dá outras providências, em seu Art. 6º:</b>  Art. 6º Os editais para a contratação de serviços deverão prever que as empresas contratadas adotarão as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, quando couber:  I – use produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados</li></ul>
--	--



	<p>que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;</p> <p>II – adote medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;</p> <p>III – Observe a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;</p> <p>IV – forneça aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;</p> <p>V - realize um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;</p> <p>VI - realize a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, que será procedida pela coleta seletiva do papel para reciclagem, quando couber, nos termos da IN/MARE nº 6, de 3 de novembro de 1995 e do Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006;</p> <p>VII – respeite as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos; e</p> <p>VIII – preveja a destinação ambiental adequada das pilhas e baterias usadas ou inservíveis, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Reduzir o Consumo de Água no Preparo dos Alimentos:</b> Reutilizar a água usada para lavar a louça para limpar o chão. Evitar deixar torneiras abertas ou pingando. Realizar orientação periódica aos funcionários. Colocar em pontos estratégicos pequenos avisos que lembrem de evitar os desperdícios.</li><li>• <b>Descarte os Resíduos Orgânicos Adequadamente:</b> Todas as cascas de frutas e legumes que não são incluídas nas receitas devem ser separadas logo no início do preparo, antes do cozimento dos alimentos, para o devido descarte. Os restos de alimentos que ficam na cozinha devem ser descartados separadamente dos outros resíduos.</li><li>• <b>Armazenamento do Óleo de Cozinha Usado Separadamente:</b> Apesar de ainda estar dentro da categoria “Resíduo Orgânico”, o descarte do óleo de cozinha pode ser feito de maneira diferente, mas igualmente proveitosa. O óleo “usado” utilizado para fazer frituras pode ser guardado em galões ou garrafas plásticas e então levado a locais que o recolhem para possibilitar sua reutilização. Podendo ser usado para fazer uma série de outras coisas úteis, como o sabão.</li></ul> <p><input type="checkbox"/> Não</p>
<b>HÁ NECESSIDADE DE TREINAMENTO?</b>	<p><input type="checkbox"/> Sim.</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Não.</p>



### 3 -LEVANTAMENTO DE MERCADO

<b>ONDE FORAM PESQUISADAS AS POSSÍVEIS SOLUÇÕES?</b>	<input type="checkbox"/> Consulta a fornecedores. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Audiência pública. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar:
<b>JUSTIFICATIVA TÉCNICA E ECONÔMICA PARA A ESCOLHA DA MELHOR SOLUÇÃO</b>	Das possíveis soluções: Solução 01 - Uso de mão de obra e espaço próprio; Solução 02 - Contratação de empresa tercerizada para o fornecimento de refeições; As soluções estudadas e citadas acima, estão detalhadas nas tabelas abaixo:
	<b>SOLUÇÃO 01</b> USO DE MÃO DE OBRA E ESPAÇO PRÓPRIO
	<b>DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO</b> A solução baseia-se na contratação de pessoal e utilização do espaço da nutrição para produção das refeições. Nesta solução, seria necessário a contratação de pessoal visto que o quantitativo atual de servidores não atenderia a demanda de produção e distribuição desta instituição. Para que esta solução seja viável, seria necessário a compra dos alimentos perecíveis, para produção das refeições, visto que não executado mais esse tipo de compra no hospital. Esta solução iria aumentar o custo do consumo com energia elétrica, água e gas, totalizando em um grande custo a esta instituição. Seria necessária a compra de mobiliário e equipamentos novos para produção das refeições. O espaço físico atual está impróprio para produção de refeições, já sendo fechada pela vigilância sanitária em data anterior. Portanto, seria necessária reforma no setor para execução desta solução. Tal espaço deveria ser ampliado, visto que uma parte do antigo setor foi utilizada para outros fins.
	<b>SOLUÇÃO 02</b> CONTRATAÇÃO DE EMPRESA TERCEIRIZADA PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES
	<b>DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO</b> Nesta solução seria contratada empresa para o fornecimento das refeições distribuídas nesta instituição, sem dedicação de mão de obra. Esta solução não onera o hospital quanto aos custos com energia elétrica, gás, água, equipamentos e recursos humanos. Não seria necessária a compra alimentos perecíveis. Não seria necessária a expansão do setor para outro local, sendo necessária apenas reforma no setor para se adequar aos critérios da vigilância sanitária.
<ul style="list-style-type: none"><li>• Solução 1 – Necessidade de adequação/reforma de espaço físico e contratação de novos servidores evidenciaram inviabilidade da solução para a instituição;</li><li>• Solução 2 – Torna-se mais viável, pela ausência nas opções acima citadas, a realização de procedimento licitatório próprio, via sistema de registro de preços.</li></ul>	



