AVISO DE DISPENSA ELETRÔNICA

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 30220/2026

DISPENSA ELETRÔNICA Nº 044/2026

ID TCE/ES: 2026.028E0500002.09.0002

A PREFEITURA MUNICIPAL DE GUARAPARI/ES, no uso de suas atribuições legais, torna público que realizará Dispensa Eletrônica, com critério de julgamento **"menor preço por lote"**, na hipótese do art. 75, inciso VIII, nos termos da Lei nº 14.133/2021, e com o *Decreto Municipal nº 509/2023 e* de acordo com as demais legislações aplicáveis.

DATA DA SESSÃO: **12/11/2026**
HORÁRIO DA FASE DE LANCES: **das 09h00 às 15h00**
LINK: **www.portaldecompraspublicas.com.br**

1. OBJETO DA CONTRATAÇÃO DIRETA

1.1. O objeto da presente dispensa é a escolha da proposta mais vantajosa para **CONTRATAÇÃO EMERGENCIAL DE EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE ALIMENTAÇÃO DESTINADA AOS PACIENTES E SERVIDORES DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DR. JOÃO BATISTA NETO – UPA 24H, MEDIANTE CESSÃO DE USO DAS ÁREAS PRÓPRIAS DA UNIDADE, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS, INSUMOS, EQUIPAMENTOS E MÃO DE OBRA NECESSÁRIOS À EXECUÇÃO CONTRATUAL.**

1.2. O critério de julgamento adotado será o **menor preço por lote**, observadas as exigências contidas neste Aviso de Contratação Direta e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.3. *As propostas* deverão ser assinadas digitalmente ou em PDF *a serem inseridas na plataforma Portal de Compras Públicas, deverão ser elaboradas em 01 (via) em papel timbrado da empresa, contendo as especificações completas dos itens. As especificações das marcas dos itens são obrigatórias e devem ser mencionadas na proposta, contendo razão social, endereço completo, CNPJ, telefone, e-mail e pessoa responsável.*

2. PARTICIPAÇÃO NA DISPENSA ELETRÔNICA

2.1. A participação na presente dispensa eletrônica se dará pelo Portal de Compras Públicas, disponível no endereço eletrônico: **http://www.portaldecompraspublicas.com.br**

2.2. Os fornecedores deverão atender aos procedimentos previstos no Manual do Sistema de Dispensa Eletrônica, disponível no endereço eletrônico acima citado, para acesso ao sistema e operacionalização.

2.3. Os custos de operacionalização e uso do sistema ficará a cargo dos licitantes do certame, que deverão fazer contato com o Portal de Compras Públicas pelos telefones: (61) 3120-3700 / 3142-4887, provedora do sistema eletrônico, para fins de se inteirar sobre os mesmos.

2.4. O fornecedor é o responsável por qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante no Sistema de Dispensa Eletrônica, não cabendo ao mesmo ou à Administração Pública, como entidade promotora do procedimento a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados.

2.5. Não poderão participar desta dispensa eletrônica os fornecedores:

2.5.1. *Que não atendam às condições deste Aviso de Contratação Direta e seu(s) anexo(s);*

2.5.2. *Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;*

2.5.3. *Que se enquadrem nas seguintes vedações:*

a) autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a contratação versar sobre obra, serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.5.4. *Estejam constituídas sob a forma de consórcio;*

2.5.4.1. *<u>Justifica-se a não participação de consórcio:</u> Na medida em que nas aquisições de produtos realizada por itens, perfeitamente pertinente e compatível para empresas atuantes do ramo licitado, é bastante comum a participação de empresas de pequeno e médio porte, às quais, em sua maioria, apresentam o mínimo exigido no tocante à qualificação técnica e econômico-financeira, condições suficientes para a execução de contratos dessa natureza, o que não tornará restrito o universo de possíveis licitantes individuais. A ausência de consórcio não trouxe e não trará prejuízos à competitividade do certame, visto que, em regra, a formação de consórcios é admitida quando o objeto a ser licitado envolve questões de alta complexidade ou de relevante vulto, em que empresas, isoladamente, não teriam condições de suprir os requisitos de habilitação do edital. Para estes casos, a Administração, com vistas a aumentar o número de participantes, admitirá a formação de consórcio, a que efetivamente não se aplica por todo exposto.*

2.5.5. *Pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da contratação, impossibilitada de contratar em decorrência de sanção que lhe foi imposta;*

2.5.6. *Aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que*

desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.5.7. *Empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;*

2.5.8. *Pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do aviso, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;*

2.5.9. *Aplica-se o disposto no item 2.6.4 também ao fornecedor que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do fornecedor;*

2.5.10. *Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário); e Sociedades cooperativas.*

3. DA COMPROVAÇÃO DA CONDIÇÃO DE MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL, MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

3.1. Para usufruir dos benefícios previstos na Lei Complementar nº. 123/06 (Art. 42 a 49) os licitantes deverão comprovar sua condição de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, apresentando Declaração de enquadramento e Certidão Simplificada da Junta Comercial, com emissão atualizada.

3.2. As microempresas e as empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal e trabalhista, mesmo que esta apresente alguma restrição.

3.2.1. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, será assegurado o prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública, para regularização da documentação, para pagamento ou parcelamento do débito e para emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

3.2.2. A não regularização da documentação, no prazo de cinco dias úteis, implicará decadência do direito à contratação, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

3.3. A obtenção de benefícios dos arts. 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006 fica limitada às microempresas e às empresas de pequeno porte que, no ano-calendário de realização da licitação, ainda não tenham celebrado contratos com a Administração Pública cujos valores somados extrapolem a receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3.1. As disposições a que se refere o subitem anterior não são aplicadas aos itens cujos valores estimados forem superiores à receita bruta máxima admitida para fins de enquadramento como empresa de pequeno porte.

3.3.2. Nas contratações com prazo de vigência superior a 1 (um) ano, será considerado o valor anual da contratação na aplicação do limite previsto no subitem anterior.

3.4. A critério da Comissão de Contratação Direta, poderá ser exigido do licitante que invocar a condição de microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP), Microempreendedor Individual (MEI), mediante declaração em campo próprio do sistema provedor, para fins de exercício de quaisquer dos benefícios previstos na Lei Complementar 123/2006, a apresentação de documentação comprobatória de seu enquadramento.

3.5. Caso o licitante não atenda à eventual solicitação da Comissão de Contratação Direta, decairá do direito de usufruir dos benefícios estabelecidos na Lei Complementar 123/06, mesmo tendo invocado tal condição no sistema provedor.

4. INGRESSO NA DISPENSA ELETRÔNICA E CADASTRAMENTO DA PROPOSTA INICIAL

4.1. O ingresso do fornecedor na disputa da dispensa eletrônica se dará com o cadastramento de sua proposta inicial, na forma desta seção.

4.2. O fornecedor interessado, após a divulgação do aviso de contratação direta, encaminhará, exclusivamente por meio do Sistema de Dispensa Eletrônica, a proposta com a descrição do objeto ofertado, **a marca e modelo do (s) produto (s)**, quando for o caso, e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura do procedimento.

4.2.1. A proposta também deverá conter declaração de que compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infra legais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de condutas vigentes na data de entrega das propostas.

4.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, em especial o preço, vinculam-se a Contratada.

4.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

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

4.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

4.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente, se aplicável.

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

4.8. Uma vez enviada a proposta no sistema, o fornecedor poderá retirá-la, substituí-la ou modificá-la até o horário previsto para o início da fase de lances, quando então o sistema irá travar e não será mais possível efetuar alterações.

4.9. ***No cadastramento da proposta inicial, o fornecedor deverá, também, assinalar "sim" ou "não" em campo próprio do sistema eletrônico, quanto às seguintes declarações:***

a) que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

b) que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3° da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus artigos 42 a 49;

c) que está ciente e concorda com as condições contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

d) que assume a responsabilidade pelas transações que forem efetuadas no sistema, assumindo como firmes e verdadeiras;

e) que cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, de que trata o art. 93 da Lei nº 8.213/91.

f) que 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 7°, XXXIII, da Constituição.

4.10. *É obrigatório o preenchimento inicial da Declaração Conjunta, como forma de permitir a liberação da plataforma para participação no certame, devendo a mesma* ***(modelo Anexo III)****, ser enviada na forma física, juntamente com a documentação de habilitação a ser inserida no sistema* ***Portal de Compras Públicas****, nos termos da Lei.*

5. FASE DE LANCES

5.1. A partir das 09h da data estabelecida neste Aviso de Contratação Direta, a sessão pública será automaticamente aberta pelo sistema para o envio de lances públicos e sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo encerrado no horário de finalização de lances também conforme previsto neste aviso.

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

5.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo **valor total por lote.**

5.3. O fornecedor somente poderá oferecer valor inferior ou maior percentual de desconto em relação ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.3.1. O fornecedor poderá oferecer lances sucessivos iguais ou superiores ao lance que esteja vencendo o certame, desde que inferiores ao menor por ele ofertado e registrado pelo sistema, sendo tais lances definidos como "lances intermediários" para os fins deste Aviso de Contratação Direta.

5.3.2. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao que cobrir a melhor oferta é de **R$ 0,01 (um centavo).**

5.4. Havendo lances iguais ao menor já ofertado, prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro no sistema.

5.5. Caso o fornecedor não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.6. Durante o procedimento, os fornecedores serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do fornecedor.

5.7. Imediatamente após o término do prazo estabelecido para a fase de lances, haverá o seu encerramento, com o ordenamento e divulgação dos lances, pelo sistema, em ordem crescente de classificação.

5.8. ***O encerramento da fase de lances ocorrerá de forma automática pontualmente no horário indicado, sem qualquer possibilidade de prorrogação e não havendo tempo aleatório ou mecanismo similar.***

6. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

6.1. Encerrada a fase de lances, será verificada a conformidade da proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação do objeto e à compatibilidade do preço em relação ao estipulado para a contratação.

6.2. No caso de o preço da proposta vencedora estar acima do estimado pela Administração, poderá haver a negociação de condições mais vantajosas.

6.3. Neste caso, será encaminhada contraproposta ao fornecedor que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, compatível ao estimado pela Administração.

6.4. A negociação poderá ser feita com os demais fornecedores classificados, respeitada a ordem de classificação, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido para a contratação.

6.5. Em qualquer caso, concluída a negociação, o resultado será registrado na ata do procedimento da dispensa eletrônica.

6.5.1. Estando o preço compatível, será solicitado o envio da proposta, se necessário, de documentos complementares, adequada ao último lance.

6.6. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:

a) contiver vícios insanáveis;

b) não obedecer às especificações técnicas pormenorizadas neste aviso ou em seus anexos;

c) apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração, mediante apresentação de notas fiscais comprovando a comercialização contemporânea de serviço compatível com o lance;

e) apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste aviso ou seus anexos, desde que insanável;

f) não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto;

g) for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da dispensa não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio fornecedor de serviços, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
h) apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

6.8. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa demonstre a exequibilidade da proposta.

6.9. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço.

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

6.11. 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.

6.12. 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.

6.13. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, será examinada a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.14. Havendo necessidade, a sessão será suspensa, informando-se no "chat" a nova data e horário para a sua continuidade.

6.15. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, será iniciada a fase de habilitação, observado o disposto neste Aviso de Contratação Direta.

7. HABILITAÇÃO

7.1. Os documentos a serem exigidos para fins de habilitação constam do **ANEXO I** deste aviso e serão solicitados ao fornecedor mais bem classificado na fase de lances.

7.1.1. *O licitante classificado provisoriamente em 1º lugar* ***deverá inserir a documentação de habilitação no prazo de até 02 (duas) horas****, a contar da convocação no provedor, de acordo com o inciso II do artigo 63 da Lei Federal nº 14.133/21.*

7.2. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta classificada em primeiro lugar, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

a) SICAF;

b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (https://certidoes.cgu.gov.br/);

c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (https://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) Lista de Inidôneos mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (https://portal.tcu.gov.br/certidoes/);

7.3. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa fornecedora e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429/ 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

7.4. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

7.5. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de serviço similares, dentre outros.

7.6. O fornecedor será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

7.7. Constatada a existência de sanção, o fornecedor será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

7.8. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação dos fornecedores será verificada por meio de diligências nos sites pertinentes e no Cadastro de Fornecedor de Serviços, nos documentos por ele abrangidos.

7.9. É dever do fornecedor atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, quando solicitado, a respectiva documentação atualizada.

7.10. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do fornecedor, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões lograr êxito em encontrar a (s) certidão (ões) válida (s).

7.11. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Aviso de Contratação Direta e já apresentados, o fornecedor será convocado a encaminhá-los, em formato digital, após solicitação da Administração, sob pena de inabilitação.

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

7.13. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, a sessão será suspensa, sendo informada a nova data e horário para a sua continuidade.

7.14. Será inabilitado o fornecedor que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Aviso de Contratação Direta.

7.15. Na hipótese de o fornecedor não atender às exigências para a habilitação, a Comissão de Contratação Direta examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de

classificação, até a apuração de uma proposta que atenda às especificações do objeto e as condições de habilitação.

7.16. Constatado o atendimento às exigências de habilitação, o fornecedor será habilitado.

7.17. Todos os atos praticados durante a sessão pública serão registrados em ata.

8. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

8.1. Encerradas as etapas de julgamento e de habilitação, o processo será encaminhado à autoridade superior para adjudicação do objeto e homologação do procedimento, observado, no que couber, o disposto no art. 71 da Lei Federal nº 14.133, de 2021.

8.2. Após a adjudicação e homologação, caso se conclua pela contratação, será emitido nota de empenho.

Nota: *Caso não haja termo de contrato, este poderá ser substituído por outros instrumentos hábeis, como carta contrato, nota de empenho de despesa ou autorização de compra/serviço, nos quais deve constar expressamente a vinculação à proposta e aos termos do aviso de dispensa. A redação do presente tópico procura abarcar ambas as hipóteses, sem prejuízo de eventuais ajustes que se façam necessários.*

8.3. Após a homologação, o adjudicatário será convocado para assinar o Termo de Contrato ou para aceitar ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da convocação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e seus anexos.

8.4. Considerando a adoção de processo administrativo eletrônico, a assinatura do contrato, se houver, será realizada mediante assinatura eletrônica, por meio de usuário e senha no sistema Acesso Cidadão, disponível no endereço eletrônico https://pmguarapari.nopapercloud.app/login, sendo indispensável que o adjudicatário realize previamente o seu cadastro na referida plataforma.

8.5. A assinatura eletrônica deverá ser realizada em nome do representante legal da empresa, devidamente habilitado para a prática do ato.

9. DA ORDEM DE FORNECIMENTO

9.1. O adjudicatário terá o prazo de **2 (dois) dias úteis,** contados a partir da data de sua convocação, para manifestar o aceite da Nota de Empenho ou Autorização de compra, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Aviso de Contratação Direta.