<b>HÁ RESTRIÇÃO DE FORNECEDORES?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
<b>4 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO</b>	
<b>O QUE SERÁ CONTRATADO?</b>	<p>A melhor solução encontrada remete a contratação de empresa terceirizada para fornecimento de refeições preparadas e transportadas destinadas à alimentação de pacientes, acompanhantes, servidores e residentes do Hospital Ophir Loyola (HOL), pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado, de acordo com as especificações e quantidades estabelecidas neste documento.</p> <p>Sugere-se que a contratação através de processo licitatório na modalidade pregão eletrônico. Os padrões mínimos de qualidade e desempenho constam na descrição dos itens, em que são observadas obrigações do fornecedor, descritas no Termo de Referência, tais como transporte, preparo, qualidade, assistência técnica, bem como garantia e outros temas técnicos.</p> <p>O serviço (preparo) não será realizado nas dependências no hospital, sendo apenas entregue em local a ser detalhado no termo de referência já prontos. Não haverá restrições de fornecedores. Devido ao alto custo estimado, será solicitado garantia contratual da CONTRATADA.</p>
<b>QUAL O PRAZO DA GARANTIA CONTRATUAL?</b>	<input type="checkbox"/> Não há. <input type="checkbox"/> 90 dias. <input checked="" type="checkbox"/> 12 meses. <input type="checkbox"/> dias. <input type="checkbox"/> Outro:
<b>HÁ NECESSIDADE DE ASSISTÊNCIA TÉCNICA?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. O contratado deverá prestar assistência técnica em relação ao carro de transporte de carga e carros de distribuição de refeições cedidos em comodato ao hospital, durante a vigência do contrato, a partir do seu recebimento pela contratante, por meio de empresa credenciada contratada por ele, sem custo para a administração pública. <input type="checkbox"/> Não
<b>HÁ NECESSIDADE DE MANUTENÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <b>Descrever solução:</b>  → Enquanto houver a utilização do carro de transporte de carga e carros de distribuição de refeições, licitados na instituição, a empresa deverá fornecer os equipamentos, peças e serviços de manutenção que compõe o comodato;  → A CONTRATADA deverá entregar cronograma detalhado das atividades de manutenção preventiva do carro de transporte de carga e carros de distribuição



	<p>das refeições para aprovação da CONTRATANTE no prazo máximo de até 10 (dez) dias após assinatura da ata/contrato ou emissão do 1º empenho, sendo MANUTENÇÃO PREVENTIVA SEMESTRAL;</p> <p>→ As manutenções técnicas preventivas deverão ser no horário previamente estabelecido, de comum acordo, de modo que não interfiram nas atividades do Hospital. A manutenção técnica preventiva contempla os serviços efetuados para manter os equipamentos funcionando em condições normais, tendo como objetivo diminuir as possibilidades de paralisações, compreendendo: manutenção do bom estado de conservação, substituição de componentes que comprometam o bom funcionamento, modificações necessárias com objetivo de atualização dos aparelhos, bem como também incluindo a limpeza, regulagem, inspeção e testes, entre outras ações que garantam a operacionalização dos equipamentos;</p> <p>→ As manutenções técnicas corretivas do carro de transporte de carga e carros de distribuição de refeições cedidas em comodato deverão ser efetuadas no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contadas a partir da comunicação feita pela CONTRATANTE, por escrito ou telefone, devendo ser anotado o dia, a hora e o nome da pessoa que recebeu a comunicação. A manutenção corretiva contempla os serviços de reparos com a finalidade de eliminar todos os defeitos existentes nos equipamentos por meio do diagnóstico do defeito apresentado, bem como, da correção de anormalidades, da realização de testes que sejam necessárias para garantir o retorno do equipamento às condições normais de funcionamento;</p> <p>→ Qualquer procedimento de manutenção, nos equipamentos, não poderá interromper os serviços no referido local, desta forma a CONTRATADA deverá certificar-se das medidas necessárias para evitar interrupções.</p> <p><input type="checkbox"/> Não.</p>
--	--

**5 - ESTIMATIVA DO QUANTITATIVO NECESSÁRIO**

<b>COMO SE OBTVEU O QUANTITATIVO ESTIMADO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Análise de contratações anteriores. <input type="checkbox"/> Análise de contratações similares. <input type="checkbox"/> Outro. <b>Especificar:</b> Através de verificação de consumo médio mensal
--	---

<b>DESCRIÇÃO DO QUANTITATIVO?</b>	<p>O quantitativo a ser adquirido foi fundamentado no pedido da contratação anterior, conforme avaliação técnica, e na análise do consumo médio de atendimento do período de outubro/2023 a setembro/2024 e suas variações, verificadas na planilha de controle de pedido de dietas, tendo quantidade aditivada em anexo, para subsidiar a presente aquisição, conforme a necessidade atual deste hospital.</p> <p>Quanto aos carrinhos de distribuição de refeição, o quantitativo a ser adquirido foi baseado no número de clínicas da contratante acrescido de margem de segurança quanto à indisponibilidade por manutenção.</p>
-----------------------------------	--

**6 - ESTIMATIVA DO VALOR DA CONTRATAÇÃO**

<b>MEIOS USADOS</b>	<input type="checkbox"/> Painel de preços. <input checked="" type="checkbox"/> Contratações similares.
---------------------	---



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



NA PESQUISA	<input type="checkbox"/> Simas. <input type="checkbox"/> Fornecedores. <input type="checkbox"/> Internet. <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: Valores com base na última contratação. Sendo o reajuste calculado de acordo com o apurado pelo somatório do índice IPCA/IBGE dos últimos 12 meses.				
	Item	Descrição	Valor Unitário	Qtd	Valor Total
ESTIMATIVA DE PREÇO	1	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	18,13	142.145	2.577.088,85
	2	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	18,60	8.000	148.800,00
	3	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	9,89	18.776	185.694,64
	4	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	10,18	8.000	81.440,00
	5	<b>DESJEJUM</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, água de côco, leite, café com leite, café preto, etc.) - <b>ENFERMO</b>	15,46	12.960	200.361,60
	6	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,60	89.100	1.568.160,00
	7	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,94	10.000	179.400,00
	8	<b>LANCHE MATUTINO</b> – LÍQUIDA (suco, chá, gelatina, água de côco, etc.) <b>ENFERMO</b>	16,07	10.404	167.192,28
	9	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,29	68.545	1.185.143,05
	10	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,08	12.000	204.960,00
	11	<b>LANCHE VESPERTINO</b> – LIQUIDIFICADA (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	16,39	22.704	372.118,56
	12	<b>LANCHE VESPERTINO</b> –	16,45	8.000	131.600,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



		LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>			
13		<b>LANCHE VESPERTINO</b> - LÍQUIDA (gelatina, suco, chá, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,69	8.532	150.931,08
14		<b>ALMOÇO</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	27,06	145.150	3.927.759,00
15		<b>ALMOÇO</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	28,48	12.000	341.760,00
16		<b>JANTAR</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	30,21	123.120	3.719.455,20
17		<b>JANTAR</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	31,85	12.000	382.200,00
18		<b>ALMOÇO</b> - LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	23,57	40.500	954.585,00
19		<b>ALMOÇO</b> - LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	27,08	10.000	270.800,00
20		<b>JANTAR</b> - LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	29,27	35.568	1.041.075,36
21		<b>JANTAR</b> - LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	24,16	8.000	193.280,00
22		<b>ALMOÇO</b> - LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	15,16	12.528	189.924,48
23		<b>JANTAR</b> - LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	15,51	14.688	227.810,88
24		<b>CEIA</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	19,00	67.630	1.284.970,00
25		<b>CEIA</b> - LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA - <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (mingaus variados,	19,69	8.000	157.520,00



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



	vitaminas) - <b>ENFERMO</b>			
26	<b>CEIA</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, leite, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	17,75	14.688	260.712,00
27	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>RESIDENTE</b>	26,90	52.885	1.422.606,50
28	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>SERVIDOR</b>	28,02	57.000	1.597.140,00
29	<b>CEIA</b> (refeição completa) - Servidor	26,19	82.799	2.168.505,81
30	<b>PORÇÕES DE DIETA</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	6,79	34.500	234.255,00
31	<b>PORÇÕES DE DIETA– ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	6,46	12.000	77.520,00
32	<b>LANCHE MATUTINO EVENTOS</b>	18,63	3.320	61.851,60
<b>TOTAL:</b>				<b>R\$ 25.666.620,89</b>

#### 7 - JUSTIFICATIVA PARA O PARCELAMENTO DA SOLUÇÃO

<b>A SOLUÇÃO SERÁ DIVIDIDA EM ITENS?</b>	<input type="checkbox"/> Sim.		
	<input checked="" type="checkbox"/> Não. Porquê?	<input type="checkbox"/> Objeto indivisível.	<input type="checkbox"/> Perda de escala.
		<input checked="" type="checkbox"/> Tecnicamente inviável.	<input type="checkbox"/> Economicamente inviável.
		<input type="checkbox"/> Aproveitamento da competitividade.	<input type="checkbox"/> Outro

#### 8 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

<b>HÁ CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. <input checked="" type="checkbox"/> Não.
--	---

#### 9 - ALINHAMENTO DA CONTRATAÇÃO COM O PLANEJAMENTO

<b>HÁ PREVISÃO NO PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <ul style="list-style-type: none"><li>A contratação encontra respaldo institucional conforme ao Plano de Contratações Anual - PCA (art. 9º, inciso IX da IN 58-2022) alinhado ao Planejamento Estratégico do HOL. Ver Seq. 5</li></ul> <input type="checkbox"/> Não. Providências: (Justificar a ausência no plano de contratações anual, podendo indicar a previsão da contratação em outro documento de planejamento ou programa, sendo possível sugerir a inclusão no próximo plano de contratações anuais, se cabível. Para tanto, deve-se dar ciência ao setor responsável pelo plano de contratações anual).
--	--

#### 10 - RESULTADOS PRETENDIDOS

<b>QUAIS OS BENEFÍCIOS</b>	<input type="checkbox"/> Manutenção do Funcionamento
----------------------------	--



<b>PRETENDIDOS NA CONTRATAÇÃO?</b>	<input type="checkbox"/> Redução de Custos Administrativo <input checked="" type="checkbox"/> Aproveitamento de Recursos Humanos <input type="checkbox"/> Redução dos Riscos do Trabalho <input type="checkbox"/> Ganho de Eficiência <input checked="" type="checkbox"/> Serviço/Bem de Consumo <input checked="" type="checkbox"/> Realização de Política Pública <input type="checkbox"/> Outro. Especificar: (Indicar o benefício).
<b>11 - PROVIDÊNCIAS PENDENTES</b>	
<b>HÁ PROVIDÊNCIAS PENDENTES PARA O SUCESSO DA CONTRATAÇÃO?</b>	<input type="checkbox"/> Sim. Especificar: (Apresentar cronograma de providências a serem adotadas antes e durante o contrato para assegurar o êxito do resultado, como capacitação de servidores, adequação do espaço físico etc). <input checked="" type="checkbox"/> Não.
<b>12 - IMPACTOS AMBIENTAIS E MEDIDAS DE MITIGAÇÃO</b>	
<b>HÁ PREVISÃO DE IMPACTO AMBIENTAL NA CONTRATAÇÃO?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <b>Especificar os impactos:</b> Geração de lixo orgânico, plástico, isopor; <b>Especificar as medidas de mitigação dos impactos:</b> As medidas de mitigação relacionadas a CONTRATADA foram descritas nos critérios de sustentabilidade. Quando a geração de lixo nas dependências do HOL (restos de comida e a própria embalagem e talheres no qual recebe-se as marmitas), deve-se instruir os usuários sobre o descarte correto, deve-se sugerir a distribuição de lixeiras específicas para cada tipo de material descartado, fazendo com que os materiais sejam separados corretamente e até mesmo reciclados ou reutilizados. <input type="checkbox"/> Não.
<b>13 - CONCLUSÃO</b>	
<b>A CONTRATAÇÃO POSSUI VIABILIDADE TÉCNICA, SOCIOECONÔMICA E AMBIENTAL?</b>	<input checked="" type="checkbox"/> Sim. <input type="checkbox"/> Não.

---

MARIA CECÍLIA GUIMARÃES DA SILVEIRA  
COORDENADORA DA NUTRIÇÃO E DIETÉTICA  
Matrícula: 5954878/1

---

MISAEL GONÇALVES DE OLIVEIRA  
NUTRICIONISTA  
MATRÍCULA: 57195548/1



ANEXO II  
MINUTA DO CONTRATO  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA - HOL NºXXX/2024

RESUMO

**CONTRATANTE**

Estado do Pará | HOSPITAL OPHIR LOYOLA  
CNPJ Nº 08.109.444-0001/71.

**CONTRATADO**



**Nome da pessoa física**  
CPF nº xxx.xxx.xxx-xx.

ou

**Nome da razão social da pessoa jurídica**  
CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx.



Objeto:  
**Contratação DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E RESIDENTES), conforme descrito no Termo de Referência (Anexo I).**

**LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**



A entrega das refeições deverá ser realizada, diariamente, no endereço abaixo descrito, conforme o pedido diário feito pela Divisão de Nutrição de acordo com o número de refeições previstas, bem como tipos de dieta. As comandas com os pedidos de refeições para jantar, ceia do dia e desjejum do dia seguinte serão encaminhados até as 13h. As comandas com os pedidos de refeições para lanche manhã, almoço e lanche tarde do dia seguinte serão encaminhadas até 19h.

HOSPITAL OPHIR LOYOLA (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Av. Magalhães Barata, 992 – São Bráz.

CENTRO DE CUIDADOS PALIATIVOS (HOL) – DIVISÃO DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA: Rua dos Mundurucus 1014, Jurunas, 68447 – 000.



### VALOR TOTAL:

R\$ xxx.xxx,xx.

### REAJUSTE



*Índice* X IPCA  INPC  INCC  IGPM  
*Período* A cada **12 meses**, a contar de 13/08/2024

### PAGAMENTO:

*Forma* Ordem bancária.  
*Prazo* **X dias corridos**, a contar do recebimento da nota fiscal ou fatura atestada pelo fiscal do contrato.

### FISCALIZAÇÃO:



O fiscal do contrato é o servidor **NOME DO SERVIDOR**, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, matrícula nº nnnn, lotado no [inserir setor]. (Esses dados devem ser inseridos por ocasião da assinatura do contrato).

**VIGÊNCIA** (RECOMENDA-SE QUE O PRAZO DE VIGÊNCIA TENHA INÍCIO A CONTAR DA PUBLICAÇÃO DO EXTRATO DO CONTRATO NA IMPRENSA OFICIAL)



*Prazo* **X meses.**  
*Início* **dd/mm/aaaa**(a data deve ser especificada na assinatura do contrato).  
*Fim* **dd/mm/aaaa**(a data deve ser especificada na assinatura do contrato).



## CLÁUSULAS CONTRATUAIS

### CLÁUSULA 1

Partes

Este contrato tem como PARTES:

**ESTADO DO PARÁ**, por intermédio de [NOME DO ÓRGÃO], CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx (do órgão), com sede na [inserir endereço], neste ato representado pelo [NOME DO TITULAR DO ÓRGÃO e cargo].

**CONTRATANTE** ou

**NOME DA ENTIDADE**, [natureza jurídica], CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na [inserir endereço], neste ato representado pelo [NOME DO TITULAR DA ENTIDADE e cargo].

**NOME DA PESSOA FÍSICA**, RG nº xxxxx PC/UF e CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, com domicílio na [inserir endereço].

**CONTRATADO** ou

**NOME DA RAZÃO SOCIAL DA PESSOA JURÍDICA**, CNPJ nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede na [inserir endereço], neste ato representado por [NOME DO REPRESENTANTE DA PJ], RG nº xxxxx, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, com domicílio na [inserir endereço].

### CLÁUSULA 2

Fundamento legal

2.1 - O presente contrato é oriundo do **Pregão Eletrônico nº 00000/2024** constante no PAE nº 2024/2200232 e é regido pela Lei Federal nº14.133/21 e do Decreto Estadual nº3.371/2023

### CLÁUSULA 3

Objeto

**3.1-** O objeto da contratação é a **Contratação DE EMPRESA ESPECIALIZADA NO SERVIÇO DE PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR (PACIENTES, ACOMPANHANTES, SERVIDORES E RESIDENTES)**, conforme descrito no Termo de Referência, o qual adere a este documento para todos os fins.

**3.2 -** Este instrumento se vincula ao edital licitatório citado na Cláusula 2, à proposta do licitante vencedor, e aos anexos desses documentos.