9.2. O prazo previsto para aceitação da nota de empenho/autorização de compra poderá ser prorrogado 1 (uma) vez, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

9.3. O Aceite da Nota de Empenho ou do instrumento equivalente (AF), emitida ao respectivo fornecedor, implica o reconhecimento de que:

a) O fornecedor se vincula à sua proposta e às previsões contidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos;

b) O fornecedor reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

9.4. No recebimento da Autorização de fornecimento, se necessário, será exigida a comprovação das condições de habilitação, caso algum dos documentos estejam vencidos à época, prorrogável nos termos da lei, cuja habilitação deverá ser mantida pelo fornecedor durante a vigência da execução dos trabalhos.

10. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Conforme estabelecido no Termo de referência.

11. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

11.1. O pagamento será realizado mensalmente, conforme prazo estipulado no termo de referência**,** após a conferência e aceite final das aquisições, por meio de depósito em conta do fornecedor, e somente com a apresentação e recebimento da nota fiscal correspondente, devendo estar em plena conformidade com as mesmas.

11.2. No preço deverão estar inclusos todos os custos do fornecimento, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e quaisquer outras despesas acessórias e/ou necessárias à execução do objeto deste instrumento.

11.3. A Nota Fiscal deverá ser emitida pela empresa fornecedora, posteriormente à emissão da Nota de Empenho prévio e entrega total dos itens/serviços.

11.4. A empresa fornecedora deverá indicar a agência e o número da conta para pagamento em conta bancária.

12. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Comete infração administrativa o fornecedor que praticar quaisquer das hipóteses previstas no art. 155 da Lei nº 14.133, de 2021, quais sejam:

a) dar causa à inexecução parcial do contrato;

b) dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, 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) não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

f) não aceitar o recebimento da AF ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

g) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

h) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a DISPENSA ELETRÔNICA ou na execução do serviço;

i) fraudar a DISPENSA ELETRÔNICA ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

j) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

k) considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os fornecedores, em qualquer momento da dispensa, mesmo após emitida a AF.

12.2. Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos deste certame.

12.3. Praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

12.4. O fornecedor que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções de **advertência, multa, impedimento de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.**

12.5. A multa será fixada em 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do (s) item (s) prejudicado (s) pela conduta do fornecedor, por quaisquer das infrações previstas nesta seção.

12.6. A aplicação das sanções previstas nesta Dispensa não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado ao Município (art. 156, §9º da Lei Federal nº 14.133/2021).

12.7. Todas as sanções previstas neste Aviso poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º da Lei Federal nº 14.133/2021).

12.8. Na aplicação das sanções serão considerados os parâmetros do art. 156, §1º da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo da aplicação do art. 160 da referida Lei, relativamente à desconsideração da personalizada jurídica.

13. PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO

13.1. A entrega dos itens será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Secretaria Municipal de Saúde.

13.2. O fornecedor será obrigado a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, a suas expensas, no total ou em parte, o objeto da contratação em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de sua execução ou de materiais nela empregados (art. 119, Lei nº 14.133/2021).

13.3. O fornecedor será responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou à terceiros em razão da execução dos trabalhos solicitados e não excluirá nem reduzirá essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo contratante (art. 120, Lei nº 14.133/2021).

13.4. Somente o fornecedor será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes de execução dos trabalhos solicitados (art. 121, caput, Lei nº 14.133/2021).

13.5. A inadimplência do fornecedor em relação aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferirá à Administração a responsabilidade pelo seu pagamento e não poderá onerar o objeto (art. 121, §1º, Lei nº 14.133/2021).

13.6. As comunicações entre a Administração e o fornecedor devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se, excepcionalmente, o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

14.1. O procedimento será divulgado no site Portal de Compras Públicas (www.portaldecompraspublicas.com.br), bem como no sítio eletrônico da Administração municipal, no endereço (www.guarapari.es.gov.br) e no Portal Nacional de Contratações Públicas - PNCP.

14.2. No caso de empate de propostas/lances, será concedido tempo adicional na sessão de disputa para envio de lance único para fins de desempate, cujo tempo será definido em cada sessão pelo operador e informado via sistema por meio do "chat".

14.2.1. No caso de permanência do empate após a prorrogação da sessão para desempate, e verificando-se a igualdade de condições das declarações firmadas pelas empresas empatadas, será realizado sorteio por meio de mecanismo disponibilizado na própria plataforma de disputa, ou em caso de impossibilidade de sorteio pela plataforma, por meio de outro mecanismo sorteador.

14.3. No caso de todos os fornecedores restarem desclassificados ou inabilitados (procedimento fracassado), a Administração poderá:

a) republicar o presente aviso com uma nova data;

b) valer-se, para a referida contratação, de proposta obtida na pesquisa de preços que serviu de base ao procedimento, se houver, privilegiando-se os menores preços, sempre que possível, e desde que atendidas às condições de habilitação exigidas;

c) no caso do subitem anterior, a contratação será operacionalizada fora deste procedimento;

d) fixar prazo para que possa haver adequação das propostas ou da documentação de habilitação, conforme o caso.

14.4. As providências dos subitens "a" e "b" acima poderão ser utilizadas se não houver o comparecimento de quaisquer fornecedores interessados, ou seja, processo deserto.

14.5. Havendo a necessidade de realização de ato de qualquer natureza pelo fornecedor, cujo prazo não conste deste Aviso de Contratação Direta, deverá ser atendido o prazo indicado pelo agente competente da Administração (Comissão de Contratação Direta) na respectiva notificação.

14.6. Caberá ao fornecedor acompanhar as operações, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda do negócio diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

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

14.8. Os horários estabelecidos na divulgação deste procedimento e durante o envio de lances observarão o horário de Brasília-DF, inclusive para contagem de tempo e registro no Sistema e na documentação relativa ao procedimento.

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

14.10. As normas disciplinadoras deste Aviso de Contratação Direta serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

14.11. Os fornecedores assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo de contratação.

14.12. Em caso de divergência entre disposições deste Aviso de Contratação Direta e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Aviso.

14.13. Da sessão pública será divulgada Ata no sistema eletrônico.

14.14. Integram este Aviso de Contratação Direta, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de referência;

Anexo II – Documentação exigida para Habilitação;

Anexo III – Declaração Conjunta;

Anexo IV – Modelo de Proposta de Preços;

Anexo V – Estimativa de custos;

Anexo VI – Minuta de contrato.

14.15. A Administração poderá revogar este procedimento por motivo de conveniência e oportunidade, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado ou proceder à anulação da licitação, de ofício ou mediante provocação de terceiros, sempre que presente ilegalidade insanável, assegurado, nessas hipóteses, a prévia manifestação dos interessados, no prazo de até 03

(três) dias úteis, contados da divulgação, na plataforma eletrônica, da intenção de revogar ou anular este procedimento.

ANDRESSA SMIDER BENEVIDES:11891200704

Assinado digitalmente por ANDRESSA SMIDER BENEVIDES:11891200704
Data: 2026.11.06 11:08:36 -0300

Andressa Smider Benevides
Presidente da Comissão de Contratação Direta
Decreto nº 675/2025

Este aviso de dispensa foi devidamente examinado e aprovado pela Assessoria Jurídica.

ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E PACIENTES DA UNIDADE DE PRONTA ATENDIMENTO - UPA-24H, MEDIANTE CESSÃO DE USO DE ÁREAS PRÓPRIAS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS E MÃO DE OBRA – SEMSA . A contratação será realizada por meio de **Dispensa de Licitação**,em caráter **EMERGENCIAL** nos termos da legislação vigente, pelo período de até **12 (doze) meses**, ou até a conclusão do procedimento licitatório definitivo e o início da execução do respectivo contrato, **o que ocorrer primeiro**.

2. DA JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO

2.1. A presente contratação emergencial tem por objetivo garantir a continuidade do fornecimento de alimentação aos pacientes, acompanhantes e colaboradores da unidade de pronto atendimento de saúde administrada pelo Secretaria Municipal de Saúde;

2.2. Atualmente, a cozinha instalada nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento é responsável pela produção, preparo, acondicionamento e distribuição das refeições destinadas aos pacientes internados, acompanhantes e colaboradores;

2.3. A situação apresentada configura cenário de relevante risco assistencial, uma vez que o fornecimento regular de alimentação constitui atividade indispensável à manutenção dos serviços de saúde prestados pela unidade administrada pela SEMSA, abrangendo pacientes internados, pacientes em observação, acompanhantes e colaboradores que atuam em regime de plantão ininterrupto;

2.4. Nesse contexto, a contratação emergencial de empresa especializada para elaboração, preparo, fornecimento e distribuição de alimentação hospitalar e institucional mostra-se medida indispensável para a preservação da continuidade dos serviços públicos de saúde executados pela SEMSA;

2.5. A contratação pretendida permitirá que a produção e distribuição das refeições passem a ser realizadas por empresa devidamente licenciada e habilitada para o desenvolvimento da atividade, incluindo toda a estrutura operacional, logística e sanitária necessária à execução regular do serviço;

2.6. Ressalta-se que a presente contratação possui natureza excepcional e transitória, limitada ao prazo máximo de 01 (um) ano, período necessário para que seja realizado processo licitatório pertinente para contratação de empresa terceirizada, e de carater definitivo para o atendimento da demanda nutricional dos usuários, observados os procedimentos ordinários de contratação e as exigências sanitárias aplicáveis;

2.7. Assim, a contratação emergencial não decorre de mera conveniência administrativa, mas da necessidade concreta e imediata, aliada à obrigação institucional de garantir a continuidade da assistência prestada à população usuária do Sistema Único de Saúde no Município de Guarapari.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO

3.1. Gestão dos espaços físicos da cozinha da Unidade de Pronto Atendimento, com alocação de maquinários, ferramentais, utensílios, incluindo a gestão dos espaços físicos do refeitório da Unidade mencionada;

3.2. Preparação e fornecimento de alimentação para todos os pacientes, acompanhantes e colaboradores da unidade de saúde mencionadas neste Termo de Referência;

3.3. Preparação em cozinha específica da contratante, e distribuição das refeições na unidade de saúde em horários e quantidades pré-determinadas pelas partes; mediante o horário estabelecido pela contratante;

3.4. A empresa será responsável pela elaboração de cardápios, os quais deverão ser feitos por profissional nutricionista e validados pelo Fiscal do contrato antes da execução;

3.5. A empresa será responsável pela limpeza e higienização dos locais destinados para a prestação dos serviços, assim como pelas manutenções, trocas e substituições de todos os equipamentos e utensílios utilizados, incluindo as dependências dos refeitórios disponibilizados;

4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA, QUANTO À DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES FÍSICAS

4.1. A cozinha será entregue no estado em que se encontra, considerando a estrutura física atual, maquinários, materiais e utensílios existentes;

4.2. Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição, sejam de uso exclusivo para atender o objeto deste Termo de Referência;

4.3. Repor e/ou complementar, sempre que necessário, e em tempo hábil, os materiais e equipamentos recebidos da **CONTRATANTE**, de modo que o atendimento não fique prejudicado;

4.4. Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso;

4.5. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção;

4.6. Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a **PRESTADORA DE SERVIÇO**;

4.7. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela **CONTRATANTE**, devido ao mau estado de conservação;

4.8. Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações, de acordo com as normas da fiscalização vigente;

4.9. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da

unidade, bem como tudo que a elas disser respeito;

4.10. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do **CONTRATANTE**;

4.11. Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade do **CONTRATANTE** quando disponível nas Unidades, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para o **CONTRATANTE**;

4.12. A manutenção preditiva, preventiva e corretiva dos equipamentos será de responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, respeitando-se a garantia e o manual de uso de cada equipamento.

4.13. Responder pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração;

4.14. Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com aprovação prévia do **CONTRATANTE** com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta.

5. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

5.1. Elaborar cardápios mensais de dietas gerais e específicas para pacientes, além dos cardápios para funcionários e acompanhantes, submetendo-os a apreciação, com antecedência mínima de 30 (trinta) DIAS para sua execução.

5.2. Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível.

5.3. Os cardápios para atendimento ao refeitório deverão incluir sempre uma opção de substituição para as preparações proteicas das grandes refeições, tais como:

- Para carne branca: carne vermelha.
- Para carne vermelha: carne branca.
- Para embutidos, vísceras, carne de porco: carne branca ou ovo, de acordo com as preparações definidas a critério do **CONTRATANTE**.
- Apresentar as fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio sempre que solicitadas.
- Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados.

6. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

6.1. A empresa deverá realizar a contratação de mão de obra conforme cargos e quantitativos apresentados na tabela abaixo:

CARGO/FUNÇÃO	QUANTIDADE
Gerente de Produção	01

Cozinheiro(a)	02
Auxiliar de cozinha	02
Saladeira	01
Auxiliar de serviços gerais	02

7.OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

7.1. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação dos locais geridos, etc.

7.2. Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.

7.3. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, pass-trought, refresqueira, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

7.4. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 - ANVISA.

7.5. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).

7.6. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

8. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO AO PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

8.1. É vedado à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, em qualquer hipótese, aproveitar componente de refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições, conforme a RDC 2016/04.

8.2. Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do **CONTRATANTE**.

8.3. Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em gerais necessários à execução dos serviços.

8.4. Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em quantidades suficientes ao número de refeições servidas conforme solicitado pela **CONTRATANTE**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

8.5. É expressamente vedada à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, a utilização das dependências do **CONTRATANTE** para preparo /fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades que não façam parte da gestão.

8.6. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

8.7. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição e devidamente identificado.

8.8. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04- ANVISA.

8.9. 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.

8.10. Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da **CONTRATANTE**.

8.11. Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

8.12. Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso da administração da unidade.

8.13. Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo **CONTRATANTE** para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

8.14. Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante, junto com as refeições destinadas a pacientes e acompanhantes. E azeite, vinagre, em galheteiro devidamente identificado, sachê de sal e de palito no refeitório, junto com as refeições destinadas aos funcionários.

8.15. Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente, de acordo com os itens que compõem as refeições.

9. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

9.1. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.

10. OBRIGAÇÕES DA PRESTADORA DE SERVIÇOS, QUANTO À HIGIENIZAÇÃO

10.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico- Sanitário em Estabelecimento de Alimentos;

10.2.Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (refeitórios), de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde;

10.3. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

10.4. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorohexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

10.5. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo **CONTRATANTE.**

10.6. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para o **CONTRATANTE.**

10.7. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

11.1. A **CONTRATADA** deverá executar os serviços de fornecimento de alimentação para pacientes e servidores da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h, em estrita conformidade com as condições, quantidades, horários, cardápios, dietas, especificações, padrões de qualidade e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, seus anexos e na proposta apresentada.

11.2. A **CONTRATADA** deverá fornecer, por sua conta e responsabilidade, toda a mão de obra, equipamentos, utensílios, materiais, gêneros alimentícios, insumos e demais recursos necessários à adequada, contínua e integral execução dos serviços.

11.3. A **CONTRATADA** deverá complementar, às suas expensas, todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, incluindo, quando necessários, geladeiras, fornos elétricos, refresqueiras, balcões térmicos e demais equipamentos indispensáveis à preparação, conservação, armazenamento, acondicionamento e distribuição das refeições, observadas as condições das áreas cedidas pela **CONTRATANTE**.