**3.3 -** Os serviços contratados são os seguintes itens descritos no Termo de Referência:

Item	Descrição	Und	Qtd	Valor Unitário estimado	Total
<b>LOTE ÚNICO</b>					
1	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	142.145	R\$	R\$
2	<b>DESJEJUM</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (café com leite + pão, etc.) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	8.000	R\$	R\$
3	<b>DESJEJUM</b> – LIQUIDIFICADA (Mingau + café com leite) -	Und	18.776	R\$	R\$



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



	ENFERMO				
4	<b>DESJEJUM – LIQUIDIFICADA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (Mingau + café com leite) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$	R\$
5	<b>DESJEJUM – LÍQUIDA</b> (gelatina, chá, água de côco, leite, café com leite, café preto, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	12.960	R\$	R\$
6	<b>LANCHE MATUTINO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA</b> (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	89.100	R\$	R\$
7	<b>LANCHE MATUTINO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA E LIQUIDIFICADA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina ou mingau etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$	R\$
8	<b>LANCHE MATUTINO – LÍQUIDA</b> (suco, chá, gelatina, água de côco, etc.) <b>ENFERMO</b>	Und	10.404	R\$	R\$
9	<b>LANCHE VESPERTINO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA</b> (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	68.545	R\$	R\$
10	<b>LANCHE VESPERTINO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (suco ou café com leite com bolacha/torrada, bolo, etc.) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$	R\$
11	<b>LANCHE VESPERTINO – LIQUIDIFICADA</b> (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	22.704	R\$	R\$
12	<b>LANCHE VESPERTINO – LIQUIDIFICADA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (vitamina, mingau, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$	R\$
13	<b>LANCHE VESPERTINO – LÍQUIDA</b> (gelatina, suco, chá, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.532	R\$	R\$
14	<b>ALMOÇO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	145.150	R\$	R\$
15	<b>ALMOÇO – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	12.000	R\$	R\$
16	<b>JANTAR – LIVRE, BRANDA, PASTOSA</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	123.120	R\$	R\$
17	<b>JANTAR – LIVRE, BRANDA, PASTOSA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (refeição completa) - <b>ENFERMO/ACOMPANHANTE</b>	Und	12.000	R\$	R\$
18	<b>ALMOÇO – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	40.500	R\$	R\$
19	<b>ALMOÇO – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	10.000	R\$	R\$
20	<b>JANTAR – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	35.568	R\$	R\$
21	<b>JANTAR – LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (sopa ou canja e sobremesa) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$	R\$
22	<b>ALMOÇO – LÍQUIDA</b> (gelatina, caldo, leite, chá, água de	Und	12.528	R\$	R\$



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



	côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>				
23	<b>JANTAR</b> – LÍQUIDA (gelatina, caldo, leite, chá, água de côco, suco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$	R\$
24	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	67.630	R\$	R\$
25	<b>CEIA</b> – LIVRE, BRANDA, PASTOSA, LIQUIDA-PASTOSA, LIQUIDIFICADA – <b>ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (mingaus variados, vitaminas) - <b>ENFERMO</b>	Und	8.000	R\$	R\$
26	<b>CEIA</b> – LÍQUIDA (gelatina, chá, leite, água de côco, etc.) - <b>ENFERMO</b>	Und	14.688	R\$	R\$
27	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>RESIDENTE</b>	Und	52.885	R\$	R\$
28	<b>ALMOÇO</b> (refeição completa) – <b>SERVIDOR</b>	Und	57.000	R\$	R\$
29	<b>CEIA</b> (refeição completa) - Servidor	Und	82.799	R\$	R\$
30	<b>PORÇÕES DE DIETA</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	34.500	R\$	R\$
31	<b>PORÇÕES DE DIETA– ISENTO DE LACTOSE E/OU GLÚTEN</b> (purê, ovo cozido, macarrão, arroz, farofa, salada, etc) – <b>ENFERMO</b>	Und	12.000	R\$	R\$
32	<b>LANCHE MATUTINO EVENTOS</b>	Und	3.320	R\$	R\$
<b>VALOR GLOBAL ESTIMADO</b>				<b>R\$</b>	

#### CLÁUSULA 4

Local e hora da prestação do serviço

4.1 - O local e a hora da prestação dos serviços contratados são aqueles previstos no Termo de Referência.

#### CLÁUSULA 5

Preço

5.1 - O valor global do contrato é **R\$ xxx.xxx,xx** e todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes de sua execução estão *inclusas* neste preço, como tributos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do contrato.

#### CLÁUSULA 6

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1 - As despesas desta contratação estão programadas em dotação do orçamento do Estado do Pará para o exercício de **2024** na classificação:

**Gestão/Unidade:** xxxxxxxxxx.

**Fonte:** xxxxxxxxxx.

**Programa de Trabalho:** xxxxxxxxxx.

**Elemento de Despesa:** xxxxxxxxxx.

**Plano Interno:** xxxxxxxxxx.

#### CLÁUSULA 7

REAJUSTE

7.1 - O contrato será reajustado pelo **índice IPCA**.



- 7.2 - É devido reajuste contratual apenas a cada **12 meses**, a contar de 13/08/2024.
- 7.3 - O reajuste se *restringirá* ao valor do *saldo contratual* existente na data em que aquele for devido.
- 7.4 - O reajuste será realizado *de ofício* pelo CONTRATANTE mediante a aplicação do índice de correção monetária mencionado na Cláusula 7.1 na base de cálculo do item 7.3.
- 7.5 - O reajuste será automático e independerá de requerimento do CONTRATADO.
- 7.6 - O reajuste será realizado por *simples apostila*.
- 7.7 - No caso de atraso ou não divulgação do índice do item 7.1, o CONTRATANTE utilizará a sua última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.
- 7.8 - Caso o índice do item 7.1 venha a ser extinto ou não possa mais ser utilizado, as PARTES elegerão novo índice, fixando-o por meio de termo aditivo.
- 7.9 - Não será devido reajuste quando o atraso na entrega do bem for atribuível ao CONTRATADO.