11.4. A **CONTRATADA** deverá manter os equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços em adequado estado de conservação, funcionamento, limpeza e higiene, realizando, às suas expensas, a manutenção preventiva e corretiva daqueles de sua responsabilidade.

11.5. A **CONTRATADA** deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, próprios para consumo, devidamente inspecionados e aprovados pelos órgãos competentes de fiscalização sanitária, observando as características, quantidades, padrões de qualidade e especificações estabelecidas para cada preparação.

11.6. Todos os alimentos e insumos utilizados na preparação das refeições deverão estar dentro do prazo de validade, devidamente identificados, armazenados em condições adequadas e provenientes de fornecedores regulares, sendo vedada a utilização de produtos deteriorados, vencidos, contaminados ou em condições inadequadas de conservação.

11.7. É vedada a utilização de alimentos preparados em dias anteriores na elaboração das refeições a serem servidas, ressalvadas as situações expressamente permitidas pela legislação sanitária aplicável e desde que observadas integralmente as condições técnicas de conservação, armazenamento e segurança dos alimentos.

11.8. A **CONTRATADA** deverá elaborar e executar os cardápios previamente aprovados pela **CONTRATANTE**, observando as preparações, porções, composição nutricional, variedade e demais especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

11.9. As dietas destinadas aos pacientes deverão ser preparadas e fornecidas de acordo com as prescrições e orientações da equipe responsável, observando rigorosamente o tipo de dieta, consistência, restrições, composição e demais particularidades indicadas para cada paciente.

11.10. A **CONTRATADA** deverá adotar procedimentos que assegurem a correta identificação, preparação, acondicionamento e distribuição das dietas dos pacientes, de modo a evitar trocas, omissões, contaminações ou fornecimento de alimentação incompatível com a prescrição.

11.11. A **CONTRATADA** deverá fornecer as refeições nos horários previamente estabelecidos pela **CONTRATANTE**, observando rigorosamente a rotina da UPA 24h e evitando atrasos que possam comprometer o atendimento e a assistência aos pacientes e servidores.

11.12. A **CONTRATADA** deverá fornecer as refeições nas quantidades efetivamente solicitadas pela **CONTRATANTE**, observando os quantitativos previstos para pacientes, servidores e demais pessoas autorizadas, quando houver.

11.13. O controle das refeições e dietas efetivamente fornecidas será realizado pela **CONTRATANTE**, por meio de servidor responsável ou pessoa formalmente designada, constituindo-se a quantidade efetivamente fornecida e aceita em parâmetro para fins de medição e pagamento, observadas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

11.14. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar à **CONTRATANTE** os registros e controles necessários à conferência das refeições fornecidas, contendo, quando aplicável, a quantidade, tipo de refeição,

dieta, destinatário, horário de fornecimento e demais informações necessárias à medição e fiscalização dos serviços.

11.15. A **CONTRATADA** deverá fornecer, junto às refeições acondicionadas em marmitex, os utensílios descartáveis necessários ao consumo, incluindo colher descartável, em quantidade compatível com o número de refeições fornecidas.

11.16. As refeições deverão ser acondicionadas em recipientes adequados, íntegros, limpos, próprios para alimentos e compatíveis com a temperatura e as características de cada preparação, garantindo a manutenção da qualidade e da segurança dos alimentos até o momento da distribuição.

11.17. Quando houver necessidade de transporte das refeições, este deverá ser realizado pela **CONTRATADA** em veículos apropriados, devidamente higienizados e em condições adequadas para o transporte de alimentos, observando-se a legislação sanitária aplicável e os critérios de temperatura necessários à preservação dos produtos.

11.18. Os recipientes utilizados para acondicionamento das refeições deverão ser adequados, higienizados, termicamente apropriados e, quando necessário, hermeticamente fechados, de modo a evitar contaminação, derramamento, perda de temperatura ou alteração das características dos alimentos.

11.19. Todas as despesas relacionadas ao transporte, frete, carregamento, descarregamento, acondicionamento, embalagens, equipamentos, materiais, insumos e demais custos necessários à perfeita execução dos serviços correrão exclusivamente por conta da **CONTRATADA**, sem possibilidade de cobrança de valores adicionais não previstos na proposta.

11.20. A **CONTRATADA** deverá assegurar que as refeições apresentem características sensoriais adequadas, incluindo sabor, odor, aparência, textura e temperatura compatíveis com o tipo de preparação, não devendo ser excessivamente temperadas, insossas ou apresentar qualquer característica que comprometa sua aceitação ou segurança.

11.21. A **CONTRATADA** deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente e as normas regulamentares relativas à higiene, manipulação, armazenamento, conservação, transporte e distribuição de alimentos, bem como as normas de saúde e segurança do trabalho aplicáveis aos seus empregados.

11.22. A higienização das dependências, equipamentos, utensílios e demais materiais utilizados diretamente na execução dos serviços será de responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo ser realizada de forma contínua e conforme as normas sanitárias aplicáveis.

11.23. O controle integrado de pragas nas áreas utilizadas pela **CONTRATADA** deverá ser realizado sempre que necessário, por pessoal treinado ou empresa especializada e qualificada, mediante utilização de produtos devidamente autorizados pelos órgãos competentes, às expensas da **CONTRATADA**.

11.24. A **CONTRATADA** deverá manter rigoroso controle de higiene pessoal de seus empregados, inclusive quanto à apresentação, asseio, uniforme, equipamentos de proteção e demais requisitos sanitários aplicáveis à manipulação de alimentos.

11.25. Os empregados da **CONTRATADA** que atuarem na manipulação, preparação, armazenamento ou distribuição dos alimentos deverão observar as exigências sanitárias aplicáveis, mantendo unhas aparadas e limpas, sendo vedado o uso de adornos, como brincos, pulseiras, anéis, relógios e outros objetos que possam comprometer a segurança dos alimentos.

11.26. A **CONTRATADA** deverá fornecer e exigir o uso adequado de uniformes e equipamentos de proteção necessários à execução dos serviços, incluindo, conforme a atividade desenvolvida, aventais, jalecos, calças, blusas, calçados fechados e antiderrapantes, botas e proteção para os cabelos, observadas as normas sanitárias e de segurança do trabalho.

11.27. A **CONTRATADA** será responsável pelo acompanhamento das condições de saúde dos seus empregados e pelo cumprimento das exigências legais e sanitárias relativas aos exames ocupacionais e demais medidas aplicáveis aos trabalhadores envolvidos na manipulação e fornecimento de alimentos.

11.28. A **CONTRATADA** deverá promover treinamento e reciclagem dos seus empregados, especialmente quanto às boas práticas de manipulação de alimentos, higiene pessoal, prevenção de contaminação, segurança dos alimentos, utilização dos equipamentos e procedimentos de emergência.

11.29. A **CONTRATADA** não poderá utilizar estudantes, estagiários ou empregados sem a qualificação exigida para desempenhar funções privativas de profissionais legalmente habilitados, especialmente aquelas que exijam formação ou responsabilidade técnica específica.

11.30. A **CONTRATADA** deverá manter profissional responsável tecnicamente habilitado, quando exigido pela legislação aplicável, mantendo atualizados os respectivos registros, documentos e comprovações perante os órgãos competentes.

11.31. A **CONTRATADA** deverá manter, durante toda a execução contratual, as condições de habilitação e qualificação exigidas para a contratação, bem como cumprir as obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias, fundiárias e demais obrigações legais relacionadas aos seus empregados e à execução do objeto.

11.32. São de exclusiva responsabilidade da **CONTRATADA** todos os tributos, impostos, taxas, contribuições fiscais e parafiscais, encargos trabalhistas e previdenciários, FGTS, seguros, despesas administrativas, materiais, equipamentos, mão de obra, embalagens, transporte e demais despesas diretas ou indiretas decorrentes da execução do objeto.

11.33. A **CONTRATADA** deverá fornecer o serviço de acordo com as solicitações e rotinas estabelecidas pela **CONTRATANTE**, nos locais, horários e condições previamente definidos, não

sendo admitida alteração unilateral de preços, quantitativos, horários, cardápios ou condições de execução.

11.34. Eventuais alterações necessárias ao fornecimento, inclusive quanto a horários, quantidades ou procedimentos, deverão ser previamente comunicadas e submetidas à apreciação da **CONTRATANTE**, quando houver impacto na execução contratual.

11.35. A **CONTRATADA** deverá comunicar imediatamente, por escrito, à **CONTRATANTE** qualquer ocorrência, anormalidade, intercorrência ou situação de caráter urgente que possa comprometer a continuidade, qualidade, segurança ou regularidade do fornecimento de alimentação.

11.36. A **CONTRATADA** deverá adotar imediatamente as medidas necessárias para corrigir qualquer deficiência ou irregularidade apontada pela **CONTRATANTE**, sem prejuízo da aplicação das penalidades cabíveis.

11.37. As refeições, preparações, dietas, produtos ou materiais que apresentarem desconformidade com as especificações deste Termo de Referência, com a legislação sanitária ou com as condições estabelecidas no contrato poderão ser recusados, total ou parcialmente, devendo a **CONTRATADA** providenciar sua imediata substituição ou correção, às suas expensas, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

11.38. A fiscalização realizada pela **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** de sua responsabilidade pela qualidade, segurança, quantidade, conservação, higiene, temperatura, adequação nutricional, acondicionamento e regularidade das refeições fornecidas.

11.39. A **CONTRATADA** deverá permitir e facilitar a fiscalização dos serviços pela **CONTRATANTE**, garantindo acesso às áreas, equipamentos, estoques, documentos e registros relacionados à execução do objeto, observadas as normas internas de segurança e controle de acesso da UPA 24h.

11.40. A **CONTRATADA** deverá colocar à disposição da **CONTRATANTE** os meios necessários à comprovação da qualidade e conformidade dos serviços, fornecendo, sempre que solicitado, informações, documentos, registros, fichas de controle, comprovantes de aquisição, validade e procedência dos produtos e demais elementos necessários à fiscalização.

11.41. A **CONTRATADA** deverá manter a **CONTRATANTE** informada sobre qualquer alteração de endereço, telefone, endereço eletrônico, responsável técnico, responsável operacional ou qualquer outra informação relevante para a execução e fiscalização do contrato.

11.42. A **CONTRATADA** deverá responder integralmente pelos danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de ação ou omissão, falha na execução dos serviços, utilização de produtos inadequados, fornecimento de alimentação em condições impróprias ou descumprimento das obrigações contratuais e legais, na forma da legislação aplicável.

11.43. A **CONTRATADA** deverá reparar, corrigir, substituir ou refazer, às suas expensas, os serviços, refeições, preparações, produtos ou materiais que apresentarem vícios, defeitos, inadequações ou desconformidades decorrentes da execução contratual.

11.44. A **CONTRATADA** não poderá transferir ou subcontratar, no todo ou em parte, o objeto contratual, sem prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE**, quando admitida pela legislação e pelo instrumento contratual.

11.45. A **CONTRATADA** deverá garantir a continuidade dos serviços durante toda a vigência contratual, inclusive nas situações de manutenção, reparos, indisponibilidade ou realização de obras nas áreas cedidas para execução dos serviços.

11.46. Na hipótese de obras, manutenção ou qualquer intervenção nas áreas, cozinha ou dependências utilizadas pela **CONTRATADA** que impeçam ou limitem temporariamente seu funcionamento regular, a **CONTRATADA** deverá, mediante orientação e prévia aprovação da **CONTRATANTE**, adotar as providências necessárias para manter a continuidade do fornecimento, inclusive mediante utilização de estrutura ou local alternativo adequado, sem prejuízo da alimentação dos pacientes e servidores e sem custos adicionais para a **CONTRATANTE**, quando a necessidade decorrer de obrigação ou risco de responsabilidade da **CONTRATADA**.

11.47. A **CONTRATADA** deverá manter estoque e estrutura operacional compatíveis com a demanda da UPA 24h, adotando medidas preventivas para evitar desabastecimento, interrupção do serviço ou atraso na entrega das refeições.

11.48. A **CONTRATADA** deverá comunicar previamente à **CONTRATANTE** qualquer situação que possa ocasionar redução, interrupção ou atraso no fornecimento, apresentando imediatamente plano de contingência e as medidas adotadas para assegurar a continuidade dos serviços.

11.49. A **CONTRATADA** deverá cumprir as determinações da fiscalização e da gestão contratual, desde que relacionadas ao objeto contratado e formalmente comunicadas, sem prejuízo de sua responsabilidade técnica e operacional pela execução dos serviços.

11.50. Em caso de denúncia, indício de fraude, irregularidade sanitária ou qualquer outra ocorrência que possa comprometer a execução do objeto, a **CONTRATADA** ficará sujeita à apuração administrativa e às demais medidas de fiscalização e controle cabíveis, sem prejuízo das responsabilidades civil, administrativa e penal previstas em lei.

11.51. A **CONTRATADA** deverá observar as normas de sustentabilidade aplicáveis à execução do objeto, buscando reduzir desperdícios de alimentos, água, energia e materiais, promover a adequada destinação dos resíduos e utilizar, sempre que tecnicamente viável e permitido, materiais e práticas que reduzam impactos ambientais.

11.52. A **CONTRATADA** deverá adotar medidas de proteção à saúde e segurança dos trabalhadores envolvidos na execução dos serviços, observando a legislação trabalhista, previdenciária, sanitária e de segurança do trabalho aplicável.

11.53. A **CONTRATADA** deverá observar as disposições do Guia Nacional de Contratações Sustentáveis, quando aplicáveis ao objeto, bem como os critérios de sustentabilidade estabelecidos neste Termo de Referência.

11.54. O descumprimento das obrigações estabelecidas neste item sujeitará a **CONTRATADA** às medidas corretivas, glosas, retenções e penalidades previstas neste Termo de Referência, no contrato e na legislação aplicável, sem prejuízo da obrigação de reparar os danos eventualmente causados.

11.55. A **CONTRATADA** deverá cumprir integralmente as demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência, seus anexos e no instrumento contratual, desde que relacionadas ao objeto da contratação.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

12.1. Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à **CONTRATADA**.

12.2. Disponibilizar à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.

12.3. Caso os locais disponibilizados não possuam ou necessitem de complementação de equipamentos e reparos nas suas instalações, os mesmos ficarão a cargo da **PRESTADORA DE SERVIÇOS.**

12.4. Descontar da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, mediante relatório emitido pela fiscalização do **CONTRATANTE** o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.

13. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

13.1. A fiscalização da execução dos serviços será exercida pela a **Coordenadora ROSIANE SUPRIANO DE JESUS, Matrícula 813257**, designado pelo **CONTRATANTE**, a quem competirá acompanhar, fiscalizar e avaliar a execução do objeto contratual, verificando o cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência e no contrato, especialmente quanto à qualidade, quantidade, pontualidade, condições higiênico-sanitárias, preparo, armazenamento, distribuição e adequação das refeições destinadas aos pacientes e servidores da **Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h**.

13.2. Compete ao Fiscal do Contrato, sem prejuízo de outras atribuições previstas na legislação, no instrumento contratual e nos regulamentos aplicáveis:

I – acompanhar sistematicamente a execução dos serviços, verificando o cumprimento dos horários estabelecidos para preparo, entrega, distribuição e recolhimento das refeições;

II – verificar se as refeições fornecidas correspondem às quantidades, tipos, cardápios, dietas e demais especificações previstas no contrato;

III – acompanhar e conferir a quantidade de refeições efetivamente fornecidas aos pacientes e servidores, utilizando os controles e registros estabelecidos para fins de medição e pagamento;

IV – verificar a adequação das refeições destinadas aos pacientes às prescrições e orientações dietéticas estabelecidas pelos profissionais responsáveis, observadas as particularidades de cada paciente e as condições previstas no contrato;

V – verificar a qualidade, aparência, sabor, temperatura, apresentação, acondicionamento e demais características das refeições fornecidas, observando os padrões estabelecidos no contrato e as normas sanitárias aplicáveis;

VI – fiscalizar as condições de higiene e limpeza das áreas utilizadas para armazenamento, preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, inclusive das áreas cedidas à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**;

VII – verificar o cumprimento das boas práticas de manipulação e das normas de segurança alimentar e sanitária aplicáveis à prestação dos serviços;

VIII – acompanhar as condições de armazenamento e conservação dos gêneros alimentícios, verificando, sempre que necessário, prazos de validade, integridade das embalagens, condições de temperatura e demais requisitos pertinentes;

IX – verificar se os equipamentos, utensílios, materiais e demais recursos utilizados pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS** são adequados à execução do objeto e encontram-se em condições satisfatórias de uso, higiene e conservação;

X – acompanhar a adequada utilização e conservação das áreas cedidas pelo **CONTRATANTE**, verificando seu uso exclusivamente para as finalidades relacionadas à execução do objeto contratual;

XI – registrar em instrumento próprio todas as ocorrências relacionadas à execução dos serviços, especialmente atrasos, falta ou insuficiência de refeições, inadequações de cardápio, problemas de qualidade, temperatura ou acondicionamento, falhas higiênico-sanitárias e demais irregularidades identificadas;

XII – comunicar formalmente à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** as irregularidades identificadas, determinando, quando cabível, a adoção das providências necessárias para sua imediata correção;

XIII – solicitar a substituição de refeições ou alimentos que apresentem características inadequadas, estejam em desacordo com o cardápio ou dieta prescrita, apresentem condições impróprias para consumo ou não atendam às especificações contratuais, sem prejuízo das demais medidas cabíveis;

XIV – acompanhar a execução das medidas corretivas determinadas à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, verificando sua efetiva regularização;

XV – realizar, quando necessário, diligências junto à **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, inclusive inspeções nas áreas de preparo, armazenamento e distribuição, registrando as ocorrências e providências adotadas;

XVI – examinar e conferir as notas fiscais, relatórios, mapas de refeições, controles de fornecimento e demais documentos apresentados pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, verificando sua compatibilidade com os serviços efetivamente prestados;

XVII – aprovar a medição dos serviços efetivamente executados, considerando as quantidades de refeições efetivamente fornecidas e as condições estabelecidas no contrato;

XVIII – formalizar o atesto das notas fiscais e demais documentos correspondentes, após a confirmação da efetiva prestação dos serviços e de sua conformidade com as condições contratadas;

XIX – informar ao Gestor do Contrato, em tempo hábil, qualquer situação que demande decisão ou providência que ultrapasse sua competência, especialmente ocorrências que possam comprometer a continuidade, a qualidade ou a segurança do fornecimento de alimentação na UPA;

XX – manifestar-se sobre solicitações, reclamações e ocorrências relacionadas à execução do contrato, adotando as providências de sua competência e encaminhando ao Gestor aquelas que demandem decisão superior;

XXI – acompanhar o cumprimento das obrigações previstas no contrato, no Termo de Referência e na legislação sanitária e demais normas aplicáveis ao fornecimento e à manipulação de alimentos;

XXII – verificar, quando aplicável, o cumprimento das obrigações relativas à disponibilização e utilização de uniformes, equipamentos de proteção individual – EPIs e demais itens necessários à execução segura dos serviços pelos empregados da **PRESTADORA DE SERVIÇOS**;

XXIII – comunicar ao Gestor do Contrato eventuais situações que possam ensejar aplicação de penalidades, glosas, substituição de refeições, correção dos serviços ou adoção de outras medidas administrativas previstas no contrato e na legislação vigente.

13.3. Considerando que o objeto contratual envolve o fornecimento de alimentação para pacientes e servidores de unidade de pronto atendimento, a fiscalização deverá observar, especialmente, a continuidade e regularidade do serviço, de modo a evitar interrupções no fornecimento das refeições e assegurar que os alimentos disponibilizados estejam em condições adequadas de consumo.

13.4. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá atender prontamente às determinações do Fiscal do Contrato relacionadas à correção de falhas, inadequações ou irregularidades identificadas na execução dos serviços, sem prejuízo de sua responsabilidade pela perfeita execução do objeto.

13.5. A fiscalização deverá considerar, para fins de medição e atesto, as refeições efetivamente fornecidas e aceitas pelo **CONTRATANTE**, observadas as quantidades, os horários, os tipos de refeição e as demais condições estabelecidas no contrato.

13.6. A fiscalização exercida pelo **CONTRATANTE** não exclui nem reduz a responsabilidade única, integral e exclusiva da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** pela execução do objeto contratado, inclusive quanto à qualidade e segurança dos alimentos, às condições higiênico-sanitárias, à qualificação e

conduta de seus empregados, ao cumprimento da legislação aplicável e aos danos eventualmente causados ao **CONTRATANTE**, aos pacientes, aos servidores ou a terceiros.

13.7. A atuação fiscalizadora do **CONTRATANTE** não implica transferência ou compartilhamento da responsabilidade da **PRESTADORA DE SERVIÇOS** pela execução do objeto, tampouco a ocorrência de eventual falha na fiscalização implicará corresponsabilidade do **CONTRATANTE** ou de seus agentes e prepostos.

13.8. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** deverá manter disponíveis, para consulta do Fiscal do Contrato, os registros e documentos relacionados à execução dos serviços, incluindo controles de fornecimento, cardápios, registros de temperatura, quando aplicáveis, controles de higienização, documentos de controle de validade e demais registros exigidos pela legislação sanitária e pelo contrato.

13.9. O Fiscal do Contrato deverá comunicar ao Gestor, com a devida antecedência, qualquer fato que possa comprometer a continuidade do fornecimento de alimentação aos pacientes e servidores da UPA 24h, especialmente situações que possam resultar em interrupção dos serviços ou risco à segurança alimentar.

13.10. A fiscalização observará, ainda, as disposições do artigo 8º do Decreto Municipal nº 7.361/2023 e da Lei Federal nº 14.133/2021, no que forem aplicáveis ao objeto da contratação.

14. DAS ATRIBUIÇÕES, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor ou comissão designada pela **Secretaria Municipal de Saúde**, a quem caberá verificar o cumprimento das obrigações contratuais pela **CONTRATADA**, especialmente quanto ao fornecimento das refeições destinadas aos pacientes, servidores e, quando previsto, acompanhantes da **Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h**, observando-se as quantidades, horários, cardápios, dietas, qualidade, condições de preparo, armazenamento, conservação, acondicionamento e distribuição dos alimentos.

14.2. Compete ao Fiscal do Contrato acompanhar e verificar a efetiva prestação dos serviços, inclusive quanto ao cumprimento dos horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, à adequação dos cardápios e dietas, à quantidade de refeições fornecidas, à qualidade dos alimentos e às condições higiênico-sanitárias das áreas, equipamentos, utensílios e demais instalações utilizadas pela **CONTRATADA**.

14.3. O Fiscal do Contrato deverá verificar e conferir os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas, utilizando os controles e registros adotados pela UPA 24h, inclusive o discriminativo numérico de refeições e, quando necessário, a respectiva listagem nominal de pacientes, servidores e acompanhantes, para fins de conferência, medição e pagamento.

14.4. O Fiscal do Contrato atestará a execução do objeto no documento fiscal correspondente, após a conferência dos serviços efetivamente prestados e a verificação do cumprimento das exigências

contratuais, constituindo o atesto requisito indispensável para a liberação dos respectivos pagamentos.

14.5. A **CONTRATADA** deverá assegurar e facilitar o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual pelo **CONTRATANTE**, permitindo o acesso às informações, documentos, registros, controles de fornecimento, cardápios e demais elementos necessários à verificação da regularidade dos serviços.

14.6. O **CONTRATANTE**, por meio do Fiscal do Contrato ou de servidor por ele autorizado, poderá ter acesso, a qualquer tempo, às dependências cedidas ou disponibilizadas à **CONTRATADA** para a execução do objeto, inclusive áreas de armazenamento, preparo, manipulação, acondicionamento e distribuição dos alimentos, para fins de acompanhamento e fiscalização dos serviços.

14.7. A **CONTRATADA** deverá manter disponíveis para fiscalização os registros e documentos relacionados à execução do objeto, especialmente aqueles referentes ao controle de refeições fornecidas, cardápios, dietas, condições de armazenamento e conservação dos alimentos, controles de temperatura, quando aplicáveis, higienização das instalações e equipamentos e demais registros exigidos pela legislação sanitária e pelo contrato.

14.8. A **CONTRATADA** deverá permitir e facilitar o acesso de seus empregados às áreas destinadas à execução dos serviços, observadas as normas internas de segurança, controle de acesso e circulação da **UPA 24h**, bem como as demais orientações estabelecidas pelo **CONTRATANTE**.

14.9. O **CONTRATANTE** fornecerá à **CONTRATADA**, dentro dos procedimentos estabelecidos para a execução do objeto, as informações necessárias ao planejamento e fornecimento das refeições, especialmente os quantitativos estimados e as informações referentes às dietas dos pacientes que devam ser observadas, respeitados os fluxos e protocolos internos da Unidade.

14.10. O **CONTRATANTE** prestará as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**, desde que relacionados à execução do objeto e que estejam sob sua responsabilidade.

14.11. A **CONTRATADA** deverá comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato qualquer ocorrência que possa comprometer o fornecimento regular das refeições, tais como falta de insumos, problemas de equipamentos, impossibilidade de atendimento dos quantitativos previstos ou qualquer outra situação que possa ocasionar atraso ou interrupção dos serviços.

14.12. O Fiscal do Contrato deverá registrar as ocorrências verificadas durante a execução contratual e comunicar à **CONTRATADA** as irregularidades identificadas, determinando, quando cabível, a adoção das providências necessárias para sua correção.

14.13. Quando forem identificadas refeições em desacordo com as especificações contratuais, com as dietas determinadas ou em condições inadequadas para consumo, o Fiscal poderá solicitar sua imediata substituição, sem prejuízo da adoção das demais medidas administrativas cabíveis.

14.14. A fiscalização poderá realizar inspeções e diligências sempre que necessário, inclusive para verificar as condições de higiene, manipulação, armazenamento, conservação e distribuição dos alimentos, sem que isso implique interferência na gestão operacional da **CONTRATADA** ou transferência de sua responsabilidade pela execução do objeto.

14.15. O acompanhamento e a fiscalização realizados pelo **CONTRATANTE** não excluem nem reduzem a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA** pelo correto cumprimento das obrigações decorrentes do contrato, inclusive quanto à qualidade, segurança e adequação dos alimentos fornecidos, às condições higiênico-sanitárias, à regularidade dos serviços e aos atos praticados por seus empregados.

14.16. A eventual ausência, insuficiência ou falha na fiscalização por parte do **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** de suas responsabilidades contratuais, legais e sanitárias, nem implicará corresponsabilidade do **CONTRATANTE**, de seus agentes ou prepostos pelos atos ou omissões da **CONTRATADA**.

14.17. As atividades de acompanhamento e fiscalização deverão observar as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 7.361/2023, das normas sanitárias aplicáveis ao serviço de alimentação e das demais disposições previstas no contrato e no Termo de Referência.

15. DO GESTOR DO CONTRATO

15.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas, as disposições da Lei Federal nº 14.133, de 2021, do Decreto Municipal nº 7.361/2023 e demais normas aplicáveis, respondendo cada parte pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

15.2. A gestão do contrato será exercida por servidor formalmente designado pela **Secretaria Municipal de Saúde**, a quem competirá acompanhar os aspectos administrativos da contratação e adotar as providências necessárias ao adequado cumprimento das obrigações assumidas pelas partes, especialmente nos termos do artigo 7º do Decreto Municipal nº 7.361/2023.

15.3. Compete ao Gestor do Contrato:

I – acompanhar a manutenção, pela **CONTRATADA**, das condições estabelecidas no instrumento convocatório, no Termo de Referência, no contrato e nas exigências legais aplicáveis;

II – conferir a importância a ser paga, constante do documento comprobatório da despesa, com base no contrato, na nota de empenho, na medição e no ateste do Fiscal do Contrato;

III – manifestar-se sobre todas as solicitações e reclamações relacionadas à execução do contrato, observando-se o prazo de 1 (um) mês ou aquele estabelecido no contrato para emissão de decisões pela Administração;

IV – manter controle atualizado dos saldos de empenho e dos pagamentos efetuados, evitando a realização de serviços ou fornecimentos sem prévio empenho;

V – orientar o Fiscal do Contrato no desempenho de suas atribuições, sempre que necessário;

VI – promover, quando couber, o atesto de notas fiscais e faturas, em conjunto com o Fiscal do Contrato, para fins de comprovação do cumprimento das obrigações contratuais;

VII – promover, quando couber, reunião inicial após a assinatura do contrato, para apresentação do modelo de gestão e fiscalização, das obrigações contratuais, dos mecanismos de acompanhamento, das estratégias para execução do objeto, dos critérios de medição e pagamento e das sanções aplicáveis;

VIII – providenciar, quando necessário, a formalização de termos aditivos, prorrogações, reajustes, repactuações, revisões ou rescisões contratuais, conforme o caso, observada a legislação vigente;

IX – realizar o controle do valor e da atualização das garantias contratuais, quando exigidas, e informar a unidade de contabilidade e finanças para os devidos registros;

X – receber definitivamente os serviços objeto da contratação, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Municipal nº 7.361/2023 e demais normas aplicáveis;

XI – tomar as providências necessárias para a formalização de processo administrativo de responsabilização e subsidiar o ordenador de despesas na aplicação de penalidades decorrentes de inexecução parcial ou total do contrato;

XII – verificar o cumprimento das obrigações fiscais, trabalhistas e previdenciárias da **CONTRATADA**, quando aplicáveis;

XIII – zelar pelo equilíbrio econômico-financeiro do contrato, avaliando e promovendo as solicitações de reajuste, revisão, repactuação ou demais medidas cabíveis, conforme o caso;

XIV – constituir o relatório final previsto na legislação, com as informações obtidas durante a execução do contrato, como forma de aprimoramento das atividades da Administração Pública Municipal;

XV – acompanhar as providências adotadas pelo Fiscal do Contrato para correção de eventuais irregularidades identificadas durante a execução dos serviços;

XVI – acompanhar o cumprimento dos prazos e das condições estabelecidas para a execução do objeto, adotando ou promovendo a adoção das providências necessárias quando identificadas situações que possam comprometer a continuidade ou a adequada execução contratual.