## CLÁUSULA 8

### Pagamento

- 8.1 - O pagamento será realizado em **x dias corridos**(inserir o número de dias conforme o Termo de Referência), a contar do recebimento da nota fiscal ou fatura atestada pelo fiscal do contrato.
- 8.2 - O pagamento será efetuado por ordem bancária para conta de titularidade da CONTRATADA, cujos dados são:

<b>Banco</b>	Banpará.
<b>Agência</b>	XXXX-X.
<b>Conta</b>	XXXXXX-X.

- 8.3 - Havendo erro na apresentação da nota fiscal, fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que o CONTRATADO adote as medidas para saneamento das pendências.
- 8.4 - Na hipótese do item 8.3, o prazo para pagamento começará a correr depois da comprovação da regularização da pendência, sem ônus à CONTRATANTE.
- 8.5 - A data do efetivo pagamento será considerada aquela que constar da ordem bancária emitida para quitação da nota fiscal ou fatura.
- 8.6 - A regularidade fiscal do CONTRATADO deve ser verificada pelo CONTRATANTE por ocasião do pagamento por meio de consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) ou, na impossibilidade de acesso a ele, devem ser consultados sítios eletrônicos oficiais ou, ainda, ser solicitada a documentação física listada no art. 68 da Lei Federal nº 14.133/21.
- 8.7 - A constatação de irregularidade fiscal do CONTRATADO não impede o pagamento do que foi executado, mas constitui falta contratual, a ser sancionada em procedimento de inexecução contratual.
- 8.8 - Antes da instauração do procedimento de inexecução contratual a que faz menção o item 8.7, o CONTRATADO deve ser notificado para regularizar a pendência no prazo de **5 dias úteis**. Não sendo regularizada, deve-se instaurar o procedimento de inexecução contratual, ofertando contraditório e ampla defesa ao CONTRATADO.



**8.9** - A instauração do procedimento de inexecução contratual não impede o pagamento dos bens que já foram entregues.

**8.10** - Diante da gravidade do caso concreto e para proteger o Erário e o interesse público, a autoridade competente pode decidir pela suspensão do contrato, ocasião em que somente serão pagos os bens já entregues.

**8.11** - Caso ao final do procedimento a que faz menção a parte final do item 8.8 a autoridade decida pela rescisão contratual, o pagamento será susgado automaticamente.

**8.12** - A inadimplência do CONTRATADO junto ao SICAF é causa de rescisão contratual, exceto se a autoridade máxima do CONTRATANTE justificar a necessidade de manutenção do contrato por motivo de economicidade, segurança estadual ou outro de interesse público de alta relevância.

**8.13** - O CONTRATANTE efetuará a retenção tributária prevista na legislação aplicável por ocasião do pagamento.

**8.14** - O CONTRATADO optante do Simples Nacional não sofrerá retenção tributária em relação aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime, mas o pagamento ficará condicionado à comprovação, por documento oficial, de que o CONTRATADO é beneficiário do tratamento tributário previsto na Lei Complementar Federal nº 123/06.

#### CLÁUSULA 9

##### Garantia de cumprimento contratual

9.1 O contratado garantirá cumprimento do contrato mediante a prestação de uma das modalidades de garantia previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/21, a sua escolha.

9.2 - A garantia corresponderá a 5% do valor atualizado do contrato.

9.3 - A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em conta bancária de titularidade do contratante, cujos dados são:

<b>Banco</b>	Banpará.
<b>Agência</b>	XXXX-X.
<b>Conta</b>	XXXXXX-X.

**9.4** - Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento do CONTRATANTE, o CONTRATADO ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pelo CONTRATANTE.

**9.5** - No caso de alteração do valor do Contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser atualizada ou renovada nas mesmas condições.

**9.6** - Se a garantia for utilizada em pagamento de qualquer obrigação, o CONTRATADO fica obrigado a recompor o que tiver sido usado no prazo de **10 dias úteis**, a contar de sua notificação.

**9.7** - O CONTRATANTE executará a garantia na forma prevista na legislação.

**9.8** - A garantia prestada pelo CONTRATADO será liberada ou restituída após a execução total do contrato ou após a sua extinção por culpa exclusiva do CONTRATANTE.

**9.9** - Quando a garantia for em dinheiro, o valor a ser devolvido, nos termos do item 9.8, será corrigido monetariamente.

**9.10** - A garantia de execução do contrato não desobriga o CONTRATADO de apresentar a garantia contratual dos bens adquiridos, legal e do fabricante, a qual deve ser de dez **dias úteis** (conforme Termo de Referência), no mínimo.