15.4. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo período correspondente, devendo tais circunstâncias ser formalmente registradas nos autos do processo e, quando cabível, formalizadas mediante apostilamento, observadas as disposições legais aplicáveis.

15.5. As comunicações entre o **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA** deverão ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se a utilização de correio eletrônico ou outros meios eletrônicos oficiais que permitam o registro e a comprovação da comunicação.

15.6. O **CONTRATANTE** poderá convocar representante da **CONTRATADA** para reuniões ou para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato, especialmente quando identificadas situações que possam comprometer a continuidade ou a qualidade do fornecimento de alimentação aos pacientes e servidores da **UPA 24h**.

15.7. Após a assinatura do contrato, o **CONTRATANTE** poderá convocar representante da **CONTRATADA** para reunião inicial, destinada à apresentação do modelo de gestão e fiscalização contratual, contendo, conforme aplicável:

a) as obrigações contratuais da **CONTRATADA**;

b) os mecanismos de acompanhamento e fiscalização dos serviços;

c) as estratégias para a execução do fornecimento de alimentação;

d) os procedimentos para solicitação, preparação, fornecimento e distribuição das refeições;

e) os critérios de medição e aferição dos resultados;

f) os procedimentos para registro e comunicação de ocorrências;

g) os procedimentos para substituição de refeições ou correção de irregularidades;

h) os critérios para aplicação de glosas e demais medidas administrativas; e

i) as sanções aplicáveis em caso de descumprimento das obrigações contratuais.

15.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) Fiscal(is) do Contrato ou pelos respectivos substitutos formalmente designados, nos termos do art. 117 da Lei Federal nº 14.133/2021, sem prejuízo das atribuições do Gestor do Contrato.

15.9. A atuação do Gestor do Contrato e do Fiscal do Contrato deverá ocorrer de forma integrada, respeitadas as competências de cada função, cabendo ao Gestor adotar as providências administrativas decorrentes das informações e registros produzidos durante a fiscalização da execução contratual.

15.10. A gestão e a fiscalização do contrato não eximem a **CONTRATADA** de sua responsabilidade integral pela execução do objeto, especialmente quanto ao fornecimento regular das refeições, à qualidade e segurança dos alimentos, às condições higiênico-sanitárias, ao cumprimento dos horários, quantitativos, cardápios e dietas estabelecidos, bem como às demais obrigações previstas no contrato e na legislação aplicável.

16.DA DOCUMENTAÇÃO DE APRESENTAÇÃO OBRIGATÓRIA PARA CONTRATAÇÃO

16.1. Contrato social consolidado ou Estatuto e Atas de constiuição dos atuais dirigentes ou outro documento de constituição da empresa, devidamente registrados na Junta Comercial;

16.2. Certidão Negativa de Débitos da União;

16.3. Certidão Negativa de Débitos do FGTS;

16.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhista;

16.5. Cartão CNPJ da empresa descrevendo atividades (CNAE) compatíveis com o objeto a ser contratado;

16.6. Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional de Nutrição), em plena validade;

16.7. Registro ou inscrição do Responsável Técnico indicado pela empresa contratada como responsável pela prestação dos serviços na entidade profissional competente, com comprovação do vínculo empregatício, de trabalho ou de serviço, ou mesmo declaração de compromisso futuro, estabelecido entre o profissional e a empresa;

16.8. Declaração de que possui aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação;

16.9. Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, atestando a execução dos serviços.

16.10. Comprovação que já executou contrato(s) de mesma natureza e quantitativo equivalente ao serem contratados.

16.11. A exigência se justifica pela complexidade do serviço, considerando tratar-se de um serviço de alimentação, em que serão produzidas e distribuídas mais quantidade significativa de refeições/dia, em que, além de envolver matérias-primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, que demandam regras e boas práticas em sua manipulação.

16.12. Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional,

16.13. Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa participante;

17.VISITA TÉCNICA

17.1. Declaração de que o proponente tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto do presente. A declaração justifica-se para que o interessado em participar do procedimento competitivo conheça onde e como serão cumpridas as futuras obrigações contratuais, em momento anterior à apresentação de sua proposta;

17.2. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico e representante legal do proponente acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. O responsável técnico deverá assinar, visto que é o profissional que irá responder pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição;

17.3. **OBSERVAÇÃO IMPORTANTE:** É facultado ao proponente comparecer fisicamente aos locais da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-los em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, materiais utilizados, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação;

17.4. O proponente, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o seu representante legal assiná-lo, e solicitar a assinatura do colaborador do Contratante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida;

17.5. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de sociedade simples;

17.6. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

17.7. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos; Comprovação de possuir capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente;

18. DA AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO MENSAL E FATURAMENTO

18.1. A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação do Serviço prestado mensalmente deverão ser atestados pelo Fiscal de contrato com carimbo próprio.

18.2. O Relatório mensal de Avaliação do Serviço prestado deverá ser elaborado pelo **REPRESENTANTE** da **PRESTADORA DE SERVIÇO** e entregue durante o Evento de Notas Fiscais à **FISCAL DO CONTRATO** do **SEHAC** assinado e rubricado em todas as páginas.

18.3. O **CONTRATANTE** deverá comunicar imediatamente à **PRESTADORA DE SERVIÇOS** o recebimento de notificação de autuação decorrente de sua atividade. A **PRESTADORA DE SERVIÇOS** será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município, pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos da quantia devida pela prestação do serviço do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do **CONTRATANTE**.

18.4.O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas, respeitando o critério a seguir estabelecido:

UPA GUARAPARI	FORMA DE COBRANÇA	TIPO DE REFEIÇÃO OU DIETA
FUNCIONÁRIOS	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESEJUM /ALMOÇO /LANCHE /JANTAR
ACOMPANHANTES	POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO	DESEJUM /ALMOÇO /LANCHE /JANTAR
PACIENTES (ADULTOS)	a)POR UNIDADE DE PEQUENA OU GRANDE REFEIÇÃO b)POR UNIDADE OU FRAÇÃO DE UNIDADE DOS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES FÓRMULAS LACTEAS POR ALIMENTO "IN NATURA",PREPARADOS OU INDUSTRIALIZADOS RESPEITANDO O PREÇO CORRENTE NA PRAÇA.	DIETAS BÁSICAS ,NORMAL ,BRANDA ,PASTOSA , SEMILIQUIDA, LÍQUIDA DIETAS DE RESTRIÇÃO ACRÉSCIMO DAS DIETAS BÁSICAS OUTRAS DIETAS ALIMENTOS E PREPARAÇÕES EXTRAS ,FÓRMULAS LACTEAS

19. DOS CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO, DOS PREÇOS E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

19.1. A avaliação da execução do objeto será realizada pelo responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, para fins de verificação da conformidade dos serviços prestados com as especificações, condições e quantitativos estabelecidos neste Termo de Referência, no contrato e na proposta da **CONTRATADA**.

19.2. A medição dos serviços será realizada mensalmente, considerando-se, para fins de pagamento, o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, distribuídas e aceitas pela **CONTRATANTE**, observados os tipos de refeição, dietas, quantitativos, horários e demais condições estabelecidas para o atendimento dos pacientes e servidores da **Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h**.

19.3. Para fins de medição, a **CONTRATADA** deverá apresentar ao Fiscal do Contrato os documentos e controles que comprovem o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas no período, discriminadas por tipo de refeição e, quando aplicável, por pacientes, servidores e acompanhantes autorizados.

19.4. A fiscalização conferirá os quantitativos apresentados pela **CONTRATADA** com os controles internos da UPA 24h, podendo realizar diligências, verificações e conferências sempre que necessário para comprovar a efetiva execução dos serviços.

19.5. Somente serão consideradas para fins de pagamento as refeições efetivamente fornecidas e que estejam de acordo com as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no contrato, especialmente quanto à quantidade, tipo de refeição, cardápio, dieta, horário de fornecimento, qualidade, acondicionamento e condições higiênico-sanitárias.

19.6. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, caso se constate que a **CONTRATADA**:

a) deixar de fornecer, total ou parcialmente, as refeições previstas e efetivamente demandadas;

b) fornecer refeições em quantidade inferior à contratada ou registrada nos controles de fornecimento;

c) fornecer refeições em desacordo com os cardápios, tipos, dietas ou demais especificações estabelecidas;

d) fornecer alimentos em condições inadequadas de qualidade, temperatura, conservação, acondicionamento ou higiene;

e) deixar de executar ou executar os serviços com qualidade inferior à mínima exigida neste Termo de Referência e no contrato;

f) deixar de disponibilizar materiais, equipamentos, insumos ou mão de obra necessários à adequada execução dos serviços, ou utilizá-los em quantidade ou qualidade inferior à exigida;

g) deixar de cumprir os horários estabelecidos para preparo, entrega ou distribuição das refeições, quando a ocorrência comprometer a adequada prestação do serviço.

19.7. A aplicação de glosa não prejudicará a apuração de eventual responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a aplicação das penalidades previstas no contrato e na legislação vigente, quando cabíveis.

19.8. Dos preços

19.8. Nos preços propostos pela **CONTRATADA** deverão estar incluídos todos os custos e despesas necessários à perfeita execução do objeto contratado, incluindo, sem se limitar a, mão de obra, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, gêneros alimentícios, insumos, materiais, equipamentos, utensílios, produtos de limpeza e higienização, armazenamento, acondicionamento, embalagens, seguros, tributos, taxas, impostos e demais encargos incidentes direta ou indiretamente sobre a execução dos serviços.

19.9. Os preços contratados deverão contemplar, ainda, os custos decorrentes da reposição de gêneros alimentícios, insumos, materiais, utensílios ou demais itens necessários à continuidade e à adequada execução dos serviços, não cabendo à **CONTRATADA** pleitear pagamentos adicionais em razão de despesas ordinárias necessárias à execução do objeto, ressalvadas as hipóteses de alteração contratual legalmente admitidas.

19.10. Do pagamento

19.10. O pagamento à **CONTRATADA** será efetuado mensalmente, de acordo com o quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, conferidas, aceitas e atestadas pela fiscalização, observados os preços unitários contratados e as eventuais glosas decorrentes de irregularidades verificadas.

19.11. O pagamento será efetuado no prazo de até **30 (trinta) dias corridos**, contados a partir do recebimento definitivo dos serviços referentes à competência mensal e da devida liquidação da despesa pelo setor competente, desde que cumpridas todas as condições necessárias ao pagamento.

19.12. O recebimento definitivo dos serviços, para fins de pagamento, ficará condicionado à comprovação do adimplemento das obrigações contratuais referentes ao período de competência, mediante conferência dos quantitativos de refeições fornecidas, dos documentos de medição e dos demais registros pertinentes.

19.13. A **CONTRATADA** deverá apresentar mensalmente ao Fiscal do Contrato, em formato digital (PDF), juntamente com a Nota Fiscal/Fatura:

a) planilha contendo os quantitativos de refeições efetivamente fornecidas no período, discriminadas por tipo de refeição e, quando aplicável, por pacientes, servidores e acompanhantes;

b) documentos e controles de fornecimento necessários à conferência dos quantitativos informados;

c) Certidões de Regularidade perante o **FGTS**, a **Fazenda Nacional**, a **Dívida Ativa da União**, os Tributos e Contribuições Federais, a Justiça do Trabalho e demais documentos de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária exigidos pela legislação e pelo Município;

d) outros documentos que venham a ser expressamente previstos no contrato ou solicitados pela fiscalização para comprovação da adequada execução dos serviços.

19.14. A Nota Fiscal/Fatura deverá ser emitida em nome do **Fundo Municipal de Saúde de Guarapari/ES**, inscrito no **CNPJ nº 11.770.182/0001-04**, contendo as informações necessárias à correta identificação do contrato e dos serviços prestados.

19.15. Os pagamentos serão efetuados obrigatoriamente mediante crédito em conta corrente de titularidade da **CONTRATADA**, cujos dados bancários deverão ser informados e mantidos atualizados durante toda a vigência contratual.

19.16. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ausência de documentos necessários à liquidação da despesa ou qualquer circunstância que impeça a regular liquidação e o pagamento, os documentos serão devolvidos à **CONTRATADA** para correção e/ou complementação.

19.17. Na hipótese prevista no item anterior, o prazo para pagamento será contado a partir da data de reapresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente corrigida e acompanhada da documentação necessária à regular liquidação da despesa, não sendo imputado à **CONTRATANTE** qualquer ônus decorrente da pendência de responsabilidade da **CONTRATADA**.

19.18. O pagamento não implica aceitação definitiva de eventuais serviços executados em desacordo com as especificações contratuais, permanecendo a **CONTRATADA** responsável pela correção das irregularidades identificadas, sem prejuízo das medidas administrativas cabíveis.

19.19. Da compensação financeira

19.19. Na hipótese de atraso no pagamento por parte da **CONTRATANTE**, desde que a **CONTRATADA** tenha cumprido integralmente as condições necessárias à liquidação da despesa e o atraso não decorra de pendência ou irregularidade de sua responsabilidade, serão observados os encargos eventualmente devidos, na forma prevista na legislação aplicável e no contrato.

19.20. Do reajuste

19.20. Os preços contratados poderão ser reajustados, quando cabível, após o interregno mínimo de **12 (doze) meses**, contado da data do orçamento estimado ou da apresentação da proposta, conforme definido no instrumento convocatório e na legislação aplicável, mediante aplicação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/IBGE**, ou de outro índice que venha a substituí-lo.

19.21. O reajuste observará as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021 e do instrumento contratual, não sendo admitida a alteração dos preços em decorrência de variações ordinárias dos custos dos insumos, mão de obra ou demais componentes do serviço fora das hipóteses legal e contratualmente previstas.

19.22. A eventual solicitação de reajuste deverá ser formalizada pela **CONTRATADA**, acompanhada da documentação necessária à demonstração do direito ao reajuste e da memória de cálculo correspondente, observados os requisitos e prazos estabelecidos na legislação e no contrato.

20. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

20.1. As despesas decorrentes da presente licitação correrão à conta do orçamento:

UG: 202

Orgão: 35.01

21. DAS PENALIDADES

21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, o contratado que:

a) der causa à inexecução parcial do contrato;

b) der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços ou produtos públicos ou ao interesse coletivo;

c) der causa à inexecução total do contrato;

d) ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

e) apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;

f) praticar ato fraudulento na execução do contrato;

g) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

h) praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

21.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

a. Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021);

b. Impedimento de licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "b", "c" e "d" do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave (art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021);

c. Declaração de inidoneidade para licitar e contratar, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas "e", "f", "g" e "h" do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas "b", "c" e "d", que justifiquem a imposição de penalidade mais grave (art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021).

d.Multa

21.3. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa ao Contratado, observando-se o procedimento previsto no **caput** e parágrafos do art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, para as penalidades de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

21.4. Na aplicação das sanções serão considerados (art. 156, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021):

a) a natureza e a gravidade da infração cometida;

b) as peculiaridades do caso concreto;

c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

d) os danos que dela provierem para o Contratante;

e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

21.5. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133, de 2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida.

21.6. A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Contrato ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia (art. 160, da Lei nº 14.133, de 2021)

21.7. O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133, de 2021)

21.8. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133/21.

21.9. São aplicáveis as sanções e procedimentos previstos no Título IV, Capítulo I da Lei Federal nº 14.133/21.

21.10. As penalidades só deixarão de ser aplicadas nas seguintes hipóteses:

a)Comprovação, anexada aos autos, da ocorrência de força maior impeditiva do cumprimento da obrigação; e/ou,

b)Manifestação da secretaria requisitante, informando que o ocorrido derivou de fatos imputáveis exclusivamente à Administração.

21.11. Ocorrendo recusa da adjudicatária em retirar/receber a Autorização de Fornecimento, dentro do prazo estabelecido neste Edital, sem justificativa aceita pela Administração, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:

a)Multa no valor de 20% (vinte por cento) do valor do ajuste se firmado fosse;

b)Pena de impedimento de licitar e contratar pelo prazo de até 3 (três) anos com a Administração Pública, a critério da Município;

c)Advertência, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave.

21.12. As penalidades poderão ainda ser aplicadas em outras hipóteses, nos termos da Lei, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, sendo que com relação a multas serão aplicadas como segue:

a)Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste, por inexecução total do objeto.

b)Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela inexecutada, por inexecução parcial do ajuste.

c)Multa de 1,0% (um por cento) sobre o valor do material não entregue por dia de atraso, inclusive nas hipóteses de fixação de prazo para substituição ou complementação, limitada a demora até o máximo de 19 (dezenove) dias do prazo fixado, após restará configurada inexecução do ajuste, parcial ou total a depender se o atraso se deu em parte ou no todo.

d)Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do material entregue em desacordo com as especificações do edital e do ajuste, sem prejuízo de sua substituição, no prazo estabelecido.

e)Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do ajuste, por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do ajuste, não previstas nas demais disposições desta cláusula.

f)Multa de 20% (vinte por cento) sobre o valor do contrato, por rescisão do ajuste decorrente de culpa da Contratada.

21.13. Os percentuais propostos poderão ser alterados pela Secretaria Requisitante em face das peculiaridades do contrato, observados os limites do §3º, art. 156, Lei Federal 14.133/21.

21.14. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui a das outras, quando cabíveis.

21.15. Das decisões de aplicação de penalidade, caberá recurso nos termos dos artigos 166 e 167 da Lei Federal nº 14.133/21, observados os prazos nele fixados, que deverá ser dirigido ao Exmo. Sr. Prefeito, e protocolizado nos dias úteis em horário de funcionamento da Prefeitura.

22 – DA RESCISÃO:

22.1. A rescisão do Contrato poderá ser determinada por ato unilateral e escrito da **CONTRATANTE**, nos seguintes casos:

a) Não cumprimento pela **CONTRATADA** de cláusulas contratuais, prazos ou seu cumprimento irregular;

b) Impontualidade no cumprimento do Contrato, levando o Município a comprovar a impossibilidade dos serviços, nos prazos estipulados;

c) subcontratação total ou parcial do objeto do Contrato, associação da **CONTRATADA** com outrem, cessão ou transferência total ou parcial, bem como fusão, cisão ou incorporação, não admitidos no Contrato;

d) desatendimento das determinações regulares da Autoridade designada pelo Município, para fiscalização da execução do Contrato, assim como as de seus superiores;

e) **razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pelo CONTRATANTE;**

f)ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato;

22.2. **Em todas as condições acima referenciadas, sempre será observado o interesse do CONTRATANTE**.

22.3**.** Declarada a rescisão do Contrato, a **CONTRATADA** receberá do **CONTRATANTE** somente o referente ao pagamento dos serviços realizados.

Possui, a Administração Pública, a faculdade de modificar unilateralmente o contrato para melhor atender às finalidades do interesse público, respeitando os direitos do CONTRATADO, bem como, rescindir unilateralmente o contrato.

23. DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

23.1. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

23.2. Ato CRN4, nº. 600/2018 – Dispõe sobre parâmetros quantitativos por área de atuação do nutricionista e determina outras providências.

23.3. Portaria nº. 1.428 de 26 de novembro de 1993 – Regulamenta a licença para inspeção sanitária de alimentos e as diretrizes para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação

de serviços na área de alimentos.

23.4. Portaria MS nº. 326/1997 – dispõe sobre o regulamento das condições higiênico – sanitárias e Boas Práticas para estabelecimento produtor/industrializado de alimentos.

23.5. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

23.6. Portaria MT nº. 3.214/1978 – Determina as normas regulamentadoras (NR) da legislação trabalhista.

23.7. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

23.8. Portaria MS nº. 1.469/2000 – Determina o padrão microbiológico da água.

23.9. RDC n°. 33/2003 - Dispõem sobre o regulamento técnico para o gerenciamento de resíduos de serviços de saúde.

23.10. Norma Técnica nº. 42-60-01, de 05/05/03 da COMLURB.

23.11. Resolução SES nº. 2.434, de 15/06/2004.

23.12. Lei Federal n°. 10.741, de 01/10/2003.

23.13. Portaria CVS nº. 15, de 07/11/1991

23.14. Portaria CVS nº. 06, de 10/03/1999.

23.15. RDC nº. 216, de 15/09/2004 - ANVISA.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. O Município de Guarapari/ES, por meio do Fundo Municipal de Saúde de Guarapari/ES, reserva-se o direito de recusar, total ou parcialmente, os serviços, refeições, preparações, dietas, produtos, materiais ou quaisquer outros itens fornecidos pela **CONTRATADA** que estejam em desacordo com as condições, especificações, quantitativos, padrões de qualidade, horários e demais exigências estabelecidas neste Termo de Referência, no contrato, na proposta apresentada ou na legislação aplicável.

24.2. A aceitação, o recebimento ou o atesto dos serviços pela **CONTRATANTE** não afastará a responsabilidade da **CONTRATADA** pela qualidade, segurança, regularidade e adequação das refeições fornecidas, nem impedirá a adoção de medidas administrativas posteriormente, caso sejam identificadas irregularidades, vícios ou desconformidades.

24.3. A execução dos serviços deverá observar, além das disposições deste Termo de Referência e do instrumento contratual, a legislação vigente aplicável ao objeto, especialmente as normas sanitárias, de segurança alimentar, trabalhistas, previdenciárias, ambientais e de segurança do trabalho, bem como as determinações dos órgãos competentes de fiscalização.

24.4. A **CONTRATADA** será integralmente responsável pela adequada execução dos serviços, inclusive quanto à qualidade dos gêneros alimentícios, preparo, armazenamento, conservação, acondicionamento, distribuição e fornecimento das refeições aos pacientes e servidores da UPA 24h.

24.5. As eventuais omissões deste Termo de Referência serão solucionadas pela **CONTRATANTE**, observadas as disposições da Lei Federal nº 14.133/2021, da regulamentação municipal aplicável, das demais normas pertinentes e dos princípios que regem as contratações públicas.

24.6. A ocorrência de fatos supervenientes que possam interferir na execução dos serviços deverá ser imediatamente comunicada pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, acompanhada das informações e documentos necessários à avaliação e adoção das providências cabíveis.

24.7. A **CONTRATADA** deverá assegurar a continuidade do fornecimento de alimentação durante toda a vigência contratual, adotando previamente as medidas necessárias para evitar interrupções, desabastecimento, atrasos ou qualquer situação que possa comprometer a assistência prestada pela UPA 24h.

24.8. A eventual tolerância da **CONTRATANTE** quanto ao descumprimento de qualquer obrigação contratual não constituirá novação, renúncia ou alteração das condições pactuadas, permanecendo assegurado o direito de exigir o seu integral cumprimento a qualquer tempo.

24.9. Nenhuma alteração das condições estabelecidas neste Termo de Referência ou no contrato terá validade quando realizada de forma unilateral pela **CONTRATADA**, devendo qualquer alteração observar os procedimentos e requisitos previstos na legislação aplicável e no instrumento contratual.

24.10. A fiscalização e o acompanhamento da execução contratual pela **CONTRATANTE** não eximem a **CONTRATADA** de suas responsabilidades legais, técnicas, trabalhistas, sanitárias e contratuais, especialmente aquelas relacionadas à segurança e à qualidade da alimentação fornecida.

24.11. A **CONTRATADA** deverá manter, durante toda a vigência contratual, os documentos, registros e controles necessários à comprovação da regularidade da execução dos serviços, disponibilizando-os à **CONTRATANTE** sempre que solicitados.

24.12. As comunicações, notificações, solicitações e determinações relacionadas à execução contratual serão realizadas pelos meios formalmente estabelecidos pela **CONTRATANTE**, admitidos os meios eletrônicos oficiais, quando cabíveis, devendo a **CONTRATADA** manter atualizados seus dados de contato.

24.13. A contratação possui caráter **emergencial**, pelo período de até **12 (doze) meses**, ou até a conclusão do procedimento de contratação definitivo e o início da execução do respectivo contrato, o que ocorrer primeiro, observadas as condições e limites estabelecidos no instrumento contratual e na legislação aplicável.

24.14. A presente contratação emergencial não gera direito adquirido à prorrogação ou à continuidade da prestação dos serviços após o término de sua vigência, permanecendo a execução limitada ao prazo e às condições estabelecidos no contrato.

24.15. A **CONTRATADA** deverá cumprir integralmente as disposições deste Termo de Referência, seus anexos e o instrumento contratual, sujeitando-se, em caso de descumprimento, às medidas corretivas, glosas, sanções e demais consequências previstas na legislação e no contrato.

24.16. Fica eleito o foro da Comarca de Guarapari/ES para dirimir eventuais questões decorrentes da execução da contratação, ressalvadas as hipóteses em que a legislação determine foro diverso.

24.17. Integram este Termo de Referência, para todos os fins, os seus anexos e demais documentos que compõem o processo de contratação, observadas as respectivas condições e disposições.

24.18. Os casos omissos serão resolvidos pela **CONTRATANTE**, com fundamento na legislação aplicável às contratações públicas e nas demais normas pertinentes ao objeto, buscando-se assegurar a continuidade, a qualidade e a segurança do fornecimento de alimentação aos pacientes e servidores da Unidade de Pronto Atendimento – UPA 24h.

Guarapari/ES, 21 de Setembro de 2026

ELABORAÇÃO

ROSIANE SUPRIANO DE JESUS
Coordenadora UPA
Matrícula: 813257

Aprovado por:_____.
Larissa Maria Santório Pereira Nicolau
Secretária Municipal da Saúde
Matrícula:2249480

ANEXO I - ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES

Média de Refeições Diárias					
Descrição	**Desjejum**	**Café (Litro)**	**Almoço**	**Lanche**	**Jantar**
Colaborador	80	9	80	80	80
Paciente	50	0	50	50	50
Acompanhante	0	0	40	0	40
TOTAL	**130**	**9**	**170**	**130**	**170**

ITEM	QTDE ESTIMATIVA MENSAL	QTDE ESTIMATIVA 12 MESES	UNID.	ESPECIFICAÇÃO
1	3.900	46.800	UNID.	**DESJEJUM** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)
2	270	3.240	UNID.	**CAFÉ** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)
3	5.100	61.200	UNID.	**ALMOÇO** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)
4	3.900	46.800	UNID.	**LANCHE** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)
5	5.100	61.200	UNID.	**JANTAR** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)
6	1.800	21.600	UNID.	**CEIA** (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA)

ANEXO II - DESCRIÇÃO TÉCNICA

1. DEFINIÇÕES E CONCEITUAÇÕES DOS TERMOS TÉCNICOS

1.1. **Dieta** - compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo, para atendimento de suas necessidades nutricionais diárias;

1.2. **Dieta branda** – apresenta baixos níveis de celulose e tecido conectivo abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório. Essa dieta e isenta de especiarias, condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.

1.3. **Dieta pastosa** - apresenta alimentos abrandados por cocção ou por ação mecânica, facilitando o trabalho digestório, deglutição e a mastigação. Sendo composta por alimentos com textura macia, para que possa ser mastigados e deglutido com pouco esforço. Essa dieta e isenta de especiarias, condimentos fortes, hortaliças e legumes crus.

1.4. **Dieta líquida completa** - aquela modificada basicamente quanto à consistência e condimentação, com maior fracionamento, permitindo o mínimo esforço nos processos digestivo e absortivo, composta por alimentos líquidos ou que liquefazem na boca;

1.5. **Refeição** - qualquer fração de ração (ração = total de alimentos fornecidos a uma pessoa nas 24 horas do dia);

1.6. **Desjejum** - pequena refeição servida pela manhã;

1.7. **Lanche** - pequena refeição servida entre o almoço e jantar;

1.8. **Almoço e jantar** - refeições principais ou grandes refeições;

1.9. **Ceia** – uma refeição leve feita ao fim da noite depois do jantar.