**CLÁUSULA 10**

Obrigações das partes

As PARTES tem a obrigação de:

Contratante	Contratado
<p><b>a.</b> Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com este contrato, Termo de Referência e anexos.</p>	<p><b>a.</b> Entregar o objeto no prazo constante no Termo de Referência, acompanhado do manual do usuário com uma versão em português e da relação da rede de assistência técnica autorizada.</p>
<p><b>b.</b> Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência.</p>	<p><b>b.</b> Aceitar acréscimos ou supressões unilaterais impostos pelo CONTRATANTE de até <b>25%</b> do valor atualizado do contrato, nas mesmas condições pactuadas inicialmente.</p>
<p><b>c.</b> Notificar o CONTRATADO sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido para que ele seja substituído, reparado ou corrigido às suas expensas.</p>	<p><b>c.</b> Responsabilizar-se pelos vícios e danos do objeto, nos termos dos arts. 12, 13 e 17 a 27, da Lei Federal nº 8.078/90.</p>
<p><b>d.</b> Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações do CONTRATADO.</p>	<p><b>d.</b> Comunicar ao CONTRATANTE, no prazo de até <b>24 horas</b> antes da entrega, os motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação.</p>
<p><b>e.</b> Efetuar o pagamento do objeto fornecido no prazo, forma e condições aqui estabelecidos.</p>	<p><b>e.</b> Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior e prestar esclarecimentos ou informações por eles solicitados.</p>
<p><b>f.</b> Aplicar ao CONTRATADO as sanções decorrentes da inexecução total ou parcial do contrato.</p>	<p><b>f.</b> No prazo fixado pelo fiscal do contrato, reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir às suas expensas os bens nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução contratual ou dos materiais empregados.</p>
<p><b>g.</b> Decidir sobre as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, ressalvados os requerimentos meramente protelatórios, manifestamente impertinentes ou de nenhum interesse à boa execução do ajuste.</p>	<p><b>g.</b> Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do cumprimento deste contrato e de todo dano causado ao CONTRATANTE ou a terceiros, cuja responsabilidade não será reduzida pela fiscalização ou acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, o qual ficará autorizado a descontar o valor dos danos sofridos dos pagamentos devidos ou da garantia.</p> <p><b>h.</b> Na hipótese do item 8.6, parte final, quando solicitado o CONTRATADO deverá entregar ao CONTRATANTE os seguintes documentos:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social.</li><li>2. Certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União.</li></ol>



	<ul style="list-style-type: none"><li>3. Certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital da sede do CONTRATADO.</li><li>4. Certidão de Regularidade do FGTS.</li><li>5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.</li><li>6. Nota fiscal atestada pelo fiscal do contrato.</li><li>i. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE.</li><li>j. Comunicar ao fiscal do contrato, no prazo de <b>24 horas</b>, qualquer ocorrência anormal que se verifique no local da execução do objeto contratual.</li><li>k. Manter durante a vigência do contrato todas as condições exigidas para habilitação na licitação ou para qualificação, na contratação direta.</li><li>l. Cumprir durante todo o período de execução do contrato a reserva de cargos para pessoa com deficiência, reabilitado da Previdência Social, aprendiz e outras reservas de cargos previstas na legislação.</li><li>m. Comprovar o cumprimento da alínea acima no prazo fixado pelo fiscal do contrato, indicando os empregados que preencheram as referidas vagas.</li><li>n. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento do quantitativo de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos do art. 124, II, <i>d</i>, da Lei Federal nº 14.133/21.</li><li>o. Cumprir as normas de segurança do CONTRATANTE, além da legislação vigente em âmbito federal, estadual e municipal.</li></ul>
--	---

#### CLÁUSULA 11

##### Responsabilidade por danos

**11.1** - A responsabilidade pelos danos causados por ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinado, é exclusivamente do CONTRATADO.

**11.2** - A responsabilidade pelos compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros é exclusivamente sua.

**11.3** - O CONTRATANTE não responderá pelos compromissos assumidos pelo CONTRATADO com terceiros, ainda que vinculados à execução deste contrato, ou por qualquer dano causado por ato do CONTRATADO, de seus empregados, prepostos ou subordinados.



## CLÁUSULA 12

### Infrações e sanções administrativas

12.1 Constituem infrações administrativas do CONTRATADO a serem punidas com as seguintes sanções:

Infração	Penalidade
a) Dar causa à inexecução parcial do contrato.	<b>Advertência*</b> * Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de "Impedimento de licitar e contratar".
b) Dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano ao CONTRATANTE ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo. c) Dar causa à inexecução total do contrato. d) Deixar de entregar a documentação exigida para o certame. e) Deixar de manter sua proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado. f) Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado.	<b>Impedimento de licitar e contratar*</b> * Exceto quando se justificar a imposição de penalidade mais grave, ocasião em que poderá ser aplicada a sanção de "Declaração de inidoneidade para licitar e contratar".
g) Apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a dispensa eletrônica ou execução do contrato. h) Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato. i) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza. j) Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos do certame. k) Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei Federal nº 12.846/13.	<b>Declaração de inidoneidade para licitar e contratar</b>

12.2 - O atraso superior a **30 dias corridos** autoriza a rescisão do contrato por seu descumprimento, nos termos do art. 137, I, da Lei Federal nº 14.133/21.

12.3 - A aplicação das sanções previstas neste contrato *não exclui* a obrigação de reparação integral do dano causado ao CONTRATANTE.

12.4 - As sanções podem ser *acumuladas* com as seguintes multas:

Multa	
Moratória	Compensatória
a) 1%(um por cento) sobre o valor da parcela inadimplida por dia de atraso injustificado até o limite de 30 dias corridos. b) 0,5% (meio por cento) sobre o valor total do contrato por dia de atraso injustificado até o limite de 30 dias corridos pela inobservância do prazo	30%(trinta por cento) sobre o valor total do contrato, no caso de inexecução total do seu objeto.



fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

**12.5** - Antes da aplicação das sanções, o CONTRATADO será notificado para apresentar defesa no prazo de **15 dias úteis**, contado de sua intimação.

**12.6** - Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor devido ao CONTRATADO, além da perda deste valor, a diferença será descontada da garantia prestada e/ou será cobrada judicialmente.

**12.7** - Antes do ajuizamento da cobrança, a multa poderá ser recolhida administrativamente em até **15 dias úteis**, a contar do trânsito em julgado da decisão administrativa.

**12.8** - A aplicação das sanções será precedida de processo administrativo em que seja assegurado o contraditório e a ampla defesa ao CONTRATADO, observando o *rito especial* previsto no art. 158 da Lei Federal nº 14.133/21 para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

**12.9** - A aplicação das sanções deve observar:

- A natureza e gravidade da infração.
- As peculiaridades do caso.
- As circunstâncias agravantes e/ou atenuantes.
- Os danos causados ao CONTRATANTE.
- A implantação ou aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

**12.10** - As infrações administrativas tipificadas como atos lesivos na Lei Federal nº 12.846/13 serão apuradas e julgadas em conjunto com as infrações previstas neste contrato, nos mesmos autos.

**12.11** - A personalidade jurídica do CONTRATADO poderá ser desconsiderada quando for 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 o CONTRATADO, observados o contraditório, ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

**12.12** - No prazo de **15 dias úteis**, a contar da data de aplicação da sanção, o CONTRATANTE informará e manterá atualizados os dados relativos às sanções aplicadas por ela, para 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.

**12.13** - 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 Federal nº 14.133/21.

### CLÁUSULA 13

#### Alterações do contrato

**13.1** - As alterações contratuais serão disciplinadas pelo art. 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/21.

**13.2** - Caso haja interesse público, o CONTRATANTE pode alterar unilateralmente o contrato para impor acréscimos ou supressões de até **25%** do valor atualizado do contrato, mantidas as mesmas condições pactuadas inicialmente.

**13.3** - As PARTES podem acordar suprimir o objeto do contrato em percentual superior a 25% do valor inicial atualizado do contrato.

**13.4** - Os acréscimos ou supressões não podem transfigurar o objeto da contratação.



**13.5** - Registros que não caracterizem alteração do contrato podem ser realizados por *simples apostila*, dispensada a celebração de termo aditivo, conforme art. 136 da Lei Federal nº 14.133/21.

#### CLÁUSULA 14

##### Extinção do contrato

**14.1** - O contrato se extingue quando todas as obrigações de ambas as PARTES forem cumpridas, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado.

**14.2** - Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que o CONTRATANTE deverá providenciar a readequação do cronograma fixado para cumprimento do contrato.

**14.3** - Se a não conclusão do contrato decorrer de culpa do CONTRATADO, ele ficará constituído em mora, devendo ser instaurado procedimento de inexecução contratual para a aplicação das sanções administrativas cabíveis.

**14.4** - Na hipótese do item 14.3, o CONTRATANTE poderá optar, ainda, pela extinção do contrato e adotar as medidas previstas em lei para a continuidade da execução do objeto.

#### CLÁUSULA 15

##### Fiscalização

**15.1** - O cumprimento do contrato será fiscalizado pelo servidor **NOME DO SERVIDOR**, CPF nº xxx.xxx.xxx-xx, matrícula nº nnnn, lotado no [inserir setor], conforme ato a ser publicado no Diário Oficial do Estado.

#### CLÁUSULA 16

##### Interpretação

**16.1** - As dúvidas interpretativas sobre as cláusulas deste contrato deverão ser suscitadas ao CONTRATANTE e serão decididas por ele, de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21, seus regulamentos, Lei Estadual nº 8.972/20 e observando a jurisprudência dos Tribunais sobre o assunto.

#### CLÁUSULA 17

##### Tratamento adequado dos conflitos

**17.1** - Observado o disposto na Cláusula 16, permanecendo o conflito de interesse, as PARTES se comprometem a submeter a disputa *preferencialmente* à **CÂMARA DE NEGOCIAÇÃO, CONCILIAÇÃO, MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM DA ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA ESTADUAL** para dirimir os conflitos decorrentes deste contrato de maneira consensual, conforme Lei Complementar Estadual nº 121/19.

#### CLÁUSULA 18

##### Divulgação e publicação

**18.1** - O CONTRATANTE divulgará este contrato no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) em até **20 dias úteis** e o publicará no Diário Oficial do Estado em forma de extrato, no prazo de **10 dias úteis**.

**18.2** - Os prazos contidos no item 18.1 são contados da data da assinatura do contrato.

#### CLÁUSULA 19

##### Vigência

**19.1** - O contrato terá vigência doze meses, com início em dd/mm/aaaa(inserir data) e término em dd/mm/aaaa(inserir data), prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei n. 14.133/2021.



GOVERNO DO ESTADO DO PARÁ  
SECRETARIA DE ESTADO DE SAÚDE PÚBLICA  
HOSPITAL OPHIR LOYOLA



19.2 – A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado, atendendo, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;

e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

19.3 - O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

19.4 - A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

19.5 - Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

19.6 - O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

**CLÁUSULA 20**

Foro

As PARTES elegem o foro da Comarca de Belém-PA para resolver os litígios oriundos deste contrato, observado o disposto na Cláusula 17.

**NOME DO TITULAR**

Cargo

*Contratante*

**NOME DO CONTRATADO**

Nome do representante, se não for PF

*Contratado*

**NOME DA TESTEMUNHA**

RG: xxxxxxxx PC/UF

CPF: xxx.xxx.xxx-xx

*Testemunha*

**NOME DA TESTEMUNHA**

RG: xxxxxxxx PC/UF

CPF: xxx.xxx.xxx-xx

*Testemunha*