1.10. **Cardápio** - é a tradução, em termos de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições e alimentos;

2. CATEGORIAS DE DIETAS (DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS)

2.1. ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

PEQUENAS REFEIÇÕES	**UNIDADE**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		**DESJEJUM**	**LANCHE**
CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ml	100	100
LEITE INTEGRAL (DESNATADO OU SEMIDESNATADO)	ml	200	200

AÇÚCAR OU ADOÇANTE	grs	5	5
PÃO (FRANCÊS OU DOCE)	grs	50	50
MANTEIGA (COM OU SEM SAL)	grs	10	10
BS.: O ITEM LEITE DE VACA DEVERÁ SER DO TIPO EMBALAGEM TETRAPAK			

GRANDES REFEIÇÕES				
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		**UNID**	**QUANTIDADE PREPARADA**	
	ENTRADA:		**ALMOÇO**	**JANTAR**
I	VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	grs	80	80
II	CEREAL E/OU MASSA	grs	200	200
III	LEGUMINOSAS	grs	150	150
IV	CARNE BOVINA	grs	120	120
	OU AVES (SEM OSSO / COM OSSO)	grs	120/240	120/240
	OU PEIXE (FILÉ / POSTA)	grs	120/200	120/200
	OU LÍNGUIÇA	grs	120	120
	OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	grs	120/170	120/170
	OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, “ESCONDIDINHO”	grs	250	250
	- OVOS	UND	2	2
V	**GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C.**	grs	150/200	150/200
	- OU FAROFA	grs	50	50
	- OU PIRÃO	grs	100	100
	- OU POLENTA	grs	100	100
VI	**SOBREMESAS:**	-	150	150
	FRUTAS/SALADA DE FRUTAS(*)	grs	250	250
	OU MELANCIA/MELÃO	grs	70/70	70/70
	OU DOCES (PASTA/CREMOSO/EMBALAGEM INDIVIDUAL) OU GELATINA	grs	100/100/100	100/100/100

VII	REFRESCO COM FRUTA C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ml	200	200

VARIAÇÃO	
ITENS	**EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS**
1 - SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTAS, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA.
2 - SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS. CANJA
3 - MASSA/ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4 - FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC
5 - GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ, CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA.
6 - MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS.
7 - OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO.
	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*)
8 - SOBREMESAS	FRUTAS COZIDAS, ASSADAS OU EM COMPOTAS (*)
	DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUME OU DE LEITE. CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS.
9 - REFRESCO	DE SUCOS INDUSTRIALIZADOS, CONTENDO A POLPA DE FRUTA, DILUÍDOS
	NOS PERCENTUAIS INDICADOS NA EMBALAGEM OU QUANDO NATURAL DILUÍDO A CRITÉRIO DA xxxxx(DEPENDENDO DA FRUTA).
	NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:
	SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE 5 grs Q.S (**)
	ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE Q.S
	CEBOLA Q.S
10-CONDIMENTOS E OUTROS	TOMATE Q.S
	VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO Q.S
	PIMENTÃO, SALSA, CEBOLINHA E OUTROS Q.S
	ÓLEO (SOJA, MILHO, ARROZ, GIRASSOL, CANOLA) Q.S
	AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO Q.S
	ERVAS SECAS OU FRESCAS Q.S

OBS 1: (*) vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: poderão ser incluídos

3. **DIETAS BÁSICAS**

3.1. **Pacientes**

OBS: todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

3.2 CONSISTÊNCIA: BRANDA / PASTOSA

- Pequenas Refeições
- **Grandes Refeições**

A) PEQUENAS REFEIÇÕES VALOR ENERGETICO APROXIMADO (kcal)			DESJEJUM	LANCHE
N° de Ordem	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR)	ml	50	50
	OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)		200	200
	A CHOCOLATADO (PEDIATRIA)		200	200
II	LEITE (C/ OU S/C/LEITE	ml	150	150
	OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO		200	200
	OU A CHOCOLATADO		200	200
	OU IOGURTE	grs	90	90
III	PÃO	grs	50	50
	OU BISCOITO		45	45
	OU TORRADA		40	40
	OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO		20/30	20/30
	OU BOLO		-	80
IV	MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	grs	1(10G)	1(10G)
	OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL (COMUM E DIET)	grs	1(15G)	1(15G)
VI	- FRUTAS (**)	UND	1EQ (***)	-

OBS 1: (*) As dietas pastosas homogêneas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado.

OBS 3: O pão das pequenas refeições será fr an c ê s , l e i t e i n t e g r a l.

OBS 4: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: (***)equivalentes das frutas:

- ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra-150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 6: Os alimentos dos grupos ii, iii e iv poderão ser substituidos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão, sem ônus.

B) GRANDES REFEIÇÕES			ALMOÇO	JANTAR
Nº DE ORDEM	ALIMENTOS E / OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C) (*) MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS	grs	80/120/120	80/120/120
	OU SOPAS		250	250
II	CEREAL E / OU MASSAS	grs	200	200
III	LEGUMINOSAS	grs	150	150
IV	CARNES:	grs	120	120
	BOVINA		120/240	120/240
	OU AVES SEM OSSO/COM OSSO		120/200	120/200
	OU PEIXE (FILE/POSTA)		120	120
	OVO	unid.	2	2
V	GUARNIÇÃO:	grs	100/150	100/150
	VEGETAIS B OU C (*)		50	50
	OU FAROFA		100	100
	OU PIRÃO		100	100
	OU POLENTA		100	100
	OU TORTA DE LEGUMES			
VI	SOBREMESA:	grs	1EQ(***)	1EQ(***)
	FRUTAS (**)		40/80	40/80
	OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC)		100/100/10	100/100/100
	OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE			
VII	SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ml	200	200

OBS 1: (*) Vegetais: ficam condicionados à safra. as saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 3: (***) equivalentes das frutas:

ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra-150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA

PADRÃO: 1200 KCAL/DIA CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- Pequenas Refeições
- **Grandes Refeições**

PEQUENAS REFEIÇÕES	DESJEJUM	LANCHE
	QUANTIDADE PREPARADA	

CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE	200 ml	200 ml
OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS	200 ml	200 ml
OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA	200 ml	200 ml
OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA	200 ml	200 ml
OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO	90 grs	90 grs
GELÉIA DE MOCOTÓ OU GELATINA	50 grs/80 grs/100 ml	50 grs/80 grs/100 ml

OBS 1: O leite utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com a n**ecessidade nutricional dos usuários, a faixa etária atendida e as orientações do responsável técnico/nutricionista**.

OBS 2: substituir o item i pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3: (*) EQUIVALENTES DAS FRUTAS: Ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g

OBS 4: (*) as frutas ficam condicionadas à safra.

4. **LISTAGEM DE UTENSÍLIOS E MATERIAL DESCARTÁVEL PADRONIZADO**
4.1. **PARA PACIENTES**
4.1.1. **MATERIAL DESCARTÁVEL**
A) Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 200 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos, com exceção das vitaminas que serão fornecidas também no copo de 200 ml.
B) Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;
C) Embalagem plástica com tampa para sobremesa;
D) Embalagem plástica para talheres;
E) Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;
F) Embalagem de isopor tipo “quentinha”, biodegradável, com tampa com três ou quatro divisões, com capacidade entre 750 e 900 ml e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;

G) Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável;

OBS: Todos os materiais descartáveis com aprovação prévia do **CONTRATANTE** e com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta

4.2. **PARA FUNCIONÁRIOS:**
4.2.1. **UTENSÍLIOS**
A) Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável;
B) Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa.

OBS: Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas conforme solicitado pela **PRESTADORA DE SERVIÇOS**, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

5.2.2 MATERIAL DESCARTÁVEL

A) Copo com capacidade de 200 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;

B) Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm;

C) Embalagem plástica com ou sem tampa, para sobremesa;

OBS: Todos os materiais descartáveis com aprovação prévia do **CONTRATANTE**, e com especificidade adequada (tamanho e capacidade) garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.

5.3 UTENSÍLIO E MATERIAL DESCARTÁVEL PARA GUARDA E TRANSPORTE

5.3.1. DE GÊNEROS:

A)Contentores plásticos transparentes com tampa, para depósito de gêneros alimentícios;

B)Contentores plásticos isotérmicos para transporte.

5.3.2. DE LIXO:

A)Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

B)Recipientes com tampas acionadas por pedal.

5. **HORÁRIO DAS REFEIÇÕES**

DESCRITIVOS DE HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÕES	PACIENTE E ACOMPANHATE	FUNCIONÁRIO
DESJEJUM	07h30 ÀS 08h	07h às 08h
ALMOÇO	11h às 13h	11h às 14h30’
LANCHE	14h30’ às 15h	15h30’ às 16h
JANTAR	17h às 18h30’	19h30’ às 21h
CEIA	19h às 20h30’	-

ROSIANE SUPRIANO DE JESUS
Coordenadora UPA
Matrícula: **813257**

NILTON ROSA
Subsecretário de Atenção Especializada
Matrícula:236349

ANEXO II – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. As exigências de habilitação a serem atendidas pelos fornecedores de serviços são aquelas discriminadas nos itens a seguir:

a) CPF e RG do representante legal;

b) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

c) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

d) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

e) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

f) No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

2. Regularidade fiscal, social e trabalhista:

a) **Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas** ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

b) **Prova de regularidade** perante a **Fazenda Nacional**, mediante certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

c) **Prova de regularidade** com a **Fazenda Estadual** relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

d) **Prova de regularidade** com a **Fazenda Municipal ou Distrital** do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

d.1) caso o fornecedor de serviços seja considerado isento dos tributos estaduais/municipais ou distritais relacionados ao objeto, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de certidão ou declaração da respectiva legislação de regência;

e) **Prova de regularidade** com a **Fazenda Municipal de Guarapari**, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

f) **Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual/municipal/distrital,** se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

g) Prova de regularidade da situação, atestada mediante apresentação do **Certificado de Regularidade Fiscal do FGTS (CRF),** no cumprimento dos encargos sociais instituídos por Lei.

h) **Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho,** mediante apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

i) **Declaração Conjunta,** no modelo do Anexo III.

3. Qualificação técnica

a) Registro ou inscrição da empresa na entidade profissional competente CRN (Conselho Regional de Nutrição), em plena validade.

b) Registro ou inscrição do Responsável Técnico indicado pela empresa contratada como responsável pela prestação dos serviços na entidade profissional competente, com comprovação do vínculo empregatício, de trabalho ou de serviço, ou mesmo declaração de compromisso futuro, estabelecido entre o profissional e a empresa.

c) Declaração de que possui aparelhamento adequados e disponíveis para a realização do objeto da contratação.

d) Comprovação de aptidão para execução de serviço de complexidade tecnológica e operacional equivalente ao objeto desta contratação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, atestando a execução dos serviços.

d.1.) A exigência se justifica pela complexidade do serviço, considerando tratar-se de um serviço de alimentação, em que serão produzidas e distribuídas mais quantidade significativa de refeições/dia, em que, além de envolver matérias primas perecíveis e sensíveis a fatores ambientais, que demandam regras e boas práticas em sua manipulação.

d.2.) Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação e o somatório de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional.

4. Qualificação econômico-financeira:

a) Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor, caso se trate de pessoa jurídica, ou certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do fornecedor, caso se trate de sociedade simples.

b) Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

b.1.) Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício social no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos; Comprovação de possuir capital ou patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

5. Visita técnica:

a) Declaração de que o proponente tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto.

a.1.) A declaração justifica-se para que o interessado em participar do procedimento competitivo conheça onde e como serão cumpridas as futuras obrigações contratuais, em momento anterior à apresentação de sua proposta.

a.2.) A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico e representante legal do proponente acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação. O responsável técnico deverá assinar, visto que é o profissional que irá responder pelas atividades de alimentação e nutrição da pessoa jurídica, em conformidade com as normas de regulação das atividades de alimentação e nutrição.

a.3.) OBSERVAÇÃO IMPORTANTE: É facultado ao proponente comparecer fisicamente aos locais da execução do objeto contratual com a finalidade de vistoriá-los em conjunto com os eventuais equipamentos existentes, tomando ciência de suas características, materiais utilizados, estado de conservação e eventual necessidade de substituição de peças para a perfeita execução dos serviços objeto desta licitação.

a.4.) O proponente, quando da visita física para a realização da vistoria técnica, deverá estar munido de 2 (duas) vias da Declaração de Realização de Vistoria, devendo o seu representante legal assiná-lo, e solicitar a assinatura do colaborador do Contratante responsável pelo acompanhamento da vistoria na via que lhe será devolvida.

ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO CONJUNTA

(Em cumprimento à Lei Federal nº 14.133/2021)

PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 30220/2026
DISPENSA ELETRÔNICA Nº 044/2026

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ sediada (endereço completo), representada neste ato por _____, CPF: _____ DECLARA, para todos os fins de exercício do direito, especialmente para participação no processo licitatório em epígrafe:

a) Declaro que não possuo, em minha cadeia produtiva, 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/88.

b) Declaro para fins do disposto no inciso VI do art. 68, da Lei nº 14.133/21, que não emprego menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprego menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir dos 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal/88.

c) Declaro que estou ciente do edital e concordo com as condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação, conforme o art. 67, inciso VI, da Lei Federal nº 14.133/21.

d) Declaro que minha proposta econômica compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega da proposta, conforme art. 63, §1º, da Lei Federal nº 14.133/21.

e) Declaro que a proposta apresentada para essa licitação está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório e me responsabilizo pela veracidade e autenticidade dos documentos apresentados.

f) Declaro que cumpro as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas, conforme art. 63, inciso IV, da Lei Federal nº 14.133/21.

g) Declaro que atendo aos requisitos de habilitação, conforme disposto no art. 63, inciso I, da Lei Federal nº 14.133/21.

h) Declaro que não incorro nas condições impeditivas do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/21.

i) Declaro para os devidos fins legais, sem prejuízo das sanções e multas previstas neste ato convocatório, estar enquadrado como ME/EPP/Cooperativa, conforme a Lei Complementar nº 123/2006, cujos termos declaro conhecer na íntegra, estando apto, portanto, a exercer o direito de preferência.

Declara ainda que está plenamente ciente do teor e da extensão das informações prestadas, bem como detém poderes para firmá-la.

_____, _____ de _____ de _____

(Município) (data)

ANEXO IV – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

Local e data

À Comissão de Contratação Direta

DISPENSA ELETRÔNICA N° 044/2026

Prezados Senhores,

Apresentamos nossa proposta para a execução dos serviços abaixo especificados, nos termos do Anexo I, parte integrante deste aviso, e ainda conforme abaixo:

LOTE ÚNICO					
Item	**Quant.**	**Unid. de medida**	**Descrição/especificação**	**Valor UNITÁRIO**	**Valor TOTAL**
1	46.800	UND	DESJEJUM: CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR) OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR); ACHOCOLATADO (PEDIATRIA); LEITE (C/ OU S/C/LEITE) OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO OU ACHOCOLATADO OU IOGURTE; PÃO OU BISCOITO OU TORRADA OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO OU BOLO; MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL (COMUM E DIET) FRUTAS DESJEJUM; LIQUIDO: CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM	**R$**	**R$**

			MALTODEXTRINA OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO GELÉIA DE MOCOTÓ OU GELATINA.		
2	61.200	UND	ALMOÇO: ENTRADA: VEGETAIS A B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS; CEREAL E/OU MASSAS; LEGUMINOSAS; CARNE BOVINA OU AVES (SEM OSSO/COM OSSO) OU PEIXE (FILE/POSTA) OU LINGUIÇA OU CARNE SUINA (SEM OSSO/COM OSSO) OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM "ESCONDIDINHO" OU OVOS; GUARNIÇÃO: VEGETAIS A, B OU C OU FAROFA OU PIRÃO OU POLENTA OU TORTA DE LEGUMES; SOBREMESAS: FRUTAS OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC) OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS.	**R$**	**R$**
3	61.200	UND	JANTAR: ENTRADA (VEGETAIS A, B OU C), MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS OU SOPAS; CEREAL E/OU MASSAS; LEGUMINOSAS; CARNES: BOVINA OU AVES SEM OSSO/COM OSSO OU PEIXE (FILE/POSTA) OU OVO; GUARNIÇÃO: VEGETAIS B OU C, OU FAROFA OU PIRÃO OU POLENTA OU TORTA DE LEGUMES; SOBREMESA: FRUTAS OU DOCE (PASTA/COMPOTA, ETC) OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS.	**R$**	**R$**
4	46.800	UND	LANCHE: CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR) OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR), ACHOCOLATADO (PEDIATRIA); LEITE (C/ OU S/C/LEITE OU LEITE (C/ OU S/	**R$**	**R$**

			AÇÚCAR) PURO OU A CHOCOLATADO OU IOGURTE; PÃO OU BISCOITO OU TORRADA OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO OU BOLO; MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SA L) OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL (COM UM E DIET) FRUTAS. LANCHE LIQUIDO: CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE OU SUCO DE FRUTAS NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS OU FRUTAS LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM – GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO GELÉIA DE MOCOTÓ OU GELATINA.		
5	3.240	UND	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE).	**R$**	**R$**
6	21.600	UND	CEIA: CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR) OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR), ACHOCOLATADO (PEDIATRIA); LEITE (C/ OU S/C/LEITE OU LEITE (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO OU A CHOCOLATADO OU IOGURTE; PÃO OU BISCOITO OU TORRADA OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO OU BOLO; MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL (COM UM E DIET) FRUTAS; DESJEJUM LIQUIDO: CHÁ OU MATE OU LEITE OU CAFÉ COM LEITE OU SUCO DE FRUTAS NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS OU FRUTAS	**R$**	**R$**

			LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM ADOÇANTE, COM OU SEM - GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO GELÉIA DE MOCOTÓ OU GELATINA		

O valor de nossa proposta é de R$ _____ (_____), conforme quadro de descrição.

Em caso de adjudicação do objeto da presente licitação à nossa empresa, nos comprometemos a aceitar a Autorização de Fornecimento (AF) no prazo determinado no documento de convocação, indicando para esse fim o (a) Sr. (a) _____, Carteira de Identidade nº _____ espedida em ___/____/_____, Órgão Expedidor _____, CPF nº _____, domiciliado e residente a _____, nº _____, Bairro _____, na cidade de _____/_____, CEP: _____, como representante legal desta empresa.

Informamos que o prazo de validade da nossa proposta é de 90 (noventa) dias, a contar da data de abertura da licitação.

(Informar aqui Banco, Agência e Conta Corrente).

Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Aviso de Contratação Direta e seus anexos.

Atenciosamente,

_____

Empresa Proponente/CNPJ

_____

Representante Legal/CPF

ANEXO V – PLANILHA ESTIMATIVA DE CUSTOS

(Média dos orçamentos)

LOTE ÚNICO					
Item	**Quant.**	**Unid. de medida**	**Descrição/especificação**	**Valor UNITÁRIO**	**Valor TOTAL**
1	46.800	UND	DESJEJUM (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 9,59**	**R$ 448.812,00**
2	61.200	UND	ALMOÇO (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 24,25**	**R$ 1.484.100,00**
3	61.200	UND	JANTAR (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 24,50**	**R$ 1.484.100,00**
4	46.800	UND	LANCHE (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 11,29**	**R$ 528.372,00**
5	3.240	UND	CAFÉ (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 11,40**	**R$ 36.936,00**
6	21.600	UND	CEIA (ESPECIFICAÇÃO E QUANTIDADE DE ACORDO COM O TERMO DE REFERÊNCIA).	**R$ 5,74**	**R$ 123.984,00**
VALOR TOTAL ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO					**R$ 4.106.304,00**

ANEXO VI – MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DE

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº. XXX/2026

ID TCE/ES: XXXXX

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI FAZEM O MUNICÍPIO DE GUARAPARI, O FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE E A EMPRESA XXXXX.

O Município de Guarapari, Estado do Espírito Santo, pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Alencar Moraes de Resende, nº 100 – Bairro Jardim Boa Vista – Guarapari -ES, inscrito no CNPJ-MF sob o nº 27.165.190/0001-53, neste ato representado por seu Prefeito Municipal, Sr. **RODRIGO LEMOS BORGES,** brasileiro, divorciado, advogado, portador do RG nº. 122.1444 SSP e inscrito no CPF sob nº. 080.648.607-41 e o **FUNDO MUNICIPAL DE SAÚDE,** pessoa jurídica de direito público interno, com sede na Rua Alencar Moraes de Resende, nº 100 – Bairro Jardim Boa Vista – Guarapari -ES, inscrito no CNPJ-MF sob o nº 11.770.182/0001-04, neste ato representado pela Secretária Municipal, **Sra LARISSA MARIA SANTÓRIO PEREIRA NICOLAU**, doravante denominados **CONTRATANTES** e, de outro lado a empresa **XXXXX,** inscrita no CNPJ sob o nº. XXXXXX, com sede XXXXXX, CEP XXXX, neste ato representado pelo Sr. **XXXXX,** brasileiro, XXXXX, portador da carteira de identidade nº. XXXX, expedida pela XXX e inscrito no CPF sob o nº. XXXXXX, denominado **CONTRATADA**, ajustam o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS**, em conformidade com a **DISPENSA EMERGENCIAL Nº XXX/2026**, nos termos da Lei nº 14.133/2021 e suas alterações, conforme os termos do **PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº: 30220/2026** e de acordo com as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem por objeto a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA SERVIDORES E PACIENTES DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA 24H, MEDIANTE CESSÃO DE USO DE ÁREAS PRÓPRIAS, COM FORNECIMENTO DE MATERIAIS E MÃO DE OBRA - SEMSA,** conforme condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

1.2.1. O Termo de Referência e demais documentos de planejamento;

1.2.2. A proposta de preços da contratada e a documentação de habilitação;

1.2.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

1.3. Os documentos referidos na presente Cláusula são considerados suficientes para, em complemento a este contrato, definirem a sua extenção e, dessa forma, regerem a execução adequada do contrato ora celebrado.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO

2.1. O valor global do presente contrato é de R$ XXXX (XXXXX).

2.2. Nos preços acima estipulados estão inclusas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro, e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

2.3. Caso se trate de contrato de valor estimado, em que a própria demanda é variável, o valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos ao contratado dependerão dos quantitativos efetivamente prestado e/ou fornecidos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO MODELO DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAL

3.1. O regime de execução contratual será Indireto – Empreitada por preço global.

3.2. Os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação, fiscalização e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO

4.1. O prazo para pagamento ao contratado e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, contados da data da publicação no PNCP, conforme disposições do art. 75, inciso VIII da Lei nº 14.133/2021, ou até a conclusão do procedimento licitatório.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. Suportará as despesas decorrentes do presente contrato a seguinte classificação orçamentária:

UG: XXX
ÓRGAO: XX
ELEMENTO: XXXXXXXX

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com o contrato e seus anexos.

7.2. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre vícios, defeitos ou incorreções verificadas no objeto fornecido, para que seja por ele substituído, reparado ou corrigido, no total ou em parte, às suas expensas.

7.3. Atestar nas notas fiscais ou faturas a efetiva entrega do objeto deste contrato, conforme ajuste representado pela nota de empenho.

7.4. Aplicar à CONTRATADA as sanções previstas em lei e no contrato, quando for o caso;

7.5. Fornecer à CONTRATADA todas as informações relacionadas com o objeto do presente contrato.

7.6. Efetuar o pagamento a CONTRATADA do valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo, forma e condições estabelecidos, efetuando a retenção dos tributos devidos, consoante a legislação vigente.

7.7. Comunicar a empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertine à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento, quando houver controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, conforme o art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.8. Acompanhar e fiscalizar, através de servidor designado pela CONTRATANTE, o cumprimento das obrigações assumidas pela CONTRATADA, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas.

7.9. Cientificar o órgão de representação judicial do Município de Guarapari/ES para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento de obrigações pelo Contratado.

7.10. Exigir a apresentação de notas fiscais com as requisições fornecidas, recibos, atestados, declarações e outros documentos que comprovem as operações realizadas, o cumprimento de pedidos, o atendimento de providências, o compromisso de qualidade, etc, bem como a CONTRATADA recibos, atestados, vistos, declarações e autorizações de compromissos que exijam essas comprovações.

7.11. Receber o objeto no prazo e condições estabelecidas no termo de referência e seus anexos.

7.12. A CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações deste Contrato, do Termo de Referência, do Aviso de Dispensa de licitação e seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas.

8.2. Executar o objeto contratado nos locais e forma indicada pela CONTRATANTE, obedecendo aos prazos estipulados.

8.3. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade

superior (art. 137, II, da Lei n.º 14.133, de 2021) e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados.

8.4. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados, fornecendo os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, cuja quantidade, qualidade e tecnologia deverão atender às recomendações de boa técnica e a legislação de regência.

8.5. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.

8.6. Credenciar junto ao CONTRATANTE um representante e número de telefone e e- mail para prestar esclarecimentos e atender as solicitações, bem como reclamações que porventura surgirem durante a execução contratual.

8.7. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo CONTRATANTE, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida, o valor correspondente aos danos sofridos.

8.8. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE.

8.9. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou do fiscal ou gestor do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021.

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

8.11. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

8.12. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança do CONTRATANTE.

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

8.14. Submeter previamente, por escrito, ao CONTRATANTE, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos de execução previamente acordado.

8.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do

menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

8.16. Paralisar, por determinação do CONTRATANTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

8.17. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual.

8.18. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pelo CONTRATANTE ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do empreendimento.

8.19. Mobilizar e disponibilizar todos os recursos, materiais, ferramentas e profissionais necessários para a perfeita execução dos serviços.

8.20. Iniciar os serviços no prazo fixado pelo CONTRATANTE, em exato cumprimento as especificações estabelecidas no Termo de Referência.

8.21. Responsabilizar-se pela qualidade final dos serviços, fornecer E.P.I.'S (Equipamentos de Proteção Individual) aos funcionários, recolher todos os encargos sociais referentes aos funcionários que trabalharem na mesma.

8.22. Cumprir impreterivelmente os prazos estipulados no contrato e Termo de Referência.

8.23. Empregar boa técnica na prestação dos serviços.

8.24. Caberá à CONTRATADA todo o seguro dos materiais e equipamentos sob sua responsabilidade, e também seguro de acidente de trabalho para todos os que trabalham sob sua supervisão.

8.25. Apresentar a CONTRATANTE, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato.

8.26. Orientar e treinar seus empregados sobre os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018, adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste contrato.

8.27. Apresentar ao CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão no órgão para a execução do serviço.

8.28. Observar, na emissão das notas fiscais para pagamento, o disposto pela Lei Complementar Municipal nº 046, de 28 de dezembro de 2006 e alterações, as regras de retenção do Imposto de Rendas dispostas na Instrução Normativa nº RFB nº 1234, de 11 de janeiro de 2012, bem como Decreto Municipal nº 6221/2023 sob pena de não aceitação por parte do CONTRATANTE.

8.29. Cumprir com todas as demais obrigações contidas no Termo de Referência.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA

9.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

10.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

12.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

12.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para o CONTRATANTE, mediante justificativa formal de que não dispõe de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

12.2.1. Nesse caso, a extinção antecipada ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, garantido um prazo mínimo de dois meses para ciência formal do contratado, devendo ser observada a regra do art. 183 da Lei nº 14.133, de 2021 para a contagem deste prazo.

12.3. O contrato poderá ser extinto com fundamento na ausência de créditos orçamentários ou na perda de vantagem contratual antes da data de aniversário, desde que ocorra com ônus para o CONTRATANTE, conforme previsto no art. 138, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021.

12.4 O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

12.5. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

12.6. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

12.7. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

12.8. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

12.8.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.8.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.8.3. Das indenizações e multas.

12.9. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.

12.10. O CONTRATANTE poderá ainda:

12.11.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pelo CONTRATADO, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e

12.11.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

12.11. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação ou na contratação direta, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA ALTERAÇÃO

13.1. Este instrumento poderá ser alterado na ocorrência dos fatos estipulados no artigo 124, da Lei nº 14.133/21.

13.2. É admissível a alteração subjetiva do contrato proveniente da fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica:

13.2.1. Todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;

13.2.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

13.2.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado; e

13.2.4. Haja a anuência expressa da CONTRATANTE à continuidade do contrato;

13.3. A CONTRATADA é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.4. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

14.1. A fiscalização do contrato e execução dos serviços/fornecimento será realizada pelo servidor **xxxxxxxxx,** ocupante do cargo de xxxxxxx. A gestão do contrato será realizada pela servidora **xxxxxxx,** ocupante do cargo de xxxxxx.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICIDADE

15.1. Caberá ao CONTRATANTE providenciar a publicação do extrato deste Contrato e de seus eventuais aditivos, no Portal Nacional de Contratações e Diário Oficial, observados os prazos previstos no art. 94 da Lei nº 14.133/2021.

15.2. As despesas resultantes da publicação deste Contrato e de seus eventuais aditivos, correrão por conta do CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

16.1. É vedado às partes a utilização de todo e qualquer dado pessoal repassado em decorrência da execução contratual para finalidade distinta daquela do objeto da contratação, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

16.2. Sem prejuízo da aplicação das normas previstas pela Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011, as partes se comprometem a manter sigilo e confidencialidade de todas as informações - em especial os dados pessoais e os dados pessoais sensíveis - repassados em decorrência da execução contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), sendo vedado o repasse das informações a outras empresas ou pessoas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do instrumento contratual.

16.3. O dever de sigilo e confidencialidade permanecem em vigor mesmo após a extinção do vínculo existente entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA, e entre esta e seus colaboradores, subcontratados, prestadores de serviço e consultores.

16.4. Em atendimento ao disposto na Lei Geral de Proteção de Dados, o CONTRATANTE, para a execução do serviço objeto deste contrato, deterá acesso a dados pessoais dos representantes da CONTRATADA, tais como número do CPF e do RG, endereços eletrônico e residencial, e cópia do documento de identificação, os quais serão tratados conforme as disposições da Lei nº 13.709/2018.

16.5. A CONTRATADA declara que tem ciência da existência da Lei Geral de Proteção de Dados e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação com o intuito de proteger os dados pessoais repassados pelo CONTRATANTE.

16.6. A CONTRATADA fica obrigada a comunicar ao CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados.

16.7. A comunicação não exime a CONTRATADA das obrigações, sanções e responsabilidades que possam incidir em razão das situações violadoras acima indicadas.

16.8. O descumprimento de qualquer das cláusulas acima relacionadas ensejará, sem prejuízo do contraditório e ampla defesa, na aplicação das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1. As partes elegem o foro da Comarca de Guarapari, Estado do Espírito Santo, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir as questões oriundas do presente contrato, que não puderem ser resolvidas em comum acordo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA DATA DE CELEBRAÇÃO DO CONTRATO

18.1. Para todos os fins de direito, considera-se como data de celebração do presente contrato a data em que ocorrer a assinatura digital do Chefe do Poder Executivo Municipal, ainda que as demais assinaturas tenham sido apostas em momento anterior ou posterior, em razão do fluxo eletrônico de formalização.

XXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXX
CONTRATADA

FUNDO MUNICIPAL DA SAÚDE
LARISSA MARIA SANTÓRIO PEREIRA NICOLAU
CONTRATANTE

MUNICÍPIO DE GUARAPARI
RODRIGO LEMOS BORGES
CONTRATANTE

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA