

**EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO Nº 098/2025**

**ID CIDADES Nº 2025.500E1700001.01.0087**

**REPUBLICAÇÃO**

Fundação Estadual de Inovação em Saúde – iNOVA Capixaba, doravante denominada de Fundação iNOVA Capixaba, realizará licitação, na modalidade "PREGÃO", na forma "ELETRÔNICA", conforme **Processo nº 2024-HXW21**, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, do Decreto Estadual nº 5.352-R/2023, do Decreto Estadual nº 5.545-R/2023, demais normas aplicáveis, e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

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

INÍCIO DO ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 30/10/2025.**

LIMITE PARA ACOLHIMENTO DAS PROPOSTAS: **15:00 horas do dia 13/11/2025.**

ABERTURA DAS PROPOSTAS E INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA: **15:01 horas do dia 13/11/2025.**

**1 – DO OBJETO E DAS DISPOSIÇÕES ESSENCIAIS**

1.1 – O objeto da presente licitação é **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PRONTAS E PORCIONADAS PARA O ATENDIMENTO DOS PACIENTES, ACOMPANHANTES, FUNCIONÁRIOS E TERCEIROS DO HOSPITAL ESTADUAL CENTRAL – HEC**, conforme especificações do Anexo I do presente Edital.

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

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

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

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

**Lote 001 – R\$ 534.232,72 (quinhentos e trinta e quatro mil, duzentos e trinta e dois reais e setenta e dois centavos).**

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

LOTE 001					
ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QTDE	PREÇO	
				UNITÁRIO	TOTAL
001	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – ALMOÇO DE PACIENTES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	2.180	R\$ 20,34	R\$ 44.341,20
002	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – JANTAR DE PACIENTES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	2.359	R\$ 20,02	R\$ 47.227,18
003	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – ALMOÇO DE COLABORADORES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	7.075	R\$ 20,54	R\$ 145.320,50
004	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – JANTAR DE COLABORADORES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	2.559	R\$ 20,46	R\$ 52.357,14
005	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – ALMOÇO DE ACOMPANHANTES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	1.812	R\$ 20,74	R\$ 37.580,88
006	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR – JANTAR DE ACOMPANHANTES – UNIDADE DE FORNECIMENTO: UNIDADE.	UND/MÊS	1.800	R\$ 20,46	R\$ 36.828,00
007	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: DESJEJUM COLABORADOR.	UND/MÊS	6.027	R\$ 6,50	R\$ 39.175,50
008	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: DESJEJUM PACIENTE.	UND/MÊS	2.333	R\$ 6,50	R\$ 15.164,50
009	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: DESJEJUM ACOMPANHANTES.	UND/MÊS	1.512	R\$ 6,26	R\$ 9.465,12
010	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: COLAÇÃO DE PACIENTE.	UND/MÊS	2.333	R\$ 3,90	R\$ 9.098,70
011	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: LANCHE DA TARDE DE COLABORADOR.	UND/MÊS	2.779	R\$ 7,58	R\$ 21.064,82
012	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: LANCHE DA TARDE DE PACIENTE.	UND/MÊS	3.166	R\$ 7,58	R\$ 23.998,28
013	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: CEIA DE PACIENTES.	UND/MÊS	2.370	R\$ 5,85	R\$ 13.864,50
014	FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO; TIPO: CEIA DE ACOMPANHANTES.	UND/MÊS	1.020	R\$ 5,66	R\$ 5.773,20
015	CAFÉ; APRESENTAÇÃO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO.	LITRO/MÊS	2.400	R\$ 11,47	R\$ 27.528,00
016	SUCO POLPA SEM AÇÚCAR; APRESENTAÇÃO: BEBIDA PRONTA; UNIDADE DE FORNECIMENTO: LITRO.	LITRO/MÊS	10	R\$ 14,77	R\$ 147,70
017	FORNECIMENTO DE COFFEE-BREAK.	UND/MÊS	250	R\$ 21,19	R\$ 5.297,50
<b>VALOR TOTAL MENSAL DO GRUPO/LOTE 001</b>					<b>R\$ 534.232,72</b>
<b>VALOR TOTAL DO CONTRATO PARA 24 MESES DO GRUPO/LOTE 001</b>					<b>R\$ 12.821.585,28</b>

1.6 – O Edital será disponibilizado gratuitamente na página da Fundação iNOVA

Capixaba, mediante acesso ao link: [www.inovacapixaba.es.gov.br](http://www.inovacapixaba.es.gov.br), menu: compras/editais e, também, acessando a página Portal Compras Públicas, link: [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br).

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

## 2 – DO CREDENCIAMENTO E DA PARTICIPAÇÃO

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

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

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

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

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

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

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

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

2.8 – Não poderão participar desta licitação:

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

2.8.2 – Pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### **3 – DA APRESENTAÇÃO E PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

3.8.2 – Marca;

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

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

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

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

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

3.11 – Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam

direta ou indiretamente no fornecimento dos serviços/objetos.

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

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

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

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

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

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

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

#### **4 – DA ABERTURA DA SESSÃO**

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

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

#### **5 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**

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

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

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

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

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

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

5.4 – **O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do Lote.**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.10.4 – Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o

Pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

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

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

5.11.1 – A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

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

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

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

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

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

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

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

5.12.3 – A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver

lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

5.19.2 – A melhor classificada nos termos do subitem anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor

inferior ao da primeira colocada, no prazo de 05 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

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

5.19.4 – No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.3 – Conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.12 – Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da

necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências para que a licitante comprove a exequibilidade da proposta.

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

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

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

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

## **7 – DA FASE DE HABILITAÇÃO**

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

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

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

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

7.2 – A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também em nome de seus sócios majoritários, por força do art. 12 da Lei nº 8.429/1992, que prevê dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

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

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

7.5 – A habilitação dos licitantes será verificada por meio do Portal de Compras Públicas, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e à habilitação técnica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7.15 – Se a proposta não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de habilitação, ou se recusar a assinar o contrato, o Pregoeiro examinará a oferta

subsequente e a respectiva documentação de habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda às exigências do edital.

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

7.16 – Será inabilitada a proposta vencedora que:

7.16.1 – Contiver vícios insanáveis;

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

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

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

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

## 8 – DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

8.4.4 – Na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da

Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

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

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

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

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

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

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

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

## **9 – DA ADJUDICAÇÃO E DA FORMALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**

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

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

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

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

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

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

ente promotor do certame.

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

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

## **10 – DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10.1.5 – Fraudar a licitação;

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

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

10.1.6.2 – Induzir deliberadamente a erro no julgamento;

10.1.6.3 – Apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

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

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

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

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

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

10.3.2 – Impedimento de licitar e contratar; e

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

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

10.5 – A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se além da disciplina legal e regulamentar, o disposto no Termo de Contrato ou no Termo de Referência quanto ao procedimento e outras condições.

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

## 11 – DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

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

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

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

DATA LIMITE PARA O PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	3º DIA ÚTIL	2º DIA ÚTIL	1º DIA ÚTIL	DATA FIXADA PARA A SESSÃO PÚBLICA
Último dia para apresentar pedido de esclarecimentos para	Dia 03 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos	Dia 02 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos	Dia 01 da contagem do prazo. O pedido de esclarecimentos	Dia excluído da contagem do prazo. O pedido de

que seja considerado <b>TEMPESTIVO</b> .	apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> .	apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> .	apresentado nesta data será considerado <b>intempestivo</b> .	esclarecimentos apresentados nesta data será considerado <b>intempestivo</b> .
--	---	---	---	--

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

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

11.4 – As respostas aos esclarecimentos solicitados serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

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

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

## 12 – DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

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

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

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

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

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

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

12.4 – Caso o pregoeiro decida pela improcedência da impugnação, deverá encaminhar o processo para a autoridade competente – ordenadora da despesa – a quem

competirá, nesse caso, ratificar ou alterar a decisão do pregoeiro.

12.5 – Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para realização do certame.

12.6 – As respostas às impugnações serão cadastradas no sítio [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), sendo de responsabilidade dos licitantes seu acompanhamento.

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

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

### **13 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13.21 – O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de

Contratações Públicas (PNCP) e nos endereços eletrônicos: [www.inovacapixaba.es.gov.br](http://www.inovacapixaba.es.gov.br) no menu “Compras”, na opção “Editais” e [www.portaldecompraspublicas.com.br](http://www.portaldecompraspublicas.com.br), no página Portal de Compras Públicas.

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

**Anexo I – Termo de Referência**

**Anexo II – Modelos do Edital**

**Anexo III – Exigência para Habilitação**

**Anexo IV – Minuta do Termo de Contrato Prestação de Serviços**

Vila Velha/ES, 24 de outubro de 2025.

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

**ANEXO I DO EDITAL – TERMO DE REFERÊNCIA**

**1. DESCRIÇÃO DO OBJETO**

**1.1.** Constitui objeto deste Termo de Referência a **Contratação de Empresa Especializada no Fornecimento de Refeições Transportadas Prontas e Porcionadas para o Atendimento dos Pacientes, Acompanhantes, Funcionários e Terceiros do Hospital Estadual Central – HEC** de acordo com as especificações, quantidades estimadas e condições constantes neste documento.

**TABELA 1 – LOTE 01 – REFEIÇÕES E COFFE BREAK**

ITEM	CÓDIGO SIGA	CÓDIGO MV	DESCRIÇÃO DO PRODUTO	UNIDADE	QUANTIDADE MENSAL	QUANTIDADE 24 MESES	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	249881	29172	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – almoço de pacientes – Unidade de fornecimento: unidade;	UNIDADE	2.180	52.320		
02	249884	29173	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – jantar de pacientes – Unidade de fornecimento: unidade;	UNIDADE	2.359	56.616		
03	249882	29174	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – almoço de colaboradores – Unidade de fornecimento: unidade	UNIDADE	7.075	169.800		
04	249885	29175	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – jantar de colaboradores – Unidade de fornecimento: unidade	UNIDADE	2.559	61.416		
05	249883	29176	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – almoço de acompanhantes – Unidade de fornecimento: unidade	UNIDADE	1.812	43.488		

06	249886	29177	Serviço de fornecimento de alimentação hospitalar – jantar de acompanhantes – Unidade de fornecimento: unidade	UNIDADE	1.800	43.200		
07	262059	29178	Fornecimento de alimentação; tipo: desjejum colaborador	UNIDADE	6.027	144.648		
08	262061	29179	Fornecimento de alimentação; tipo: desjejum paciente;	UNIDADE	2.333	55.992		
09	262060	29180	Fornecimento de alimentação; tipo: desjejum acompanhantes;	UNIDADE	1.512	36.288		
10	274091	29181	Fornecimento de alimentação; tipo: colação de paciente;	UNIDADE	2.333	55.992		
11	262062	29182	Fornecimento de alimentação; tipo: lanche da tarde de colaborador;	UNIDADE	2.779	66.696		
12	262063	29183	Fornecimento de alimentação; tipo: lanche da tarde de paciente	UNIDADE	3.166	75.984		
13	274088	29184	Fornecimento de alimentação; tipo: ceia de pacientes;	UNIDADE	2.370	56.880		
14	274089	28195	Fornecimento de alimentação; tipo: ceia de acompanhantes.	UNIDADE	1.020	24.480		
15	237376	-	Café; apresentação: bebida pronta; unidade de fornecimento: litro.	LITRO	2.400	57.600		
16	262068	-	Suco polpa sem açúcar; apresentação: bebida pronta; unidade de fornecimento: litro.	LITRO	10	240		
17	29198	27093	Fornecimento de coffee-break;	UNIDADE	250	6.000		
<b>VALOR MENSAL</b>								<b>R\$</b>
<b>VALOR TOTAL DO LOTE 01 PARA 24 MESES</b>								<b>R\$</b>

## 2. ESPECIFICAÇÃO/DETALHAMENTO DO OBJETO

**2.1.** O contrato abrangerá a prestação dos serviços de produção e distribuição de refeições, incluindo mão de obra, encargos trabalhistas, fornecimento de todos os insumos, materiais, utensílios, descartáveis, Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) e demais equipamentos necessários. Também será responsabilidade da CONTRATADA a disponibilização de pessoal para a disposição e o serviço das refeições destinadas a pacientes, funcionários, acompanhantes e terceirizados, conforme as categorias previstas (desjejum, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia), em locais adequados nas dependências do HEC, previamente designados para a execução dos serviços.

**2.2.** As refeições de almoço e jantar deverão ser dispostas, individualmente, em cubas tampadas e vedadas e serem entregues acondicionadas em caixas térmicas, tipo isobox, limpas e íntegras. Além disso, caberá aos copeiros da CONTRATADA a disposição dessas refeições nas cubas de distribuição no HEC, após a adequada pesagem dos alimentos.

**2.3.** A CONTRATADA deverá garantir que todas as refeições deverão estar em temperaturas, conforme recomendações das resoluções vigentes, tais como a RDC nº 216 (regulamento técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, aprovado pela ANVISA) e RDC nº275 (Regulamenta os Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) e as Boas Práticas de Fabricação (BPF) em estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos).

**2.4.** Os alimentos servidos nas refeições deverão estar de acordo com a prescrição dietética, considerando as condições clínicas dos pacientes, isto é, conforme as diferentes dietas padronizadas no HEC.

**2.5.** Quanto às refeições de funcionários, acompanhantes e terceirizados serão servidas pelo copeiro da CONTRATADA e as refeições de pacientes serão servidas por equipe de copeiros da CONTRATANTE (copeiragem própria do HEC).

**2.6.** O contrato compreenderá o emprego dos equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, bem como a manutenção preventiva e corretiva.

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

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

**2.9.** Divergências eventualmente encontradas na execução do contrato, desde que não comprometam a qualidade e o desempenho dos serviços prestados, deverão ser avaliadas pela Coordenação de Nutrição e Dietética do HEC, podendo ser consideradas válidas mediante justificativas plausíveis.

**2.10.** Será responsabilidade da equipe da empresa CONTRATADA, lotada no HEC, ao receber as refeições que compõem o cardápio diário, providenciar a pesagem, aferição de temperatura e a retirada de amostras das refeições. Além disso, deverá disponibilizar etiquetas de identificação dos alimentos, contendo informações como: nome do produto, data de manipulação e validade.

**2.11.** As refeições de almoço e jantar deverão ser preparadas em cozinha própria, situada externamente ao HEC, e transportadas em conformidade com as normas sanitárias estabelecidas pelas RDCs, sendo entregues no HEC de acordo com as especificações vigentes.

**2.12.** As refeições de desjejum, colação, lanche da tarde e ceia deverão ser produzidas no HEC, exceto os pães e biscoitos.

**2.13.** Ocorrerá a cada entrega de refeições, a avaliação de itens conforme anexo II - CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES.

**2.14.** A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços objeto do contrato até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual com toda mão de obra, insumos e equipamentos.

**2.15.** Os produtos/materiais deverão ser entregues em suas embalagens originais de forma intacta, com identificação do produto, data de fabricação, data de validade, peso líquido, número do Lote, registro no órgão fiscalizador (ABNT, SIM, SIE, SIF INMETRO) quando couber, nome do fabricante, contendo marca, procedência, tudo de acordo com a legislação em vigor, de forma a permitir a completa segurança durante o transporte.

**2.16. QUANTO ÀS CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES DE PACIENTES:**

**QUADRO 01 – REFEIÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR DE PACIENTES**

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Salada/Vegetais	05	Servido pelo copeiro do HEC	Uma opção de hortaliça crua, uma opção de legume cru, uma opção de legume cozido, uma opção de folhosos crus e uma opção de folhosos refogados/cozidos.
Prato Principal	01 (de acordo com a dieta prescrita)	Servido pelo copeiro do HEC	Bovino, aves, peixes e omelete. Gramatura varia de acordo com a tabela de incidência da preparações.
Guarnição	01 (de acordo com a dieta prescrita)	Servido pelo copeiro do HEC	Legumes, Verduras, massas, massa integral, massas recheadas, purês, gratinados, entre outros.
Arroz	01	Servido pelo copeiro do HEC	Branco e/ou Integral
Feijão	01	Servido pelo copeiro do HEC	Preto, Carioca e vermelho
Sobremesas	01	Servido pelo copeiro do HEC	FRUTAS: maçã, banana, mamão, manga, goiaba, abacaxi, laranja, mexerica, melão, melancia, uva e frutas da estação.  DOCES: curau, manjar, doce de leite cremoso ou tablete, doce de banana, mariola, pé de moleque, paçoca, gelatinas, sorvete, picolé, pudim, bombom, mousse, entre outros. Em versão tradicional e diet/light.
Bebida	02 (01 sabor laxante e 01 sabor constipante)	Servido pelo copeiro do HEC	Suco de polpa pasteurizado. Sabores variados (maracujá, abacaxi, manga, acerola, goiaba, caju, etc).

Temperos, molhos e adicionais	05	Servido pelo copeiro do HEC	Sal - 1 sachê por paciente. Açúcar - 2 sachês por paciente. Adoçante - 2 sachês por paciente. Vinagre - 1 sachê por paciente. Azeite - 1 sachê por paciente. Fatia de limão - 1 fatia por paciente.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copo de 200 mL com tampa Pote de sobremesa 120 mL com tampa Refil de bandeja descartável com tampa, com 4 cavidades, com capacidades para 1360 mL, com dimensões de 45 cm x 30 cm x 43 cm e 510 gramas; Bandejas descartáveis de isopor com divisórias e capacidade entre 1100 a 1360 mL, com tampa; Jarras de água plástica de 1litro com tampa Kit de talheres descartáveis (01 colher de sobremesa descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável, 01 guardanapo – embalados com 1 saco plástico individual)

### QUADRO 02 – REFEIÇÕES DE DESJEJUM E LANCHE DA TARDE DE PACIENTES

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Pães e/ou biscoitos	07 (conforme prescrição de dieta)	Servido pelo copeiro do HEC	01 pão francês tradicional ou 01 pão doce brioche ou 02 fatias de pão de forma integral sem sementes – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade.  OU 01 porção de biscoito doce ou 01 porção de biscoito salgado ou 01 porção de biscoito de polvilho sem glúten e sem lactose – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade.
Bebidas	08 (conforme prescrição de dieta)	Servido pelo copeiro do HEC	Café com leite ou café puro ou leite puro ou suco ou chá ou leite de soja ou iogurte ou água de coco.
Mingau	07 (variação de sabores)	Servido pelo copeiro do HEC	Mingau preparado com leite integral ou desnatado ou leite de soja. Sabores: aveia, tapioca, amido de milho, farinha láctea, milho, arroz, fubá, etc.
Açúcares e adicionais	05	Servido pelo copeiro do HEC	Manteiga sachê com sal, manteiga sachê sem sal, geleia sachê diet, adoçante sachê, açúcar sachê.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copos de 200ml com tampa Jarras de água plástica de 1litro com tampa Kit de talheres descartáveis (01 colher de sobremesa descartável, 01 faca descartável, 02 guardanapos – embalados com 1 saco plástico individual)

### QUADRO 03 – REFEIÇÕES DE COLAÇÃO DE PACIENTES

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Bebida	03 (conforme prescrição de dieta)	Servido pelo copeiro do HEC	Suco ou chá ou iogurte.
Açúcares	02	Servido pelo copeiro do HEC	Adoçante sachê ou açúcar sachê.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copos de 200 mL com tampa

			Kit de talher descartável (01 colher de sobremesa descartável, 02 guardanapos – embalados com 1 saco plástico individual)
--	--	--	---

#### QUADRO 04 – REFEIÇÕES DE CEIA DE PACIENTES

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Mingau ou pães ou biscoitos	14 (variação de sabores)	Servido pelo copeiro do HEC	Mingau preparado com leite integral ou desnatado ou leite de soja. Sabores: aveia, tapioca, amido de milho, farinha láctea, milho, arroz, fubá, etc. <b>OU</b> 01 pão francês tradicional ou 01 pão doce brioche ou 02 fatias de pão de forma integral sem sementes – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade. <b>OU</b> 01 porção de biscoito doce ou 01 porção de biscoito salgado ou 01 porção de biscoito de polvilho sem glúten e sem lactose – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade.
Açúcares e adicionais	05	Servido pelo copeiro do HEC	Manteiga sachê com sal, manteiga sachê sem sal, geleia sachê diet, adoçante sachê, açúcar sachê.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copos de 200 mL com tampa Kit de talher descartável (01 colher de sobremesa descartável, 02 guardanapos – embalados com 1 saco plástico individual)

#### 2.17. QUANTO À INCIDÊNCIA DE OFERTA E GRAMATURA DOS ALIMENTOS

#### QUADRO 05 – INCIDÊNCIA MENSAL E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE PACIENTES POR REFEIÇÃO (almoço e jantar):

ENTRADAS (SALADAS)			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
1	Hortalças cruas	31 dias	50 gramas
2	Legumes crus	31 dias	50 gramas
3	Legumes cozidos	31 dias	100 gramas
4	Folhosos crus	31 dias	50 gramas
5	Folhosos refogados	31 dias	100 gramas
PRATO PROTEICO OU PRINCIPAL			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
6	Carne Bovina Grelhada	4 dias	150 gramas
7	Carne Bovina Cozida	4 dias	180 gramas
8	Carne de Frango Sem Osso	5 dias	150 gramas
9	Carne de Frango com Osso	5 dias	180 gramas
10	Pescado de Filé de peixe	2 dias	150 gramas
11	Torta de Peixe	2 dias	180 gramas
12	Omelete	2 dias	150 gramas
13	Almôndegas	2 dias	150 gramas
14	Carne Moída	3 dias	150 gramas

15	Panqueca	1 dia	180 gramas
16	Lasanha	1 dia	180 gramas
<b>GUARNIÇÃO</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
17	Massa ou Pirão	5 dias	120 gramas
18	Polenta com e sem molho	4 dias	120 gramas
19	Canjiquinha	2 dias	120 gramas
20	Creme de Milho	5 dias	120 gramas
21	Purês	5 dias	120 gramas
22	Legumes, Verduras refogadas e/ou gratinadas	10 dias	120 gramas
<b>CALDOS COM PROTEÍNA</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
23	Batata, cenoura, fubá, batata baroa, aipim, canjiquinha, feijão, etc, variando proteína em frango e carne	31 dias	500 ml
<b>ARROZ E FEIJÃO</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
24	Arroz	31 dias	120 gramas
25	Feijão (variando entre vermelho, preto e carioca)	31 dias	120 gramas
<b>SOBREMESAS</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
26	Doce tablete (doce de leite, pé de moleque, paçoca, bombom, mariola, etc) ou doce porcionados (curau, manjar, cuscuz)	8 dias	Tablete: 02 unidades ou 120 gramas porcionados
27	Gelatina ou pudim ou mousse	31 dias	120 gramas
28	Sorvete (versão tradicional e diet)	4 dias	Sorvete (pote no mínimo de 100 ml);
29	Frutas (laranja, banana, melancia, melão, abacaxi, manga, mamão, goiaba, uva) e frutas da época; embaladas individualmente e descascadas quando o caso.	20 dias	1 (unidade) inteira ou 100 gramas de fruta porcionadas em potes individuais com tampa (tipo melancia, manga, mamão, abacaxi, melão ou frutas da estação)
<b>SUCO</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
30	Polpa pasteurizada de maracujá, manga, acerola, goiaba, caju, abacaxi	31 dias	200 ml
<b>TEMPEROS, MOLHOS E ADICIONAIS</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
31	Azeite e vinagre sachê	31 dias	1 sachê de no mínimo 4 ml de cada molho
32	Sal sachê	31 dias	2 sachês
33	Açúcar e/ou adoçante sachês	31 dias	2 sachês, conforme prescrição dietética
34	Limão	31 dias	1 fatia por paciente, conforme dieta
<b>EMBALAGENS DESCARTÁVEIS</b>			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE

35	Copo para bebida	31 dias	Copo de 200 ml com tampa
36	Pote para sobremesa	31 dias	Pote de sobremesa 120 ml com tampa
37	Kit talher 01	31 dias	01 colher de sobremesa descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável, 02 guardanapos – embalados com 1 saco plástico individual)
38	Kit talher 02	31 dias	01 colher para refeição descartável, 01 colher de sobremesa descartável, 02 guardanapos - embalados com 1 saco plástico individual)
39	Kit talher 03	31 dias	01 faca, 01 mexedor, 02 guardanapos - embalados com 1 saco plástico individual)
40	Bandeja de refeição	31 dias	Refil de bandeja descartável com tampa, com 4 cavidades, com capacidades para 1360 ml, com dimensões de 45 cm x 30 cm x 43 cm e 510 gramas; Bandejas descartáveis de isopor com divisórias e capacidade entre 1100 a 1360 ml, com tampa;
UTENSÍLIOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
41	Jarra de água reutilizável	31 dias	Jarras de água plástica de 1litro com tampa
42	Bandeja plástica	31 dias	01 unidade por paciente – média de 120 unidades

#### QUADRO 06 – INCIDÊNCIA MENSAL E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE PACIENTES POR REFEIÇÃO (pequenas refeições)

PÃES E/OU BISCOITOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
1	Pão e/ou biscoitos	31 dias	50 a 60 gramas
BEBIDAS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
2	Café	31 dias	200 ml
3	Leite integral, desnatado ou de soja	31 dias	200 ml
4	logurte diet	31 dias	200 ml
5	Chá	31 dias	200 ml
6	Suco	31 dias	200 ml
7	Água de coco	31 dias	200 ml
8	Mingau	31 dias	200 ml
AÇÚCARES E ADICIONAIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
9	Manteiga sachê com sal	31 dias	10 gramas
10	Manteiga sachê sem sal	31 dias	10 gramas
11	Geleia diet	31 dias	10 a 15 gramas

12	Adoçante sachê	31 dias	500 miligramas
13	Açúcar sachê	31 dias	5 a 10 gramas
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
14	Copo para bebida	31 dias	Copo de 200 ml com tampa e sem tampa
15	Kit talher 03	31 dias	01 colher de refeição descartável, 01 colher de sobremesa descartável, 01 faca descartável, 02 guardanapos - embalados com 1 saco plástico individual) por paciente
UTENSÍLIOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
16	Jarra de água reutilizável	31 dias	01 jarra de água plástica de 1 litro com tampa por paciente – média de 120 unidades por dia
17	Bandeja plástica	31 dias	01 unidade por paciente – média de 120 unidades

## 2.18. Considerações aos quadros de refeições de pacientes:

**2.18.1.** Quanto ao tipo de salada: as opções deverão contemplar uma opção de hortaliça crua, uma opção de legume cru, uma opção de legume cozido, uma opção de folhosos crus e uma opção de folhosos refogados/cozidos, para que atenda as mais variadas prescrições dietéticas, inclusive, as mais restritas, tais como: hipossódica para diabetes e dieta renal para diabetes.

**2.18.2.** Os pratos principais e guarnição também deverão seguir as prescrições dietéticas, conforme as patologias dos pacientes, a exemplo, a oferta de arroz e macarrão integral aos pacientes diabéticos. O mesmo se aplica para as diversas consistências de dietas padronizadas no HEC.

**2.18.3.** Nas pequenas refeições de pacientes (desjejum, colação, lanche da tarde e ceia) poderão haver adequações de cardápio, conforme prescrição dietética, por este motivo, faz-se necessário a oferta de variadas opções.

**2.18.4.** Quanto às sobremesas, deverão ser disponibilizadas opções na versão tradicional e na versão diet, de modo a contemplar os pacientes com diabetes. A incidência de oferta será definida conforme descrito neste contrato.

**2.18.5.** Caso as porções de proteína ofertadas no cardápio do dia não atinjam a gramatura contratual, poderá ser complementada com outra fonte proteica, desde que seja correspondente ao contrato e aprovada pela CONTRATANTE.

**2.18.6.** Os principais tipos de dietas são: livre, Branda, Hipossódica, Diabetes, Doença pulmonar obstrutiva crônica, Hepatopata, Hipocalórica, Hipoproteica Hipercalórica, Hiperproteica, Insuficiência Renal, Pastosa, Líquida Pastosa, líquida completa, líquida restrita, Dieta para preparo de colonoscopia.

**2.18.7.** O setor de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE fornecerá para a CONTRATADA diariamente, até às 11:00h, as informações sobre os quantitativos de refeições solicitadas para os pacientes referentes ao desjejum, colação e ao almoço do

dia seguinte e até às 17:00h as informações sobre o lanche da tarde, o jantar e a ceia do dia seguinte, podendo ser estabelecido novos horários conforme demanda da CONTRATANTE.

**2.18.7.1.** Além disso, será enviado um pedido de adequações de cardápio para pacientes específicos, conforme alimentos previstos contratualmente.

**2.18.8.** Poderá haver remanejamento no cardápio, no que diz respeito aos legumes, frutas e proteínas, devendo haver a prévia comunicação entre a CONTRATADA E CONTRATANTE com antecedência mínima de 48h (quarenta e oito horas), para aprovação da CONTRATANTE.

**2.18.9.** A CONTRATANTE poderá solicitar adequações de alimentos para pacientes específicos, conforme insumos previstos contratualmente, a qualquer tempo, em comum acordo com a CONTRATADA.

**2.18.10.** Poderá haver, a qualquer tempo, solicitação de dieta para preparo de colonoscopia, conforme solicitação médica.

**2.18.11.** A CONTRATADA poderá fornecer diferentes tipos de carnes, incluindo carne bovina (sem osso), aves (com ou sem osso e sem pele), peixe ou posta de peixe (sem rabo, espinho, escamas e cabeça), proteína de soja e ovos (inclusive sob a forma de omelete). Todos os tipos de carne fornecidos deverão estar em conformidade com o cardápio pré-estabelecido junto à CONTRATANTE, levando em consideração as necessidades nutricionais e as patologias específicas dos pacientes.

**2.18.12.** As dietas poderão sofrer alterações nas suas características de acordo com a necessidade do paciente, seguindo a padronização das dietas estabelecido no Manual de Dietas Orais do Hospital Estadual Central – HEC, o qual poderá ser consultado a qualquer tempo pela CONTRATADA.

**2.18.13.** Em relação às pequenas refeições, tais como desjejum, lanche e ceia, os pães e biscoitos deverão ser embalados individualmente com identificação do item, contendo data de fabricação e validade, sendo os pães doces e biscoitos em sacos plásticos e os pães francês em sacos de papel próprios para acondicionar pães. Além disso, os pães deverão possuir fabricação diária, com aspecto fresco, crocante e macio (quando couber).

**2.18.14.** Todos os itens devem estar prontos para a distribuição nos horários definidos pela CONTRATANTE.

**2.18.15.** Após preparado, as bebidas quentes (café, leite, mingau, chá) deverão ser acondicionados em recipientes térmicos, visando a garantia da temperatura adequada, até o copeiro do HEC porcionar.

**2.18.16.** As pequenas preparações, tais como: mingau, leite de soja, iogurte e água de coco serão fornecidos de acordo com a dieta ou substituindo a outro alimento, em casos de adequação alimentar.

**2.18.17.** A CONTRATADA deverá garantir o fornecimento de água potável durante todas as refeições dos pacientes. Além disso, deverá atender a eventuais solicitações de água fora dos horários estabelecidos para as refeições, sempre que solicitado, de acordo com

a necessidade dos pacientes.

**2.18.18.** É restrito o fornecimento de carnes miúdas, como fígado, rim, moela, entre outras, assim como dobradinha, para os pacientes.

**2.18.19.** As dietas poderão sofrer alterações em suas características de acordo com as necessidades clínicas individuais dos pacientes. Isso inclui a possibilidade de prescrição combinada de dietas, considerando simultaneamente a consistência dos alimentos e restrições específicas de nutrientes, tais como: dieta hipossódica laxante, dieta pastosa para diabéticos, entre outras.

**2.18.20.** A CONTRATADA deverá estar apta a atender todas as variações dietéticas conforme prescrição médica e/ou nutricional, incluindo combinações específicas entre tipo de dieta, consistência e restrições alimentares.

**2.18.21.** A CONTRATADA deverá providenciar a adequação imediata para novas dietas que venham a ser prescritas durante a vigência do contrato, mesmo que não estejam previamente listadas neste descritivo, garantindo plena assistência nutricional aos pacientes.

**2.18.22.** Todos os meses, a CONTRATADA deverá enviar o cardápio do menu light, que será acordado com a CONTRATANTE, a qual deverá ter inovações no preparo dos alimentos.

**2.18.23.** Cabe à CONTRATADA utilizar somente polpa de fruta pasteurizada para a produção de sucos.

**2.18.24.** A CONTRATADA somente deverá fornecer adoçantes isento de ciclamato de sódio, aspartame, sacarose, dextrose, maltodextrina e sacarina.

**2.18.25.** Não deverão ser utilizados temperos, amaciantes e caldos industrializados. A CONTRATADA deverá preparar as refeições com temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras ervas), evitando a adição de temperos picantes.

**2.18.26.** Para o fornecimento de água aos pacientes em leitos de isolamento, a CONTRATADA deverá fornecer recipientes descartáveis para dispensação da água.

**2.18.27.** Os pães e biscoitos deverão ser embalados individualmente e com data de manipulação e validade.

**2.18.28.** A CONTRATADA deverá fornecer cupcakes com cobertura, na versão tradicional e diet, para a comemoração de aniversários de pacientes. As solicitações referentes a este pedido serão realizadas pela CONTRATANTE sempre que necessário, porém com antecedência de 1 (um) dia.

## **2.19. CONCEITOS E DEFINIÇÕES DAS DIETAS DE PACIENTES:**

**2.19.1.** Abaixo, segue as definições e classificações das dietas padronizadas no HEC:

**a) Dieta Normal ou Livre:** dieta sem restrição alimentar quanto à consistência e conteúdo.

**b) Dieta Branda, Pastosa, Líquida-Pastosa e Líquida Completa:** São dietas com consistência modificada, indicadas conforme a condição clínica e capacidade de

mastigação e deglutição dos pacientes, podendo ou não ser isentas de fibras, sempre mantendo a adequação nutricional.

**2.19.2.** Os principais tipos de dietas são: Livre, Vegetariana, Branda, Pastosa, Líquida Pastosa, Líquida Completa, Líquida Restrita, Dieta para preparo de colonoscopia, Hiperproteica, Hipercalórica, Hipocalórica, Hipopotássica, Hipolipídica, Laxante, Constipante, Hipopurínica, Dieta isenta de Glúten, Dieta isenta de Lactose, Diabetes, Hepatopata, Insuficiência Renal conservador, Insuficiência renal dialítico, Úlcera péptica (Gastrite), Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC), Dieta restritiva em vitamina K (Anticoagulante)

## 2.20. PADRONIZAÇÃO DE DIETAS PARA PACIENTES CONFORME MANUAL DE DIETAS VIA ORAL DO HEC

### QUADRO 07: PADRONIZAÇÃO DAS DIETAS SERVIDAS NO HEC

Dieta	Descrição
<b>Modificadas quanto à consistência</b>	
<b>Dieta Livre ou Normal</b>	<p><b>Objetivo:</b> Manter ou restaurar o estado nutricional de pacientes sem alterações metabólicas significativas.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes cuja condição clínica não requer modificações dietoterápicas específicas, restrições de nutrientes ou mudanças na consistência alimentar.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abrange todos os grupos alimentares.</li> <li>• Textura e consistência normais.</li> <li>• Normocalorica, normoproteica, normoglicídica e normolipídica;</li> <li>• Evitar frituras excesso de gorduras, carne de porco, embutidos, excesso de chocolate e refrigerantes.</li> </ul>
<b>Dieta Vegetariana</b>	<p><b>Objetivo:</b> Oferecer alimentação nutricionalmente adequada sem o uso de carne e derivados animais, respeitando escolhas alimentares e/ou condições clínicas.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Para paciente que opcionalmente excluem todos ou alguns alimentos de origem animal da alimentação, seja por crenças religiosas, preocupação com a saúde, considerações ambientais, assuntos humanitários, éticos, razões econômicas ou políticas.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isenta de alimentos de origem animal.</li> <li>• Rica em vegetais, leguminosas, cereais, frutas, castanhas e sementes.</li> </ul>
<b>Dieta Branda</b>	<p><b>Objetivo:</b> Fornecer alimentação de fácil digestão, reduzindo o esforço gástrico e intestinal.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes em recuperação de cirurgias, com distúrbios gastrointestinais leves ou em transição para dieta normal.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos cozidos, assados ou grelhados.</li> <li>• Evita frituras, condimentos fortes, cafeína e alimentos com muita fibra ou gordura.</li> <li>• Textura macia e de fácil mastigação.</li> </ul>
<b>Dieta Pastosa</b>	<p><b>Objetivo:</b> Facilitar a mastigação e deglutição, garantindo aporte nutricional adequado.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com dificuldades na mastigação e deglutição, favorece a digestibilidade em situações especiais com acometimento de fases mecânicas do processo digestivo, como falta de dentes, dificuldade de deglutição e mastigação e ainda em fases críticas de doenças crônicas, como insuficiência cardíaca e respiratória.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Isenta de pedaços sólidos.</li> <li>• Pode incluir purês, cremes, mingaus e sopas espessas.</li> </ul>

	É mais atraente e melhor tolerado quando os alimentos são transformados na consistência pastosa em itens separados, em vez de todos misturados juntos.
<b>Dieta Líquida Pastosa</b>	<p><b>Objetivo:</b> Oferecer alimentos em consistência mais espessa que os líquidos, facilitando a deglutição com menor risco de aspiração.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Indicado para pacientes que não podem ingerir alimentos sólidos, preparo de exames e pós-operatório.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Líquidos espessados com consistência de “mel” ou “néctar”.</li> <li>• Inclui cremes, vitaminas, iogurtes batidos, sopas engrossadas.</li> <li>• Evita líquidos ralos.</li> </ul>
<b>Dieta Líquida Completa</b>	<p><b>Objetivo:</b> Fornecer os nutrientes de uma forma que exija um mínimo de esforço nos processos digestivos e absorptivos.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> É indicada quando, se deseja obter repouso gastrointestinal. Nos casos de preparo de exame, pós-operatórios, casos graves de infecção, transtornos gastrointestinais, etc.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Inclui líquidos claros e opacos: caldos coados, sucos, leite, vitaminas, sopas líquidas.</li> </ul>
<b>Dieta Líquida Restrita</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir o volume e estímulo digestivo, mantendo mínima hidratação e função gastrointestinal.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com dificuldade de mastigação e deglutição, em determinados preparos de exames, em pré e pós-operatórios.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Apenas líquidos claros e sem resíduos: água, chá, gelatina filtrada, caldo coado e sem gordura, suco coado.</li> <li>• Ausência de resíduos, leite e derivados.</li> </ul>
<b>Dieta para Preparo de Colonoscopia</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir resíduos intestinais para facilitar visualização do cólon durante exame.</p> <p><b>Indicação de uso:</b> pacientes em preparo para colonoscopia.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Iniciada 24-48h antes do exame.</li> <li>• Dieta pobre em fibras: arroz branco, pão branco, caldos claros.</li> <li>• Jejum total conforme orientação médica no dia do exame.</li> <li>• Inclui sucos laxativos.</li> </ul>
<b>Modificadas quanto à composição de nutrientes</b>	
<b>Dieta Hiperproteica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Aumentar o aporte de proteínas para manter ou recuperar a massa muscular e acelerar a cicatrização.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes desnutridos, em pós-operatório, queimaduras, trauma, infecções graves, câncer.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enriquecida com alimentos fontes de proteína: carnes magras, ovos, leite, leguminosas.</li> </ul>
<b>Dieta Hipercalórica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Fornecer uma dieta com alto aporte calórico para minimizar a resposta catabólica e maximizar a recuperação da desnutrição, a cicatrização de feridas e o combate à infecção.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com desnutrição, caquexia, doenças crônicas, aumento da demanda calórica.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Enriquecida com óleos, leite integral, carboidratos, frutas secas.</li> <li>• Fracionamento em várias refeições ao dia.</li> </ul>
<b>Dieta Hipocalórica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir a ingestão calórica para controle de peso e melhora de condições clínicas.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com obesidade ou doenças associadas ao excesso de peso (ex: DM tipo 2, hipertensão).</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redução controlada de gorduras e carboidratos simples.</li> <li>• Manutenção de proteínas e fibras.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preparações assadas, cozidas ou grelhadas.</li> </ul>
<b>Dieta Hipopotássica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Controlar a ingestão de potássio para prevenir complicações metabólicas.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com insuficiência renal (conservadora ou dialítica) ou distúrbios no metabolismo do potássio.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Redução de alimentos ricos em potássio: banana, laranja, batata, tomate, feijão.</li> <li>• Técnica de dupla cocção para reduzir potássio de vegetais.</li> </ul>
<b>Dieta Hipossódica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir a ingestão de sódio para auxiliar no controle da pressão arterial, edema e retenção hídrica, prevenindo complicações cardiovasculares e renais.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com hipertensão arterial, insuficiência cardíaca, doenças renais, hepáticas ou em casos de retenção de líquidos.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição de sal de cozinha e alimentos ricos em sódio (enlatados, embutidos, conservas, caldos prontos, alimentos industrializados).</li> </ul> <p>É importante lembrar que a dieta não é Assódica visto que devemos <b>considerar o sódio contido nos alimentos</b> (1500 a 2000 mg/dia).</p> <p>Nota: As saladas não devem ser temperadas com vinagre.</p>
<b>Dieta Hipolipídica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir a ingestão de gorduras, especialmente saturadas e colesterol, para controle de dislipidemias e doenças cardiovasculares.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com hipercolesterolemia, pancreatite, doenças hepáticas ou vesiculares.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição de frituras, embutidos, carnes gordas, laticínios integrais e doces.</li> <li>• Utiliza preparações assadas, grelhadas ou cozidas.</li> </ul>
<b>Dieta Laxante</b>	<p><b>Objetivo:</b> Estimular o trânsito intestinal, combatendo a constipação.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com constipação intestinal funcional ou por imobilidade, uso de medicamentos constipantes.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Rica em fibras: frutas com casca, vegetais folhosos, cereais integrais, leguminosas.</li> <li>• Aumento da ingestão hídrica.</li> <li>• Pode incluir azeite ou sementes (linhaça, chia) para lubrificação intestinal.</li> </ul>
<b>Dieta Constipante</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir o trânsito intestinal em casos de diarreia ou após cirurgias intestinais.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com diarreia aguda ou crônica, colostomia, pós-cirúrgico intestinal.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Alimentos de fácil digestão e baixo teor de fibras.</li> <li>• Exclusão de alimentos laxativos, gordurosos e condimentados.</li> <li>• Inclui arroz branco, maçã sem casca, banana, batata, torradas.</li> </ul>
<b>Dieta Hipopurínica</b>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir a produção de ácido úrico para prevenção e controle da gota e hiperuricemia.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com gota, hiperuricemia, litíase renal por ácido úrico.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição de vísceras, carnes vermelhas, frutos do mar, bebidas alcoólicas.</li> <li>• Evita leguminosas secas e extratos de carne.</li> <li>• Hidratação adequada.</li> </ul>
<b>Dieta sem glúten</b>	<p><b>Objetivo:</b> Evitar a ingestão de glúten para prevenir danos intestinais e sintomas relacionados.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com doença celíaca, sensibilidade ao glúten não celíaca ou alergia ao trigo.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exclusão total de trigo, cevada, centeio e aveia (a menos que certificada).</li> <li>• Substituição por arroz, milho, batata, polvilho, quinoa.</li> <li>• Vigilância com contaminação cruzada.</li> </ul>

<p><b>Dieta sem lactose</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Evitar a ingestão de lactose para prevenir sintomas gastrointestinais. <b>Indicação para uso:</b> Para pacientes com deficiências genéticas de lactase, danos na mucosa intestinal resultantes da desnutrição, síndrome do cólon irritable, enterite regional, colite ulcerativa, gastroenterite, ressecção do intestino delgado, doença celíaca.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Exclusão de leite e derivados com lactose.</li> <li>• Uso de leites vegetais, lactose free ou hidrolisados.</li> <li>• Atenção à lactose oculta em medicamentos e alimentos processados.</li> </ul>
<p><b>Condições especiais</b></p>	
<p><b>Dieta para Diabetes</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Manter controle glicêmico adequado, prevenindo hiperglicemia e complicações associadas. <b>Indicação para uso:</b> Pacientes com diabetes mellitus tipo 1 ou 2, pré-diabetes ou hiperglicemia transitória.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle da ingestão de carboidratos simples.</li> <li>• Preferência por alimentos integrais e com baixo índice glicêmico.</li> </ul>
<p><b>Dieta para insuficiência hepática ou Hepatopata</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Manter ou recuperar o estado nutricional adequado, fornecer aminoácidos suficientes para estimular a regeneração hepática, sem precipitação da encefalopatia, prevenir o acúmulo excessivo de líquido, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com hepatites, cirrose, encefalopatia hepática.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição variável de proteínas (em casos de encefalopatia).</li> <li>• Evita alimentos gordurosos e ricos em sódio.</li> <li>• Enriquecida com carboidratos e, quando possível, proteínas vegetais.</li> </ul>
<p><b>Dieta para Insuficiência Renal Crônica em Tratamento Conservador</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Melhorar o estado nutricional, evitar o acúmulo de metabólitos e a necessidade de diálise, auxiliar na correção de anormalidades metabólicas e no controle de sintomas urêmicos, preservar e restaurar a função renal.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Indicado para pacientes renais agudos sem catabolismo e uremia grave.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Restrição de proteínas, fósforo, potássio e sódio conforme estágio.</li> <li>• Controle da ingestão hídrica.</li> <li>• Evita alimentos industrializados e fontes concentradas de minerais.</li> </ul>
<p><b>Dieta para Insuficiência Renal Crônica Dialítico</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Manter ou recuperar o estado nutricional, prevenir o acúmulo excessivo de líquido e metabólitos nitrogenados entre as sessões de hemodiálise e diálise peritoneal intermitente, e minimizar os efeitos metabólicos da doença.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> para pacientes renais crônicos em programa de hemodiálise ou em diálise peritoneal intermitente.</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteína aumentada (compensar perdas).</li> <li>• Restrição de potássio, fósforo e sódio.</li> </ul>
<p><b>Dieta para Úlcera Péptica</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Reduzir a irritação da mucosa gástrica, promovendo alívio dos sintomas e cicatrização.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com gastrite, úlcera gástrica ou duodenal.</p> <p><b>Características:</b> restrição de alimentos que são irritantes gástricos (ácidos e gordurosos), tais como: pimenta, café, chocolate, chá-preto, chá-mate, frituras, refrigerante, ketchup, mostarda, etc.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Evitar sucos e frutas ácidas, tais como: laranja, limão, maracujá e outras conforme a tolerância do paciente.</li> <li>• Evita cafeína, bebidas alcoólicas, frituras, alimentos ácidos ou muito condimentados.</li> <li>• Preferência por preparações leves e de fácil digestão.</li> </ul>
<p><b>Dieta Pulmonar Obstrutiva Crônica – (DPOC)</b></p>	<p><b>Objetivo:</b> Oferecer dieta hipercalórica e nutritiva, reduzindo o esforço respiratório e prevenindo desnutrição.</p>

	<p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes com problemas respiratórios e Doença Pulmonar Obstrutiva Crônica (DPOC).</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Dieta com restrição de ingestão de alimentos que contêm carboidratos.</li> <li>• Enriquecida com gorduras boas (menor produção de CO<sub>2</sub> que carboidratos).</li> <li>• Fracionada em pequenas porções.</li> </ul>
Dieta restritiva de vitamina K (Anticoagulante)	<p><b>Objetivo:</b> Evitar variações na ingestão de vitamina K para manter a eficácia da anticoagulação.</p> <p><b>Indicação para uso:</b> Pacientes em uso de anticoagulantes cumarínicos (ex: warfarina).</p> <p><b>Características:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Controle rigoroso de alimentos ricos em vitamina K (folhosos verdes escuros, brócolis, couve).</li> </ul>

## 2.21. QUANTO À COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE COLABORADORES, ACOMPANHANTES E TERCEIROS:

### QUADRO 08 – ALMOÇO E JANTAR DE COLABORADORES, ACOMPANHANTES E TERCEIROS

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Salada/Vegetais	04	Livre	Uma opção de folhosos crus, uma opção de legume cru, uma opção de legume cozido, uma opção de sala composta (vinagrete, salpicão, salada marroquina, etc).
Prato Principal	02	Servido pelo copeiro da CONTRATADA	Bovino, suíno, frango (com e sem osso), peixe, camarão, embutidos, tortas, omelete, preparações elaboradas (lasanha, panqueca, empadão, escondidinho), chester (em datas comemorativas).
Guarnição	01	Livre	Legumes, massas, purês, gratinados, cremes, farináceos, tutu, feijão tropeiro, arroz carreteiro, etc.
Arroz	01	Livre	Branco
Feijão	01	Livre	Preto, Carioca e vermelho
Sobremesas	01	Servido pelo copeiro da CONTRATADA	FRUTAS: maçã, banana, mamão, manga, goiaba, abacaxi, laranja, mexerica, melão, melancia, uva e frutas da estação. <b>OU</b> DOCES: curau, manjar, doce de leite cremoso ou tablete, doce de banana, mariola, pé de moleque, paçoca, gelatinas, sorvete, picolé, pudim, bombom, mousse, entre outros.
Bebida	02 (sem açúcar e com açúcar)	Servido pelo copeiro da CONTRATADA	Suco de polpa pasteurizado. Sabores variados (maracujá, abacaxi, manga, acerola, goiaba, caju, etc).
Temperos, molhos e adicionais	08	Livre	Sal – sachê. Adoçante sachê. Vinagre - frasco. Azeite – frasco (não óleo composto) Pimenta – frasco. Molho shoyo – frasco. Farinhas: linhaça, mandioca, aveia. Semente de chia.
Descartáveis	05	Servido pelo copeiro da CONTRATADA	Copo de 200 ml descartável Copo de 200 ml descartável com tampa Pote de sobremesa 120 ml com tampa Bandeja descartável de isopor com tampa com capacidade entre 1100 e 1300 ml

			Kit de talheres descartáveis (01 colher de sobremesa descartável, 01 garfo descartável, 01 faca descartável, 01 guardanapo – embalados com 1 saco plástico individual) Sacola plástica para embalar talheres Guardanapos dispostos nas mesas.
Utensílios	04	Livre	01 garfo de inox 01 faca de inox de serra com ponta 01 prato de porcelana 01 bandeja plástica para apoio

## 2.22. COMPOSIÇÃO DE MENU LIGHT PARA ALMOÇO E JANTAR DE COLABORADORES E TERCEIROS

**2.22.1.** Cabe à CONTRATADA fornecer todos os dias aos colaboradores da CONTRATANTE a opção de substituir o cardápio do dia pelo Menu Light, composto por folhosos, legumes, grão ou massas, frutas e proteínas, mantendo per capita das proteínas conforme já estabelecidos contratualmente.

**2.22.2.** O menu light deverá ser composto por: 02 opções de proteínas (carne bovina, frango, peixe, ovos podendo ser cozido ou omelete), 01 opção de acompanhamento, 01 opção de fruta, 02 opções de legumes ou grãos cozidos, 02 opções de folhosos crus e 01 opção de molho em sachê.

**2.22.3.** Todos os meses, a CONTRATADA deverá enviar o cardápio do menu light, que será acordado com a CONTRATANTE, a qual deverá ter inovações no preparo dos alimentos.

**2.22.4.** Em relação as quantidades, a CONTRATADA deverá seguir as mesmas gramaturas das refeições tradicionais já estabelecidas em contrato.

**2.22.5.** O menu light deverá ser servido em embalagem plástica, descartável com tampa e transparente, com boa vedação.

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

**2.22.7.** As solicitações do menu light à CONTRATADA deverá ocorrer diretamente pelo colaborador do HEC ao funcionário da CONTRATADA lotado no HEC um dia anterior ao fornecimento do menu, sendo o colaborador da CONTRATADA responsável por solicitar as refeições light diretamente à empresa.

**2.22.8.** Caberá à CONTRATADA o controle da dispensação do menu light durante a distribuição das refeições.

**2.22.9.** O menu light a ser servido contemplará a sobremesa e o suco do cardápio do dia igual aos demais colaboradores.

**2.22.10.** O quantitativo de reservas do menu light será subtraído do número de refeições programadas para o dia (exceto a sobremesa e suco).

**2.22.11.** As proteínas e as massas deverão ser entregues quentes e porcionadas no menu light no momento da dispensação da refeição.

**2.22.12.** As folhas, frutas e legumes deverão ser entregues refrigerados.

**2.23. Considerações aos quadros de refeições de colaboradores, terceiros e acompanhantes – almoço e jantar:**

**2.23.1.** Compete à CONTRATADA atender as gramaturas e quantitativos pré-definidos com a CONTRATANTE, de modo que todos os comensais sejam atendidos.

**2.23.2.** Fornecer pratos, talheres e demais utensílios em quantidades suficientes para o atendimento dos comensais durante as refeições.

**2.23.3.** A higienização e reposição de pratos e talheres durante as refeições de almoço e jantar de colaboradores acompanhantes e terceiros é de responsabilidade da CONTRATANTE, isto é, o serviço será prestado pelos copeiros do HEC.

**2.23.4.** Em relação às sobremesas, o dia que a sobremesa do cardápio for uma opção de doce, caberá à CONTRATADA fornecer um percentual de 30% de frutas, com opções variadas, para quem desejar a substituição. Essa troca deverá ocorrer sem custo adicional.

**2.23.5.** Em datas comemorativas, a CONTRATADA deverá servir pratos especiais conforme cardápio pré acordado entre ambas as partes, para os plantões diurnos e noturnos, de modo a contemplar todos os colaboradores da instituição.

**2.23.6.** A CONTRATADA deverá fornecer 2 opções de prato principal, sendo meia porção de cada opção. Exemplo: meia porção de frango e meia porção de carne bovina, completando a gramatura total de proteína, conforme estabelecido contratualmente. Nas refeições, ambas as opções, deverão estar disponíveis até o término dos horários previstos para a distribuição das mesmas (almoço e jantar);

**2.23.7.** É restrito o fornecimento de carnes miúdas, como fígado, rim, moela, entre outras, assim como dobradinha.

**2.23.8.** Os molhos e legumes constituintes das preparações proteicas não são consideradas na pesagem como proteína, apenas a carne ou o embutido.

**2.23.9.** Cabe à CONTRATADA utilizar somente polpa de fruta pasteurizada para a produção de suco;

**2.23.10.** A CONTRATADA somente deverá fornecer adoçantes isento de ciclamato de sódio, aspartame, sacarose, dextrose, maltodextrina e sacarina.

**2.23.11.** Não deverão ser utilizados temperos, amaciantes e caldos industrializados. A CONTRATADA deverá preparar as refeições com temperos in natura (alho, sal, cebola, salsa, cebolinha, manjeriço e outras ervas), evitando a adição de temperos picantes.

**2.23.12.** Compete à CONTRATADA utilizar azeite na oferta de molhos e temperos, não devendo ser ofertado óleo composto.

**2.23.13.** Em relação às sobremesas, a CONTRATADA deverá fornecer as frutas descascadas (a depender do tipo) e embaladas individualmente, prontas para o consumo.

**2.24. INCIDÊNCIA E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE ALMOÇO E JANTAR:**

**QUADRO 09 – INCIDÊNCIA E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE COLABORADORES,**

## ACOMPANHANTES E TERCEIROS (almoço e jantar)

SALADAS/VEGETAIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
1	Folhosos crus	31 dias	Livre
2	Legumes crus	31 dias	Livre
3	Legumes cozidos	31 dias	Livre
4	Salada composta	31 dias	Livre
PRATO PROTEICO OU PRINCIPAL			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
5	Carne Bovina grelhada, assada ou frita	6 dias	150 gramas
6	Carne Bovina Cozida	4 dias	180 gramas
7	Carne Bovina com Osso	1 dias	180 gramas
8	Carne Suína sem Osso	2 dias	150 gramas
9	Carne Suína com Osso	2 dias	180 gramas
10	Carne de Frango Sem Osso	16 dias	150 gramas
11	Carne de Frango com Osso	4 dias	180 gramas
12	Feijoada	4 dias	180 gramas
13	Pescado de Filé	2 dias	150 gramas
14	Torta de Peixe	2 dias	180 gramas
15	Espeto	2 dias	150 gramas
16	Camarão	2 dias	180 gramas
17	Omelete	6 dias	180 gramas
18	Almôndegas	2 dias	150 gramas
19	Carne Moída	2 dias	150 gramas
21	Linguiça	1 dia	150 gramas
22	Quibe Assado	2 dias	180 gramas
23	Panqueca	2 dias	180 gramas
24	Empadão	2 dias	180 gramas
25	Lasanha	2 dias	180 gramas
GUARNIÇÃO			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
26	Massa ou Pirão	6 dias	Livre
27	Polenta com e sem molho	4 dias	Livre
28	Feijão Tropeiro/ Tutu	4 dias	Livre
29	Farofa Enriquecidas	6 dias	Livre
30	Creme de Milho ou Canjiquinha	4 dias	Livre
31	Purês	4 dias	Livre
32	Legumes, Verduras refogadas e/ou gratinadas e fritas	14 dias	Livre
33	Frituras (banana da terra, aipim, batata chips e etc)	4 dias	Livre
ARROZ E FEIJÃO			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA

34	Arroz	31 dias	Livre
35	Arroz de Carreiro	2 dias	Livre
36	Feijão (variando entre vermelho, preto e carioca)	31 dias	Livre
SOBREMESAS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
37	Doce cremosos porcionados (pudim, curau, manjar, cuscuz, mousse, gelatina) ou unidades tabletes (pé de moleque, paçoca, bombom, baton, mariola, doce de leite).	11 dias	Doces em tabletes e bombons; 2 (duas) unidades; Doce porcionado 150 gramas;
38	Picolé e sorvete	4 dias	Picolé (mínimo 60 gramas); Sorvete (pote no mínimo de 100 ml);
39	Frutas (laranja, banana, melancia, melão, abacaxi, manga, mamão, goiaba, uva) e frutas da época; embaladas individualmente e descascadas quando o caso.	16 dias	1 (unidade) inteira ou 150 gramas de fruta porcionada (tipo melancia, manga, abacaxi ou melão em potes)
SUÇO			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
40	Polpa pasteurizada de Maracujá, manga, acerola, goiaba, caju, abacaxi,	31 dias	200 ml por comensal
TEMPEROS, MOLHOS E ADICIONAIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
41	Farinha de aveia	31 dias	Livre
42	Farinha de linhaça	31 dias	Livre
43	Farinha de mandioca	31 dias	Livre
44	Semente de chia	31 dias	Livre
45	Molho shoyo	31 dias	Livre
46	Molho de pimenta	31 dias	Livre
47	Azeite	31 dias	Livre
48	Sal sachê	31 dias	Livre
49	Açúcar sachê	31 dias	Livre
50	Adoçante sachê	31 dias	Livre

## 2.25. COMPOSIÇÃO DO DESJEJUM E LANCHES DA TARDE DOS COLABORADORES

### QUADRO 10 – DESJEJUM E LANCHE DA TARDE DE COLABORADORES E TERCEIROS.

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Pães	02	Servido pelo copeiro do HEC	01 pão francês tradicional ou 01 pão doce brioche – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade.
Bebidas	02	Servido pelo copeiro do HEC	Café sem açúcar e leite sem açúcar.
Açúcares	02	Livre	Adoçante sachê e açúcar sachê.
Manteiga	01	Livre	M sachê com sal.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copos de 200ml descartável
Utensílios	02	Servido pelo copeiro do HEC	Colher e faca de inox Garrafas térmicas de no mínimo 12 L

**2.26. Considerações aos quadros de refeições de colaboradores e terceiros– desjejum e lanche da tarde (Quadro 10):**

**2.26.1.** Cabe à CONTRATADA o fornecimento de garrafas térmicas para acondicionamento das bebidas, de modo a manter as temperaturas adequadas.

I – garrafas térmicas de, no mínimo, 12 L, com cores distintas para leite e café;

II – garrafas térmicas em cores distintas de até 2 L, para a distribuição de leite e café, aos setores fechados (copas, UTI's, Centro cirúrgico, hemodinâmica, CME, diretoria, ambulatórios, repouso médicos).

**2.26.2.** O café e o leite servidos no refeitório para os comensais devem estar em temperaturas iguais ou superiores a 60°C, conforme legislações vigentes para a manipulação e conservação de alimentos.

**2.26.3.** A CONTRATADA deverá disponibilizar caixas plásticas com tampa para acondicionamento de pães.

**2.26.4.** Em relação aos quantitativos de pequenas refeições, serão pré-definidas junto à CONTRATANTE, e em casos de alterações, serão comunicadas em até 24h (vinto e quatro horas).

**2.26.5.** Exclusivamente, às sextas-feiras na refeição de desjejum, deverá ser servido pela CONTRATADA, pães com recheios de mortadela ou muçarela, alternadamente.

**2.26.6.** A CONTRATADA deverá fornecer café nas copas e nos setores fechados 3 vezes ao dia, o qual será entregue pelo copeiro da CONTRATANTE. O café e o leite deverão ser servidos em garrafas de até 2 L (dois litros), devidamente identificadas.

**2.26.7.** Cabe à CONTRATADA fornecer os utensílios, sejam eles descartáveis, plásticos ou de inox, para a adequada distribuição e consumo das refeições, sejam elas no refeitório, nas copas ou nos setores fechados.

**2.26.8.** Compete à CONTRATADA controlar as quantidades de refeições servidas.

**2.26.9.** A CONTRATADA deverá fornecer alimentação aos seus próprios colaboradores lotados no HEC.

**2.26.10.** A CONTRATADA deverá servir os pães embalados individualmente, sendo os pães doces e biscoitos em sacos plásticos e os pães francês em sacos de papel próprios para acondicionar pães

**2.27. INCIDÊNCIA E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE DESJEJUM E LANCHE DA TARDE DE COLABORADORES**

**QUADRO 11– INCIDÊNCIA E GRAMATURA DO DESJEJUM E DOS LANCHE DA TARDE**

PÃES E/OU BISCOITOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
1	Pães	31 dias	50 a 60 gramas
BEBIDAS			

ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
2	Café	31 dias	200 ml
3	Leite integral	31 dias	200 ml
AÇÚCARES E ADICIONAIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
4	Manteiga sachê com sal	31 dias	10 gramas
5	Adoçante sachê	31 dias	500 miligramas
6	Açúcar sachê	31 dias	5 a 10 gramas
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
7	Copo para bebida	31 dias	Copo de 200 ml com tampa e sem tampa
8	Mexedor para bebidas	31 dias	01 mexedor descartável
9	Guardanapo	31 dias	02 guardanapos por comensal
UTENSÍLIOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
10	Faca de pão com serra	31 dias	02 facas de inox de cortar pão

## 2.28. QUANTO À COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES DE ACOMPANHANTES:

### QUADRO 12 – DESJEJUM E CEIA DE ACOMPANHANTES

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Pães	02	Servido pelo copeiro do HEC	01 pão francês tradicional ou 01 pão doce brioche – embalados individualmente com identificação do item, data de fabricação e validade.
Bebidas	02	Servido pelo copeiro do HEC	Café sem açúcar e leite sem açúcar.
Açúcares	02	Livre	Adoçante sachê e açúcar sachê.
Manteiga	01	Livre	Manteiga sachê com sal.
Descartáveis	01	Servido pelo copeiro do HEC	Copos de 200 mL descartável Mexedor para bebidas Guardanapos
Utensílios	02	Servido pelo copeiro do HEC	Colher e faca de inox Garrafas térmicas de no mínimo 12 L Caixas de acondicionar pães

## 2.29. Considerações em relação ao desjejum e ceia dos acompanhantes

**2.29.1.** Cabe à CONTRATADA o fornecimento de garrafas térmicas para acondicionamento das bebidas, de modo a manter as temperaturas adequadas.

I – garrafas térmicas de, no mínimo, 12 L, com cores distintas para leite e café;

**2.29.2.** O café e o leite servidos no refeitório para os comensais devem estar em temperaturas iguais ou superiores a 60°C, conforme legislações vigentes para a manipulação e conservação de alimentos.

**2.29.3.** A CONTRATADA deverá disponibilizar caixas plásticas com tampa para acondicionamento de pães.

**2.29.4.** Cabe à CONTRATADA fornecer os utensílios, sejam eles descartáveis, plásticos ou de inox, para a adequada distribuição e consumo das refeições dos acompanhantes.

**2.29.5.** Compete à CONTRATADA ter seu próprio controle das quantidades de comensais atendidos, para todas as refeições.

**2.29.6.** A CONTRATADA deverá servir os pães embalados individualmente, sendo os pães doces e biscoitos em sacos plásticos e os pães francês em sacos de papel próprios para acondicionar pães.

**2.30. INCIDÊNCIA E GRAMATURA DAS PREPARAÇÕES DE DESJEJUM E CEIA DE ACOMPANHANTES**

**QUADRO 13 – INCIDÊNCIA E GRAMATURA DO DESJEJUM E CEIA**

PÃES E/OU BISCOITOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
1	Pães	31 dias	50 a 60 gramas
BEBIDAS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	VOLUME PRONTA
2	Café	31 dias	200 ml
3	Leite integral	31 dias	200 ml
AÇÚCARES E ADICIONAIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	GRAMATURA PRONTA
4	Manteiga sachê com sal	31 dias	10 gramas
5	Adoçante sachê	31 dias	500 miligramas
6	Açúcar sachê	31 dias	5 a 10 gramas
EMBALAGENS DESCARTÁVEIS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
7	Copo para bebida	31 dias	Copo de 200 ml com tampa e sem tampa
8	Mexedor para bebidas	31 dias	01 mexedor descartável
9	Guardanapo	31 dias	02 guardanapos por comensal
UTENSÍLIOS			
ITEM	COMPONENTES	INCIDÊNCIA	QUANTIDADE
10	Faca de pão com serra	31 dias	02 facas de inox de cortar pão

**2.31. COMPOSIÇÃO E CARACTERÍSTICAS COFFEE BREAK**

**2.31.1.** Compete à CONTRATADA o fornecimento de coffee break em situações específicas, tais como datas comemorativas institucionais, eventos motivacionais, premiações e outras ocasiões similares, cuja realização será avaliada e autorizada pela Diretoria do Hospital Estadual Central (HEC).

**2.31.2.** O coffee break será disponibilizado conforme solicitação da CONTRATANTE.

**2.31.3.** Cabe à CONTRATADA disponibilizar louças, utensílios, descartáveis e demais materiais necessários para a disposição e oferta do coffee break, devendo recolher após a finalização do evento.

**2.31.4.** A CONTRATADA deverá fornecer os alimentos nas dependências do HEC, com no mínimo meia hora de antecedência, e a disposição das refeições serão realizadas pelos copeiros da CONTRATANTE (a exemplo, levar até o auditório ou sala de reuniões).

**QUADRO 14 – COMPOSIÇÃO DO COFFE BREAK**

ITEM	TIPOS	DISTRIBUIÇÃO	DETALHAMENTO DO ITEM
Pães e bolos	02	Livre	Pão de queijo tipo coquetel Mini pães com recheios de patês diversos Bolo confeitado com recheio Salgadinhos fritos e assados
Bebidas	02	Livre	Café sem açúcar Refrigerantes Sucos diversos
Açúcares	02	Livre	Adoçante sachê e açúcar sachê.
Recheios	01	Livre	Manteiga sachê com sal.
Descartáveis	01	Livre	Copos de 200 mL descartável Mexedor para bebidas Guardanapos
Utensílios	02	Livre	Colheres e facas de inox Espátulas Garrafas térmicas Suporte para bolos e lanches Toalhas de mesa

**2.32. Dos Equipamentos, Utensílios, descartáveis, materiais de limpeza e EPI'S:**

**2.32.1.** A empresa a ser CONTRATADA deverá disponibilizar os equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de limpeza e EPI'S a serem utilizados no HEC conforme descrição abaixo.

**2.32.2.** Os equipamentos disponibilizados ao HEC garantindo manutenção preventiva e corretiva, devendo ser apresentado cronograma de manutenção preventiva e as evidências da manutenção devidamente registradas mensalmente;

**2.32.3.** Disponibilizar jarras plásticas com tampa de 1 litro em todas as refeições para possibilitar a equipe do HEC dispensar água para os pacientes;

**2.32.4.** Os quantitativos são estimados de acordo com as rotinas atuais, em caso de alterações para mais ou menos a CONTRATADA deve arcar com disponibilidade dos itens para bom funcionamento das rotinas.

**2.32.5.** Os custos com o fornecimento dos equipamentos, utensílios, descartáveis e materiais de limpeza acima informados na deverão compor a proposta comercial das empresas participantes do certame.

**2.32.6.** Para os materiais de limpeza deve se apresentar a ficha técnica ao HEC para validação/aprovação dos produtos pelo Setor de Controle de Infecção Hospitalar (SCIH).

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

**2.32.8.** A manutenção dos equipamentos deverá ser responsabilidade da empresa a ser CONTRATADA, a ocorrer no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas corridas, a contar a partir da notificação.

**2.32.9.** A higienização dos equipamentos e utensílios deverão ser diárias com registro em formulário específico e validação do profissional da empresa CONTRATADA, bem como a disponibilidade dos produtos necessários para o processo de higienização.

**2.32.10.** A CONTRATADA deverá disponibilizar à CONTRATANTE mensalmente cópia do cronograma de limpeza dos equipamentos e utensílios, bem como os registros de higienização de todos os equipamentos de sua responsabilidade.

**2.32.11.** Cabe à CONTRATADA garantir a entrega dos itens de sachês e descartáveis diariamente no HEC, no Setor de Nutrição e Dietética

**QUADRO 15 - LISTA DE EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS, DESCARTÁVEIS, PRODUTOS DE LIMPEZA E EPI'S**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.	PERIODICIDADE
<b>EQUIPAMENTOS</b>				
1	Pastrough quente	UNID.	1	Equipamentos novos quando do início da execução do contrato devendo ser substituídos quando apresentarem defeito e condições insatisfatórias de uso, avaliadas em conjunto
2	Pastrough frio	UNID.	1	
3	Liquidificador industrial de 40 litros	UNID.	1	
4	Refresqueira de, no mínimo, 80 L para suco	UNID.	1	
5	Refresqueira de, no mínimo, 15 L para suco, com 2 bojos	UNID.	2	
6	Balança com capacidade para 100 kg	UNID.	2	
7	Balança de precisão	UNID.	2	
8	Balcão térmico quente por indução	UNID.	4	
9	Balcão térmico refrigerado	UNID.	2	
10	Suporte de inox, para pratos e utensílios	UNID.	4	
11	Suporte para refresqueira tipo armário	UNID.	2	
12	Liquidificador industrial de 5 L	UNID.	1	
13	Liquidificador industrial de 20 L	UNID.	1	
<b>UTENSÍLIOS</b>				
14	Suporte de copos	UNID.	4	1 (uma) vez quando do início da execução do contrato devendo este quantitativo ser diário (em uso) e ter reposição quando apresentarem defeito e quantidades diárias inferiores a quantidade estabelecida.
15	Porta guardanapos	UNID.	30	
16	Pratos de porcelana	UNID.	250	
17	Garfos de inox	UNID.	250	
18	Faca de inox com serra de ponta – tipo churrasco	UNID.	250	
19	Colher inox para servir	UNID.	40	
20	Concha inox para servir	UNID.	20	
21	Pegador inox	UNID.	20	
22	Galheteiro	UNID.	4	
24	Garrafas térmicas de 20 litros	UNID.	10	
25	Garrafas térmica de, no mínimo, 2 L	UNID.	40	

26	Panelas de inox com tampa	UNID.	8	
27	Coador para cafeteira industrial	UNID.	3	
29	Fouet	UNID.	2	
30	Jarra de água de inox	UNID.	4	
31	Jarra plástica de 1 litro com tampa	UNID.	200	
32	Bandeja plástica para servir alimentos	UNID.	300	
33	Canecas de inox	UNID.	4	
<b>DESCARTÁVEIS</b>				
34	Copos descartáveis de 200 ml	UNID.	3.000	DIÁRIA
35	Copos descartáveis de 50 ml	UNID.	200	DIÁRIA
36	Potes descartáveis de sobremesa de 120 ml com tampa	UNID.	200	DIÁRIA
37	Tampas descartáveis para copos de 200 ml	UNID.	1.000	DIÁRIA
38	Guardanapos	PACOTE	60	DIÁRIA
39	Colher descartáveis para sobremesa	UNID.	2.000	DIÁRIA
40	Kit de talher embalado 01 (garfo, faca, colher e guardanapo)	UNID.	300	DIÁRIA
41	Kit de talher embalado 02 (colher, colher de sobremesa e guardanapo)	UNID.	100	DIÁRIA
42	Kit de talher embalado 03 (faca, mexedor e guardanapo)	UNID.	500	DIÁRIA
43	Bandejas descartáveis de isopor com divisórias e capacidade entre 1100 a 1360 mL, com tampa;	UNID.	100	DIÁRIA
44	Refil de bandeja descartável com tampa, com 4 cavidades, com capacidades para 1360 ml, com dimensões de 45 cm x 30 cm x 43 cm e 510 gramas;	UNID.	300	DIÁRIA
45	Sacola para amostra de alimentos	UNID.	150	DIÁRIA
46	Recipiente transparente com tampa para acondicionar salada	UNID.	200	DIÁRIA
47	Canudo plástico	UNID.	05	DIÁRIA
48	Bobinas de sacolas plásticas transparentes	UNID.	05	DIÁRIA
49	Sacola plástica para embalagens de kit de talher	UNID.	600	DIÁRIA
50	Mexedor de café	UNID.	500	DIÁRIA
51	Filme PVC	ROLO	05	DIÁRIA
<b>PRODUTOS DE LIMPEZA</b>				
52	Buchas	O suficiente para higienizar os equipamentos, utensílios e bancadas diariamente		
53	Detergente			
54	Álcool			
55	Hipoclorito			
56	Pano multiuso			
<b>EPI'S</b>				
57	Luva térmica	UNID.	01	Por colaborador, devendo ser trocado de acordo com a necessidade
58	Avental térmico	UNID.	01	
59	Sapato de segurança	UNID.	01	

60	Máscaras descartáveis	UNID	02	
61	Avental descartável	UNID	01	
62	Luva descartável	UNID	03	

### 2.33. DA MÃO DE OBRA A SER DISPONIBILIZADA

**2.33.1.** Cabe à CONTRATADA disponibilizar nutricionista - devidamente formada e registrada no Conselho Regional de Nutricionistas - todos os dias, para o acompanhamento da execução do serviço, o qual deverá ser realizado de 07:00h às 19:00h.

**2.33.2.** A CONTRATADA deverá disponibilizar a presença da nutricionista duas vezes por semana (terça-feira e quarta-feira) no horário de 21:00h às 23:00h.

**2.33.3.** A CONTRATADA deverá dispor de 04 (quatro) copeiros diurnos de 07:00 às 19:00h e 02 (dois) copeiros noturnos, de 19:00h às 07:00h, sendo divididos igualmente em plantões na escala 12x36h

## 3. JUSTIFICATIVAS

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

**3.1.1.** Os serviços de saúde oferecidos pelo Hospital Estadual Central – HEC possuem grande relevância pública. A unidade é especializada no atendimento de média e alta complexidade nas áreas de Neurocirurgia, Neurologia, Cirurgia Vascular e Ortopedia, os quais são considerados serviços essenciais para a população.

**3.1.2.** A lei nº 11.346, de 15 de setembro de 2006, que estabelece a criação do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional (SISAN) reforça o direito fundamental do ser humano a alimentação adequada. Nessa cita-se no artigo 3º:

“A segurança alimentar e nutricional consiste na realização do direito de todos ao acesso regular e permanente a alimentos de qualidade, em quantidade suficiente, sem comprometer o acesso a outras necessidades essenciais, tendo como base práticas alimentares promotoras de saúde que respeitem a diversidade cultural e que sejam ambiental, cultural, econômica e socialmente sustentáveis.”

**3.1.3.** A alimentação adequada constitui um fator fundamental no tratamento dos pacientes, atuando como medida coadjuvante na evolução clínica, por meio da manutenção ou recuperação do estado nutricional. Esse cuidado reflete diretamente na redução do tempo de internação, bem como na diminuição das taxas de morbidade e mortalidade. Além disso, contribui para a melhoria da produtividade dos servidores.

**3.1.4.** O Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), regulamentado pela Lei nº 10.854, de 10 de novembro de 2021, e complementado pela Portaria MTP/GM nº 672, de 8 de novembro de 2021, tem como objetivo a melhoria da situação nutricional dos trabalhadores, promovendo a saúde e prevenindo doenças ocupacionais.

**3.1.5.** Além disso, o fornecimento contínuo de refeições por esta instituição – HEC – está em conformidade com o disposto na Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 (Estatuto do Idoso), e na Lei Federal nº 13.146, de 6 de julho de 2015 (Estatuto da Pessoa com

Deficiência). Ambas as legislações asseguram o direito à vida e à saúde de idosos e pessoas com deficiência, determinando que os estabelecimentos de saúde devem garantir condições adequadas para a permanência em tempo integral de seus acompanhantes, incluindo, entre essas condições, o fornecimento de alimentação.

**3.1.6.** Nesse contexto, a Política Nacional de Humanização (PNH) também se destaca ao incentivar a gestão da clínica ampliada, que valoriza a participação ativa dos cuidadores no processo de recuperação da saúde de seus familiares. Com base nesse princípio, foi estabelecida uma estimativa para o fornecimento de refeições destinadas aos acompanhantes de idosos e pessoas com deficiência.

**3.1.7.** Sob esse viés, o Hospital Estadual Central – HEC não dispõe de cozinha nem de estrutura física, mobiliário ou equipamentos adequados para a manipulação e preparo de refeições completas, como almoço e jantar. A unidade conta apenas com instalações que permitem o preparo de itens simples, como café, sucos, chá e mingau.

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

**3.1.9.** Necessidade de fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados no HEC visando manter ou recuperar o estado nutricional;

**3.1.10.** Necessidade de garantir o fornecimento contínuo de alimentação especializada aos pacientes internados, possibilitando o tratamento adequado de diversas enfermidades, conforme suas necessidades nutricionais, incluindo o suporte nos períodos pré e pós-operatórios, bem como no atendimento a programas específicos e à realização de exames complementares, entre outras demandas;

**3.1.11.** Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de alimentação coletiva, por meio da disponibilização de mão de obra qualificada para a operacionalização e o desenvolvimento das atividades de apoio envolvidas na produção e distribuição de refeições no Hospital Estadual Central (HEC), a serem fornecidas nas dependências da unidade, localizada na Rua São José, nº 76 – Parque Moscoso, Vitória/ES, CEP: 29018-140;

**3.1.12.** Considerando a ausência de interesse na renovação do processo emergencial nº 2024-L2K4, cuja vigência se encerra em 15/09/2025, torna-se necessária a abertura de novo processo licitatório para a contratação do mesmo objeto.

**3.1.13.** Há a necessidade de fornecer coffee break em situações específicas, tais como datas comemorativas institucionais, eventos motivacionais, premiações e outras ocasiões similares, cuja realização será avaliada e autorizada pela Diretoria do Hospital Estadual Central (HEC).

**3.1.14.** A contratação ordinária pretendida é por um período de 24 (vinte e quatro) meses.

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

**3.2.1.** Para suprir a demanda da CONTRATANTE por um período de 24 (vinte e quatro) meses, foi considerado a média do quantitativo de refeições consumidas no período de

novembro de 2024 a março de 2025, com referência aos contratos de alimentação para as refeições de almoço e jantar de pacientes, acompanhantes e colaboradores e para as pequenas refeições a estatística mensal do setor de Nutrição, conforme contrato nº204-2024.

### 3.3. DO SISTEMA DE REGISTRO DE PREÇOS – SRP (Ata de Registro de Preços – ARP)

( ) SIM ( X ) NÃO

3.3.1. O objeto a ser contratado será formalizado por meio contrato.

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

### 4. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

4.1. O objeto a ser adquirido atende à condição de bem comum.

( X ) SIM ( ) NÃO

### 5. LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A execução do serviço será diária, sendo parte preparada nas dependências da Unidade Hospitalar do HEC e parte transportada conforme a seguir:

LOTE 001		
MUNICÍPIO	LOCAL	ENDEREÇO
Vitoria/ES	Hospital Estadual Central (HEC)	Rua São José, 76 – Parque Moscoso – Vitória/ES CEP: 29.018-140

5.2. As refeições deverão ser entregues e/ou estar prontas, rigorosamente, nos horários estabelecidos conforme descrito abaixo, e o seu não cumprimento pode gerar sanções. Os horários das refeições podem sofrer alterações de acordo com a necessidade da CONTRATANTE e devem ser obedecidos pela CONTRATADA.

#### QUADRO 16 - HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

QUADRO DE HORÁRIOS		
TIPO DE REFEIÇÃO	HORÁRIO DA ENTREGA REFEIÇÃO PRONTA	HORÁRIO DE SERVIR
DESJEJUM DE COLABORADOR	05:00h	05:30 às 09:30h
DESJEJUM DE PACIENTES	06:30h	07:00 às 08:30h
COLAÇÃO DE PACIENTES	08:30h	09:00 às 09:30h
ALMOÇO DE PACIENTES	09:00h	11:00 às 13:30h
ALMOÇO DE COLABORADORES E ACOMPANHANTES	09:00h	11:00 às 14:00h
LANCHE DA TARDE DE PACIENTES	13:00h	13:00 às 16:00h
LANCHE DA TARDE DE COLABORADORES	14:30h	15:00 às 16:30h
JANTAR DE PACIENTES	16:00h	17:00 às 19:00h

JANTAR DE COLABORADORES E ACOMPANHANTES	16:00h	18:00 às 22:30h
CEIA DE PACIENTES	19:30h	20:00 às 22:00h
CEIA DE ACOMPANHANTES	22:00h	22:45 às 23:45h
FORNECIMENTO DE COFFEE-BREAK	De acordo com a solicitação	

## 6. DO PRAZO DE VIGÊNCIA

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

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

## 7. DO PRAZO PARA INÍCIO DA EXECUÇÃO

**7.1.** A CONTRATADA deverá iniciar a execução dos serviços objeto do contrato até 30 (trinta) dias após o início da vigência contratual com toda mão de obra, iniciando pela refeição almoço.

## 8. DA VISITA TÉCNICA

APLICA

NÃO SE APLICA

**8.1.** A Visita Técnica, FACULTATIVA, nos locais onde serão realizados os serviços, deverá ser agendada até 15 (quinze) dias antes da data prevista para abertura do Pregão (se for essa a forma de contratação) junto ao Serviço de Nutrição e Dietética, situado na R. São José, 76 - Parque Moscoso, Vitória - ES, 29018-140, no primeiro e segundo andar pelo telefone (27) 3636-4740 ou endereço eletrônico coordnutricao.hec@inovacapixaba.es.gov.br, das 08h00 às 16h00 horas.

**8.2.** A licitante deve ser representada por seus administradores, procuradores ou prepostos, que devem apresentar documento de identificação, procuração, carta de preposição ou outro documento hábil a comprovar o vínculo da pessoa indicada para a respectiva visita.

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

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

**8.5.** Todas os interessados devem preencher declaração de que têm conhecimento do local em que serão prestados os serviços (ANEXO I).

## **9. PAGAMENTO**

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

**9.1.1.** A CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal à CONTRATANTE até o 25º (vigésimo quinto) dia do mês vigente da prestação do serviço, devidamente aceita pela CONTRATANTE.

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

**9.2.** O pagamento far-se-á por meio de transferência bancária e será realizado até o último dia do mês subsequente à apresentação da Nota Fiscal.

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

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

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

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

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

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

## **10. PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA**

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

instruído no processo.

## **11. RESPONSABILIDADES DAS PARTES**

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

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

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

**11.1.3.** A CONTRATADA deverá manter devidamente limpos os equipamentos, utensílios, bancadas, onde se realizarem os serviços;

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

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

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

**11.1.7.** Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social dos profissionais alocados, inclusive no que se refere à jornada de trabalho e ao pagamento de salário no prazo legal e, ainda, caso seja contratação com dedicação exclusiva de mão de obra, deverá ainda apresentar a comprovação mensal em conjunto com a apresentação da Nota Fiscal;

**11.1.8.** A CONTRATADA obedecerá às normas e os procedimentos internos atinentes às rotinas diárias dos locais onde os serviços serão prestados, quando prestados nas dependências da CONTRATANTE;

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

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

**11.1.11.** Notificar a CONTRATANTE, formalmente, caso haja alteração da razão social para aditamento no instrumento contratual;

**11.1.12.** Utilizar, para a realização dos serviços, profissionais devidamente habilitados, reservando-se a CONTRATANTE o direito de exigir a substituição daqueles que

comprovadamente não estejam cumprindo as exigências constantes do Termo de Referência.

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

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

**11.1.15.** Providenciar a correção das deficiências apontadas pela CONTRATANTE quanto à execução dos serviços de modo a evitar qualquer prejuízo a execução do objeto, sob pena de aplicação das sanções previstas neste instrumento;

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

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

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

**11.1.19.** Zelar para que sejam cumpridas as normas internas da CONTRATANTE, assim como pela prestação dos serviços relativos à segurança e à prevenção de acidentes e outras normas afetas diretamente a execução dos serviços, quando prestados nas dependências da CONTRATANTE;

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

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

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

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

**11.1.24.** Assegurar que o seu quadro de profissionais:

a) mantenha sigilo quanto as informações confidenciais de que tiver conhecimento no desempenho das suas funções;

b) guarde absoluto respeito pela vida humana, atuando sempre em benefício do

paciente e jamais utilizar seus conhecimentos para gerar sofrimento físico ou moral, para o extermínio do ser humano ou para permitir a acobertar tentativa contra sua dignidade e integridade;

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

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

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

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

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

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

**11.1.31.** A CONTRATADA deverá dispor de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados que deverá ser aprovado e revisado anualmente pelo Setor de nutrição e de Controle de Infecção Hospitalar - SCIH do HEC.

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

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

**11.1.34.** A CONTRATADA deverá cumprir todas as obrigações, assumindo os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

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

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

**11.1.37.** Enviar relação dos funcionários contendo documentos (carteira de identidade,

CPF e cópia do contrato de trabalho ou semelhante) até 2 (dois) antes do início da execução dos serviços e em até 24 horas quando se tratar de substituição.

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

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

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

**11.1.41.** A CONTRATADA deverá respeitar e cumprir as normas e leis relacionadas com a procedência dos produtos fornecidos, não adquirindo produtos e insumos contrabandeados, pirateados ou falsificados, ou que, de qualquer forma viole a prioridade da indústria.

**11.1.42.** A CONTRATADA deverá fabricar e fornecer os produtos, objeto deste Termo, seguindo as normas da ANVISA, de higiene, no armazenamento, descongelamento, preparo, transporte, acondicionamentos distribuição e conservação dos ingredientes e das refeições prontas, sem prejuízos, ainda, das disposições aplicáveis de outras resoluções instruções normativas e portarias expedidas pelo poder público e outras exigências reguladoras de boas práticas de produção de alimentos.

**11.1.43.** A CONTRATADA deverá apresentar: Alvará Sanitário, expedido pelo órgão sanitário estadual, municipal ou do distrito federal da sede da licitante devidamente válido na forma da legislação específica vigente.

**11.1.44.** Licenciamento ambiental, expedido pelo órgão estadual, municipal ou do distrito federal da sede da licitante, devidamente válido na forma da legislação específica.

**11.1.45.** A empresa a ser CONTRATADA deverá executar a prestação dos serviços através de veículo contendo as seguintes especificações:

**11.1.45.1.** Ser exclusivo para utilização de transporte de alimentos;

**11.1.45.2.** Conter identificação da empresa com sinalização de transporte de alimentos perecíveis;

**11.1.45.3.** Apresentar controle de frequência de higienização diária;

**11.1.45.4.** Ter cronograma e registro de controle de dedetização.

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

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

**11.1.48.** Dispor todas as refeições nos balcões térmicos e/ou Pastrough.

**11.1.49.** Descartar e contabilizar o resto ingesta e a sobra limpa e realizar tratativas para reduzir o desperdício.

**11.1.50.** Garantir a qualidade na manipulação de alimentos conforme RDC 216 de 15 de setembro de 2004 e anexo IV – DAS LEGISLAÇÕES.

**11.1.51.** Garantir os alimentos de livre demanda até o final da distribuição das refeições.

**11.1.52.** Fornecer refeições aos seus colaboradores lotados no HEC.

**11.1.53.** Recolher os utensílios (cubas) em até 2 horas após o término de cada refeição.

**11.1.54.** Realizar a reposição dos alimentos impróprios para consumo em até 1(uma) hora a contar da notificação recebida do Setor de Dietética e Nutrição do HEC ou representante designado, lotado no HEC.

**11.1.55.** A CONTRATADA deverá apresentar a ficha técnica das preparações no início do contrato.

**11.1.56.** Responsabilizar-se pela coleta de amostra e temperatura dos alimentos de todas as refeições de sua responsabilidade e registrar em formulário disponibilizado pela CONTRATANTE.

**11.1.57.** Dispor de saco plástico com tarja branca (para escrita das informações necessárias) específico para coleta de amostra.

**11.1.58.** Realizar campanha educativas de alimentação saudável bem como sobre o resto ingesta no refeitório durante as refeições de almoço e jantar, se responsabilizando por todo material necessário para promover a campanha.

**11.1.59.** Dispor mão de obra de forma ininterrupta de acordo com os horários das tarefas a serem executadas.

**11.1.60.** Realizar a pesagem e anotação do resto ingesta e sobra limpa e anotar em formulário específico e registrar em formulário disponibilizado pela CONTRATANTE.

**11.1.61.** Apresentar, trimestralmente, laudo de análise microbiológica dos alimentos, das mãos de manipuladores e utensílios, com coleta de amostra no HEC, quando as refeições estiverem sendo servidas.

**11.1.62.** Dispor de uniformes e crachás a equipe lotada no HEC e realizar a troca de uniformes a cada 6 (seis) meses.

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

**11.1.64.** A CONTRATADA deverá apresentar manual de padronização, impresso ou digital de todas as refeições servidas no HEC.

## **11.2. RESPONSABILIDADE DA CONTRATANTE**

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

**11.2.2.** Efetuar o pagamento à CONTRATADA no valor correspondente aos serviços

prestados, no prazo e forma estabelecidos neste Termo de Referência e seus anexos.

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

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

## **12. CONDIÇÕES DA HABILITAÇÃO**

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

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

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

## **13. REGULARIDADE FISCAL, TRABALHISTA E QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

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

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

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

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

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

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

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

#### 14. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA

APLICA

NÃO SE APLICA

**14.1.** Apresentar, em seu quadro de colaboradores, registro ou inscrição da empresa participante do certame junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN), devidamente regularizado e com validade vigente.

**14.2.** Comprovação de que a empresa participante do certame prestou, sem restrições, serviços em unidades de alimentação, em conformidade com as características e prazos indicados no objeto desta licitação.

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

**14.4.** Os atestados de capacidade técnica deverão conter, obrigatoriamente, as seguintes informações: nome da CONTRATANTE e da CONTRATADA; data de início e término da prestação dos serviços; local de execução; especificações técnicas dos serviços realizados; quantitativos executados; e declaração quanto ao bom desempenho dos serviços prestados.

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

**14.6.** Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária da empresa, conforme especificado em seu contrato social vigente. Os atestados apresentados, poderão ser diligenciados de acordo com a Lei Federal nº 14.133/21 e demais alterações posteriores.

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

**14.8.** As empresas participantes do certame deverão disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da veracidade dos atestados apresentados, incluindo, entre outros documentos: cópia do contrato que originou a prestação dos serviços, notas fiscais que comprovem a execução durante o período de vigência contratual, endereço atualizado da contratante e local onde os serviços foram efetivamente prestados.

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

**14.10.** Licença de funcionamento e licença sanitária da unidade central da empresa.

**14.11.** Comprovação de que o licitante possui em seu quadro permanente um profissional devidamente reconhecido pelo Conselho Regional de Nutrição (CRN), de nível superior, que atue como Responsável Técnico (RT) pela empresa CONTRATADA.

**14.12.** Apresentar Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, bem como os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) ou Instruções de Trabalho (ITs) e fichas técnicas das preparações.

**14.13.** Será realizada uma visita técnica por uma equipe designada pelo HEC, composta por profissionais das áreas de nutrição, SCIH, qualidade, contratos e outros, se necessário. O objetivo da visita será avaliar as condições técnicas e operacionais da empresa, de acordo com as resoluções sanitárias pertinentes, como a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, além da Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

**14.14.** Após a visita, será emitido um relatório com parecer técnico, sendo este classificatório ou desclassificatório, conforme a avaliação técnica dos profissionais da empresa CONTRATANTE.

## 15. GARANTIA DO CONTRATO

APLICA

NÃO SE APLICA

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

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

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

## 16. GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

### 16.1. DA FISCALIZAÇÃO E ACOMPANHAMENTO DOS SERVIÇOS

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

**16.1.2.** Competirá ao fiscal/gestor, designado pela CONTRATANTE para o acompanhamento dos serviços de forma global, especialmente quanto a sua qualidade,

quantidade e efetividade, entre outras atribuições:

- a) Solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento da execução dos serviços e anexar aos autos do processo correspondente cópia dos documentos escritos que comprovem essas solicitações de providências.
- b) Verificar a conformidade da execução dos serviços com as normas especificadas neste instrumento.
- c) Determinar que a CONTRATADA corrija ou refaça os serviços executadas com erros, imperfeições ou em desacordo com as especificações constantes neste instrumento.
- d) Juntar todos os documentos necessários, relatório das ocorrências (falhas) observadas na execução do contrato, para que possa subsidiar à autoridade competente as solicitações de penalidades aplicáveis pelo não cumprimento de obrigações assumidas pela agência CONTRATADA.

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

**16.1.4.** A ação do fiscal/gestor do Contrato não exonera a CONTRATADA de suas responsabilidades contratuais e não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, até mesmo perante terceiros, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CONTRATANTE.

## 17. NÍVEL DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS

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

**17.2.** Para realização da pesquisa será utilizado o “Formulário de Pesquisa de Satisfação”, conforme disponível no anexo deste termo de referência.

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

- a) A pesquisa será aplicada trimestralmente com os pacientes, acompanhantes e colaboradores, nos termos do “Formulário de Pesquisa de Satisfação”, conforme ANEXO I deste termo de referência.
- b) O fiscal/gestor deverá compilar todas as informações obtidas neste formulário até o 15º dia após finalização de cada trimestralmente.
- c) As notas serão atribuídas obedecendo à escala de avaliação abaixo:

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

NOTA ⇒

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

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

**17.5.** A avaliação dos serviços, ou seja, dos itens relacionados no formulário do ANEXO I seguirá os seguintes critérios:

**a)** Para cada item a ser avaliado, o respondente atribuirá uma nota em conformidade com a escala de avaliação apresentada pela figura do item 11.3.3.

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

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

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

**17.6.** A avaliação geral levará em conta os critérios seguintes:

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

**b)** A avaliação geral será classificada como NÃO SATISFATÓRIO se a nota média geral for inferior a 6 (seis).

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

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

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

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

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

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

## **18. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

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

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

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

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

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

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

## **19. CONDIÇÕES GERAIS**

**19.1.** Caso haja a descontinuidade da especialidade/serviço contratado na unidade

hospitalar, a Fundação se reserva no direito de encerrar o contrato sem que incida qualquer tipo de penalidade para esta, devendo seguir as regras instituídas em contrato.

## **20. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

**20.1.** Este Termo de Referência foi elaborado por Valéria de Fátima Grecco e Rhaiane Quinelato do Amparo, coordenadora e supervisora, respectivamente, do setor de Nutrição e Dietética do HEC.

## **21. DA DECLARAÇÃO DE UTILIZAÇÃO DA MINUTA PADRONIZADA**

**21.1.** Declaro que, para a elaboração deste Termo de Referência, foi utilizada a minuta padronizada do TR exclusivo para serviço, extraída do Effetivo em 11.03.2025.

Vitória, 13 de outubro de 2025.

*(assinado eletronicamente)*  
**Valéria de Fátima Grecco**  
**Coordenadora do setor de Nutrição e Dietética**  
**Hospital Estadual Central – HEC**

*(assinado eletronicamente)*  
**Rhaiane Quinelato do Amparo**  
**Supervisora do setor de Nutrição e Dietética**  
**Hospital Estadual Central – HEC**

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

Declaramos que temos pleno conhecimento do local e das condições em que deverão ser prestados os serviços de \_\_\_\_\_, conforme estipulado no Termo de Referência, reconhecendo ainda que tal circunstância retira-nos a possibilidade de qualquer alegação futura de necessidade de adequação de objeto e/ou recomposição (reequilíbrio, revisão ou repactuação) de preços quanto ao aqui declarado.

Atenciosamente,

Local, .....de ..... de.....

**Nome do Representante Legal ou Procurador, assinatura e carimbo:**

**ANEXO II – CHECK LIST DE RECEBIMENTO DE REFEIÇÕES**

DATA:					
REFEIÇÃO: ( ) ALMOÇO ( ) JANTAR					
COMENSAL: ( ) PACIENTES ( ) COLABORADORES					
ITEM	DESCRIÇÃO	CONFORME	NÃO CONFORME	PONTOS	OBSERVAÇÕES
1	Fornecer refeições que criem a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.				
2	Fornecer refeições e alimentos impróprios para consumo ou fora dos padrões pré definidos (crus, queimados, deteriorados).				
3	Fornecer alimentos com insetos, larvas, pedras, plásticos e outros objetos não comestíveis.				
4	Fornecer alimentos em desacordo com a consistência das dietas padronizadas pela CONTRATANTE.				
5	Fornecer refeições, descartáveis e insumos nas quantidades e incidências conforme Termo de Referência.				
6	Entregar as refeições, descartáveis e insumos no tempo correto, conforme estabelecido pela CONTRATANTE.				
7	Fazer a devida reposição de alimentos, descartáveis e utensílios dentro de até 1h (uma hora).				
8	Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48h (quarenta e oito) e aceite da CONTRATANTE.				
9	Realizar a pesagem, aferição de temperatura e degustação de todos os alimentos quando do recebimento no HEC.				
10	Enviar ou manipular alimentos sem a devida identificação.				
11	Suspender ou interromper os serviços contratuais.				
12	Recolher as cubas, utensílios e isobox em até 2 (duas) horas após a finalização das refeições.				
13	Manter o local de trabalho limpo e organizado, disponibilizando produtos e materiais de limpeza em quantidades suficientes.				
14	Manter quadro de funcionários qualificados durante todo o expediente e repor funcionários faltosos, para a execução do serviço contratado, conforme Termo de referência.				

15	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço.				
16	Garantir a presença de colaboradores identificados com crachá, com uniformes limpos, portando os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) inerentes à função.				
17	Realizar treinamentos mensais aos próprios colaboradores, conforme estabelecido no Termo de Referência.				
18	Efetuar o pagamento de salários, vales-transportes e/ou ticket-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, dentro dos prazos legais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas aos seus próprios colaboradores lotados no HEC relacionadas à execução do contrato.				
19	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.				
20	Indicar e manter preposto durante a execução do contrato.				
21	Deixar de responder e-mails enviados pela CONTRATANTE em até 48 (quarenta e oito) horas.				
<b>PONTUAÇÃO TOTAL DA REFEIÇÃO:</b>		<p>_____ ASSINATURA RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA -HEC</p>		<p>_____ ASSINATURA DO RESPONSÁVEL PELO RECEBIMENTO E CONFERÊNCIA EMPRESA TERCEIRIZADA</p>	

### ANEXO III – ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

Todas as ocorrências serão registradas pela CONTRATANTE, que notificará a CONTRATADA quando da ocorrência de cada não conformidade, atribuindo pontos caso não atenda aos requisitos descritos abaixo:

OCORRÊNCIAS		
ITEM	DESCRIÇÃO	PONTOS
1	Fornecer refeições que criem a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência.	0,5
2	Fornecer refeições e alimentos impróprios para consumo ou fora dos padrões pré definidos (crus, queimados, deteriorados).	0,5
3	Fornecer alimentos com insetos, larvas, pedras, plásticos e outros objetos não comestíveis.	0,5
4	Fornecer alimentos em desacordo com a consistência das dietas padronizadas pela CONTRATANTE.	0,4
5	Fornecer refeições, descartáveis e insumos nas quantidades e incidências conforme Termo de Referência.	0,4
6	Entregar as refeições, descartáveis e insumos no tempo correto, conforme estabelecido pela CONTRATANTE.	0,4
7	Fazer a devida reposição de alimentos, descartáveis e utensílios dentro de até 1h (uma hora).	0,4
8	Alteração de cardápio sem comunicação prévia de 48h (quarenta e oito) e aceite da CONTRATANTE.	0,2
9	Realizar a pesagem, aferição de temperatura e degustação de todos os alimentos quando do recebimento no HEC.	0,3
10	Enviar ou manipular alimentos sem a devida identificação.	0,1
11	Suspender ou interromper os serviços contratuais.	0,5
12	Recolher as cubas, utensílios e isobox em até 2 (duas) horas após a finalização das refeições.	0,2
13	Manter o local de trabalho limpo e organizado, disponibilizando produtos e materiais de limpeza em quantidades suficientes.	0,2
14	Manter quadro de funcionários qualificados durante todo o expediente e repor funcionários faltosos, para a execução do serviço contratado, conforme Termo de referência.	0,2
15	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades do serviço.	0,2
16	Garantir a presença de colaboradores identificados com crachá, com uniformes limpos, portando os EPIs (Equipamentos de Proteção Individual) inerentes à função.	0,1
17	Realizar treinamentos mensais aos próprios colaboradores, conforme estabelecido no Termo de Referência.	0,1
18	Efetuar o pagamento de salários, vales-transportes e/ou ticket-refeição, seguros, encargos fiscais e sociais, dentro dos prazos legais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas aos seus próprios colaboradores lotados no HEC relacionadas à execução do contrato.	0,5
19	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade dos colaboradores da CONTRATADA.	0,1
20	Indicar e manter preposto durante a execução do contrato.	0,2
21	Deixar de responder e-mails enviados pela CONTRATANTE em até 48 (quarenta e oito) horas.	0,1

### APLICAÇÃO DE GLOSA

A cada mês será apurado o somatório da pontuação acumulada decorrente dos registros de ocorrências mensais de acordo com o somatório do anexo III. Esta soma terá como base para que a CONTRATANTE aplique os seguintes percentuais de glosa:

PONTUAÇÃO ACUMULADA MENSAL	CORRESPONDÊNCIA
Até 8 pontos	Desconto de 0,5% do valor mensal do contrato
8,1 a 12 pontos	Desconto de 1% do valor mensal do contrato
12,1 a 16 pontos	Desconto de 2% do valor mensal do contrato
16,1 a 20 pontos	Desconto de 3% do valor mensal do contrato
20,1 a 24 pontos	Desconto de 4% do valor mensal do contrato
24,1 a 28 pontos	Desconto de 5% do valor mensal do contrato

## ANEXO IV – DAS LEGISLAÇÕES

1 - A CONTRATADA deverá observar as seguintes resoluções e portarias, e outras que se fizerem necessárias, para programação de suas atividades, considerando a necessidade de constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário e visando a proteção à saúde da população atendida.

1.1 - Resolução RDC 216, de 15 de setembro de 2004, que tem como objetivo aprovar o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Além disso, cita as atribuições do responsável técnico, cita detalhadamente itens como higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios, manejo dos resíduos, manipuladores, preparação do alimento (alguns critérios como tempo de armazenamento e temperaturas), armazenamento e transporte do alimento preparado, etc.

1.2 - Resolução RDC 326, de 30 de julho de 1997, que estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de Boas Práticas de Fabricação (BPF) para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano. Contempla itens sobre controle da água, controle de doenças ou pragas, condições higiênico-sanitárias dos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, requisitos de higiene do estabelecimento, higiene pessoal e requisito sanitário e de higiene na produção.

1.3 - Resolução RDC 275, de 21 de outubro de 2002, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos (Check list).

1.4 - Resolução RDC 12, de 02 de janeiro de 2001, que estabelece os padrões microbiológicos sanitários para alimentos e determina os critérios para a conclusão e interpretação dos resultados das análises microbiológicas de alimentos destinados ao consumo humano.

1.5 - Portaria nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que apresenta como textos anexos o Regulamento para Inspeção Sanitária, diretrizes para o estabelecimento de BPF e de prestação de serviços na área de alimentos e estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ). Tem como temas principais: Boas Práticas de Fabricação (BPF); Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC); Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ).

1.6 - Portaria nº 2914, de 12 de dezembro de 2011, que dispõe sobre os procedimentos de controle e de vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade.

1.7 - Portaria nº 485, de 11 de novembro de 2005, com suas atualizações, esta Norma Regulamentadora (NR) tem por finalidade estabelecer as diretrizes básicas para a implementação de medidas de proteção à segurança e à saúde dos trabalhadores dos serviços de saúde, bem como daqueles que exercem atividades de promoção e assistência à saúde em geral.

1.8 - Resolução – RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002, dispõe sobre o Regulamento Técnico para planejamento, programação, elaboração e avaliação de projetos físicos de estabelecimentos assistenciais de saúde.

1.9 - Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978, aprova as Normas Regulamentadoras (NR) do Capítulo V, Título II, da Consolidação das Leis do Trabalho, relativas à Segurança e Medicina do Trabalho.

1.10 - Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

1.11 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 510/12

1.12 - Resolução do Conselho Federal de Nutrição - CFN 378/05.

## ANEXO V – SATISFAÇÃO DOS PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES

1. A Pesquisa de Satisfação dos pacientes, acompanhantes e colaboradores destina-se à avaliação da percepção do usuário sobre a qualidade do serviço prestado ao cliente. A pesquisa deverá ser realizada trimestralmente e deverá ser utilizado o **FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO – ANEXO VI**.

2. O formulário de satisfação será respondido pelos pacientes, acompanhantes e colaboradores. Em caso de pacientes menores de 16 anos ou incapaz, a entrevista será realizada pelo seu responsável legal; os pacientes adolescentes maiores de 16 anos deverão responder na presença dos seus responsáveis legais.

3. Entende-se como satisfação, os resultados obtidos para cálculo como “muito satisfeito” ou “satisfeito” ou terminologias equivalentes, conforme fórmula abaixo:

**3.1** Nº de questões com respostas afirmativas à pergunta padrão = Muito satisfeito ou satisfeito (ou terminologias equivalentes).

4. Os questionários de entrevista devem conter minimamente os seguintes campos de identificação para preenchimento:

### 4.1 Para pacientes e acompanhantes:

- Nome completo do paciente; nome completo do acompanhante; data de preenchimento da pesquisa; setor; leito; assinatura do entrevistado e do entrevistador.

### 4.2 Para os colaboradores:

- Nome completo do colaborador; número da matrícula; data de preenchimento da pesquisa; setor de lotação; assinatura do entrevistado e do entrevistador.

5. Os formulários deverão ser assinados pelo profissional/profissionais que respondem pelo planejamento da pesquisa, roteiro de entrevista (questionário), tipo de coleta, sistema interno de controle e verificação, conferência e fiscalização de coleta de dados e do trabalho de campo, entre outros aspectos operativos e éticos que envolvem a pesquisa.

6. A pesquisa poderá ser auditada pela CONTRATANTE.

**ANEXO V – FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO**  
**PESQUISA PRESENCIAL DE SATISFAÇÃO DOS SERVIÇOS**  
**Pacientes, acompanhantes e colaboradores**

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

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

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

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

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

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

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

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

ITEM	JUSTIFICATIVA

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

**ANEXO II DO EDITAL – MODELOS DO EDITAL**  
**ANEXO II.A – MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

À Fundação iNOVA Capixaba

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

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

1 - Compõem nossa Proposta os seguintes anexos:

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

1.2 - Dados Complementares para Assinatura do Contrato;

1.3 - Documentos exigidos para habilitação;

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

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

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

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

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

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

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

**ANEXO II DO EDITAL – MODELOS DO EDITAL**

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

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

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

Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

**ANEXO II DO EDITAL – MODELOS DO EDITAL**

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

A Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, declara que se enquadra na condição de ME ou EPP, nos termos do Art. 3º da LC nº 123/2006 e Lei complementar nº 147/2014 e não está inserida nas excludentes hipóteses do §4º daquele artigo, para fins do exercício dos benefícios previstos na mencionada lei.

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

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

**ANEXO II DO EDITAL – MODELOS DO EDITAL**

**ANEXO II.E – DECLARAÇÃO DE EXEQUIBILIDADE**

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

(município), (UF), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(RESPONSÁVEL PELA EMPRESA – Assinatura - preencher)

## ANEXO III DO EDITAL – EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

Para habilitar-se no certame, após a fase de disputa, o licitante deverá apresentar os documentos relacionados abaixo, que deverão estar com prazo vigente, à exceção daqueles que, por sua natureza, não contenham validade, e poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por servidor da unidade que realizará o Pregão, ou publicação em órgãos da imprensa oficial, não sendo aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos neste edital.

São eles:

### 1. DA HABILITAÇÃO

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

**1.1.1.** Quando se tratar de procurador, deverá apresentar cópia do instrumento procuratório público ou particular, neste último caso com firma reconhecida em cartório que lhe outorgue poderes para prática de todos os atos inerente ao certame.

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

### 2. DA HABILITAÇÃO JURÍDICA

**2.1.** Registro comercial, no caso de empresa individual;

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

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

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

### 3. DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

**3.1.** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ.

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

**3.3.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual (onde for sediada a empresa e a do

Estado do Espírito Santo, quando a sede não for deste Estado).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**3.8.8.** A formalização da contratação fica condicionada à regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos dos incisos anteriores, sob pena de decadência do direito à contratação, sem

prejuízo da aplicação das sanções legais, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes e com elas contratar, observada a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

#### 4. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

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

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

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

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

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

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

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

#### 4.2. DA APRESENTAÇÃO DOS INDICES:

**4.2.1.** Para ser habilitado o Licitante deverá alcançar o **Índice de Liquidez Geral - ILG**, o **Índice de Solvência Geral – ISG** e o **Índice de Liquidez Corrente – ILC** igual ou maior do que 1,00 (um), apurados a partir dos dados expressos no Balanço

Patrimonial e Demonstrações Contábeis.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**4.4.1.** No caso de sociedade anônima e de outras empresas obrigadas à publicação, deverá ser apresentada a cópia da publicação, na imprensa oficial, do Balanço e das Demonstrações Contábeis, além da ata de aprovação

devidamente registrada na Junta Comercial.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.2.1. Comprovante** de opção pelo Simples obtido no site do Ministério da Fazenda,

(<http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/Aplicacoes/ATBHE/ConsultaOptantes.app/ConsultarOpcao.aspx>) ou do site do SINTEGRA (<http://www.sintegra.gov.br>), desde que o comprovante de fato ateste a opção pelo Simples.

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

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

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

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

**6.3.2. Declaração**, firmada pelo representante legal da empresa, de não haver nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do §4º do art. 3º da LC 123/06, conforme modelo constante no Anexo II-D do Edital.

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

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

**6.5.** O licitante que invocar a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte e não apresentar os documentos comprobatórios respectivos ficará impedido de licitar e de contratar com o Estado do Espírito Santo, e será descredenciado do CRC/ES, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas fixadas neste edital e das demais cominações legais.

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

## 7. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

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

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

CONTRATO Nº \_\_\_\_/2025  
 PROCESSO Nº \_\_\_\_\_  
 PREGÃO Nº \_\_\_\_/2025  
 ID CidadES Nº \_\_\_\_\_

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

A **FUNDAÇÃO ESTADUAL DE INOVAÇÃO EM SAÚDE – INOVA CAPIXABA**, adiante denominada **CONTRATANTE**, Fundação Pública com Personalidade Jurídica de Direito Privado, inscrita no CNPJ sob o nº 36.901.264/0001-63, com sede na Rua Pernambuco, nº1.100, Edifício Estilo Center, 3ºAndar, Bairro Praia da Costa, Vila Velha/ES CEP: 29.101-284, representada legalmente pelo seu \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_, e por seu \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_, e a Empresa \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, com sede à \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, neste ato representada por seu \_\_\_\_\_, Sr. \_\_\_\_\_<sup>1</sup> e, em observância às disposições contidas na Lei nº 14.133/2021, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

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

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

**1.2** Descrição do objeto:

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

<b>VALOR TOTAL PARA _____ MESES (R\$)</b>
---

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

**1.3** Integram este instrumento, como partes indissociáveis e independentemente de transcrição, os seguintes anexos:

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

## **2. CLÁUSULA SEGUNDA: DOS CASOS OMISSOS (art. 92, III)**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**5.1** Pelos serviços prestados, a Contratada receberá o valor unitário de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), e nele deverão estar inclusos todas as espécies de tributos, diretos e indiretos, encargos sociais e quaisquer despesas inerentes à execução do objeto contratual;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**6.6** Decorrido o prazo indicado no item anterior, incidirá multa financeira nos seguintes termos:

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

Onde:

VM = Valor da Multa Financeira.

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

ND = Número de dias em atraso.

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

**6.8** Se houver alguma incorreção na Nota Fiscal, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, a NF será devolvida à Contratada para correção, ficando estabelecido que o prazo para pagamento será contado a partir da data de apresentação na nova Nota Fiscal, sem qualquer ônus ou correção a ser paga pela Contratante;

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

**6.9** Cabe à Contratada, quando for o caso, manter-se regular perante os órgãos de controle e registro de sua atividade, na forma da Portaria SAS nº 511/2000, sob pena de sobrestar, sem culpa da Contratante, a realização dos pagamentos;

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

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

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

**6.12** A Contratante deverá realizar consulta ao SICAF para:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

fase da habilitação;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

**7.15** Após o interregno de um ano, mediante pedido da Contratada, os preços iniciais poderão ser reajustados, mediante a aplicação, pelo contratante, do índice INPC – IBGE

(Índice Nacional de Preços ao Consumidor), exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade, com base na seguinte fórmula:

$VR = V (I - I^{\circ}) / I^{\circ}$ , onde:

VR = Valor do reajuste;

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

$I^{\circ}$  = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à mês-base;

I = Índice relativo ao mês de reajuste.

**7.16** Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste;

**7.17** No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, a Contratante pagará a Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

**7.18** Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

**7.19** Caso o(s) índice(s) estabelecido(s) para reajustamento venha(m) a ser extinto(s) ou de qualquer forma não possa(m) mais ser utilizado(s), será(ão) adotado(s), em substituição, o(s) que vier(em) a ser determinado(s) pela legislação então em vigor.

**7.19.1** Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, será adotado o novo índice definido para a Fundação na contratação de serviços semelhantes.

**7.20** A repactuação e o reajuste de preços serão formalizados por apostilamento.

**7.21** As repactuações e os reajustes não interferem no direito das partes de solicitar, a qualquer momento, a manutenção do equilíbrio econômico dos contratos com base no disposto no art. 124, inciso II, alínea "d", da Lei nº 14.133/2021.

**7.22** A contratada deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção inicial em relação ao valor contratado.

**7.23** A majoração da tarifa de transporte público gera a possibilidade de revisão do item relativo aos valores pagos a título de vale-transporte, constante da Planilha de Custos e Formação de Preços do presente Contrato, desde que comprovada pela Contratada a sua efetiva repercussão sobre os preços contratados. A revisão dos custos relativos ao vale-transporte será formalizada por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA (art. 92, VIII)**

**8.1** Os recursos necessários ao pagamento das despesas inerentes a este Contrato correrão do orçamento da Fundação iNOVA Capixaba Matriz e Filiais para o exercício de 2025.

## 9. CLÁUSULA NONA: DA GARANTIA DE EXECUÇÃO (art. 92, XII)

**9.1** A CONTRATADA prestará garantia de execução contratual no valor de R\$ \_\_\_\_\_, na modalidade de \_\_\_\_\_, correspondente a \_\_\_% (\_\_\_ por cento) do valor total do contrato, no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis do início de sua vigência;

**9.2** Sem prejuízo das demais hipóteses previstas no contrato e na regulamentação vigente, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de;

9.2.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

9.2.2 Prejuízos causados à Entidade ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

9.2.3 Multas aplicadas pela Entidade à CONTRATADA;

9.2.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas, quando couber.

**9.3** A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

**9.4** Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, a CONTRATADA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

**9.5** A inobservância do prazo fixado para apresentação ou renovação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento), o qual poderá ser glosado de pagamentos devidos.

9.5.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Entidade a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à CONTRATADA, até o limite de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a título de garantia.

9.5.2 A CONTRATADA, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado com base nesta cláusula por quaisquer das modalidades de garantia previstas em lei, sem prejuízo da manutenção da multa aplicada.

**9.6** Será considerada extinta e liberada a garantia:

9.6.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONTRATANTE de que a CONTRATADA cumpriu todas as obrigações contratuais;

9.6.2 No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a Entidade não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

## 10. CLÁUSULA DÉCIMA: DAS INFRAÇÕES E DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS (art. 92, XIV)

**10.1** Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 14.133/2021, a Contratada

que:

**10.1.1** Der causa à inexecução parcial do contrato;

**10.1.2** Der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Fundação ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

**10.1.3** Ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;

**10.1.4** Apresentar declaração ou documentação falsa durante a execução do contrato;

**10.1.5** Fraudar a contratação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

**10.1.6** Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

**10.1.7** Praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da contratação;

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

**10.2** O atraso injustificado na execução do contrato sujeitará a contratada à aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

**10.2.1** Fixa-se a multa de mora em 0,5 % (cinco décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total reajustado do contrato, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso o contrato encontre-se parcialmente executado;

**10.2.2** Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do contrato;

**10.2.3** A aplicação da multa de mora não impede que a Fundação rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas no contrato e na Lei nº 14.133/2021.

**10.3** Serão aplicadas a Contratada que incorrer em qualquer das infrações administrativas previstas acima, bem como com a inexecução total ou parcial do contrato, ensejará na aplicação das seguintes sanções:

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

**10.3.2 Multa compensatória:** por perdas e danos, no montante de até 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular;

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

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

**10.4** A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Contratante (art. 156, §9º, da Lei

nº 14.133/2021);

**10.5** Todas as sanções previstas neste Contrato poderão ser aplicadas cumulativamente com a multa (art. 156, §7º, da Lei nº 14.133/2021);

**10.5.1** Antes da aplicação da multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação (art. 157, da Lei nº 14.133/2021);

**10.5.2** Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor do pagamento eventualmente devido pelo Contratante a Contratada, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada ou será cobrada judicialmente (art. 156, §8º, da Lei nº 14.133/2021);

**10.5.3** Previamente ao encaminhamento à cobrança judicial, a multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

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

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

**10.8** Os atos previstos como infrações administrativas na Lei nº 14.133/2021, ou em outras leis de licitações e contratos da Administração Pública que também sejam tipificados como atos lesivos na Lei nº 12.846/2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159, da Lei nº 14.133/2021);

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

**10.10** O Contratante deverá, no prazo máximo 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por

ela aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (Ceis) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (Cnep), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal. (Art. 161, da Lei nº 14.133/2021);

**10.11** As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163, da Lei nº 14.133/2021.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA EXTINÇÃO E DO ADITAMENTO (art. 92, XIX)**

**11.1** A extinção do Contrato poderá ocorrer nas hipóteses e condições previstas nos arts. 137, 138 e 139, da Lei nº 14.133/2021, no que couber;

**11.2** O presente contrato poderá ser aditado, estritamente, nos termos previstos na Lei nº 14.133/2021, após manifestação formal da Assessoria Jurídica da Fundação.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DO RECURSO (art. 165, I e II)**

**12.1** Os recursos, representação e pedido de reconsideração, somente serão acolhidos nos termos do art. 165 e seguintes, da Lei nº 14.133/2021.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES E DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES (art. 92, XIV, XVI e XVII)**

### **13.1 COMPETE À CONTRATADA:**

**13.1.1** Efetivar a contratação de mão de obra advinda do Sistema Penitenciário Estadual, em número equivalente ou superior a 6% (seis por cento) da mão de obra total necessária para a execução do objeto, sendo 3% (três por cento) de presidiários e 3% (três por cento) de egressos do sistema prisional, visando ao regular cumprimento do contrato firmado com a Administração Pública, nos termos do Decreto Estadual nº 4.251-R/2018.

**13.1.2** A Contratada se obriga a manter, durante toda a execução do CONTRATO, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Termo de Referência e seus anexos, bem como apresentar as respectivas certidões negativas de débito junto com os documentos de cobrança;

**13.1.3** Manter a regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF e, quando não for possível a verificação da regularidade pelo SICAF, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos:

**13.1.3.1** prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

**13.1.3.2** certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;

**13.1.3.3** certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede da Contratada;

**13.1.3.4** Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

**13.1.3.5** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

**13.1.4** Executar os serviços objeto deste contrato rigorosamente no prazo pactuado, bem como cumprir todas as demais obrigações impostas pelo Termo de Referência e seus anexos;

**13.1.5** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato, em seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

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

**13.1.5.2** A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.

**13.1.6** Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal do contrato ou autoridade superior (art. 137, inc. II, da Lei nº 14.133/2021) e prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pelo fiscal ou gestor do contrato;

**13.1.7** Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;

**13.1.8** Cientificar, imediatamente, ao fiscal ou gestor do contrato de qualquer ocorrência anormal que se verificar na execução do serviço e atender às medidas técnicas e administrativas determinadas pelo fiscal ou gestor do contrato;

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

**13.1.10** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à Fundação ou terceiros, não reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento da execução contratual pelo Contratante, que ficará autorizado a descontar dos pagamentos devidos ou da garantia, caso exigida no edital, o valor correspondente aos danos sofridos;

**13.1.11** Promover por sua conta a cobertura através de seguros, dos riscos a que se julgar exposta em vista das responsabilidades que lhe cabem na execução deste contrato, devendo reparar e indenizar danos de qualquer natureza causados a Fundação ou a terceiros, provenientes da ação ou omissão sua ou de seus prepostos, na execução do objeto contratado ou dele decorrente;

**13.1.12** Reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

**13.1.13** Indenizar em qualquer caso, todos os danos e prejuízos, de qualquer natureza, que causar à Fundação ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, na execução

deste contrato, respondendo por si e por seus sucessores;

**13.1.14** Contratar por sua conta todos os seguros exigidos ou que venham a ser exigidos por lei e que incidam direta ou indiretamente sobre o objeto deste termo;

**13.1.15** A empresa deverá observar as prescrições relativas às leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais, seguros e quaisquer outros não mencionados, bem como pagamento de todo e qualquer tributo que seja devido em decorrência direta do contrato, isentando a Contratante de qualquer responsabilidade;

**13.1.16** A empresa deverá registrar as ocorrências havidas durante a execução deste contrato, de tudo dando ciência ao colaborador ou a comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, respondendo integralmente por sua omissão;

**13.1.17** A empresa deverá comunicar ao colaborador ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização do contrato, sempre que necessário qualquer deficiência em relação aos serviços prestados, apresentados as medidas de regularização da situação;

**13.1.18** Guardar o mais completo e absoluto sigilo sobre os dados, materiais, documentos e informações que vier a ter acesso, direta ou indiretamente, em decorrência do cumprimento do contrato, devendo orientar os seus profissionais envolvidos a cumprir esta obrigação;

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

**13.1.20** A Contratada deve fornecer, quando for o caso, os equipamentos de segurança e proteção exigidos pela legislação vigente para a execução de serviços profissionais que a função exija por norma;

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

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

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

**13.1.24** Recrutar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, os empregados necessários para execução dos serviços contratados, tendo suas funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente;

**13.1.25** Apresentar ao Fiscal do Contrato, após início da prestação de serviços, ficha dos empregados devidamente digitada, contendo dados de identificação pessoal, atualizando sempre que necessário;

**13.1.26** Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas

pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao Contratante;

**13.1.27** Substituir, em até 5 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da comunicação por escrito da Contratante, em caráter definitivo, profissional, preposto ou empregado, que não satisfaça as condições requeridas pela natureza dos serviços ou pelas normas administrativas da Contratante, sob pena de ser imposta glosa;

**13.1.28** A glosa será feita com base no triplo do valor da hora do profissional não substituído, quando essa for a métrica de contratação, ou ainda, será com base no triplo do valor por exame, por procedimento ou por outro ato praticado pelo prestador de serviços quando a métrica não for por hora;

**13.1.29** Após 15 (quinze) dias da não substituição do profissional, o contrato poderá ser rescindido pela Fundação e poderá ser aplicada multa de até 5% (cinco por cento) do valor anual do contrato, que será descontado da garantia e/ou do pagamento mensal;

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

**13.1.31** Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;

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

**13.1.33** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

**13.1.34** Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência, para reabilitado da Previdência Social ou para aprendiz, bem como as reservas de cargos previstas na legislação (art. 116, da Lei nº 14.133/2021);

**13.1.35** Comprovar a reserva de cargos a que se refere a cláusula acima, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, com a indicação dos empregados que preencheram as referidas vagas (art. 116, *parágrafo único*, da Lei nº 14.133/2021);

**13.1.36** Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da contratação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados no art. 124, II, d, da Lei nº 14.133/2021.

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

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

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

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

**13.1.41** Cumprir com as demais obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

### **13.2 COMPETE À CONTRATANTE:**

**13.2.1** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com o contrato e seus anexos;

**13.2.2** Efetuar o pagamento do preço previsto nos termos deste contrato;

**13.2.3** Definir os locais em que serão executadas as tarefas ajustadas;

**13.2.4** Designar colaborador(es) responsável(is) pelo acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços;

**13.2.5** Cumprir com as demais obrigações constantes do Anexo I - Termo de Referência.

### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DA SUPERVENIENTE IRREGULARIDADE FISCAL OU TRABALHISTA**

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

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

**14.3** Em não sendo aceitas as justificativas apresentadas pela Contratada, será imposta multa de 2% (dois por cento) sobre o saldo contratual não executado;

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

### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA POLÍTICA DE INTEGRIDADE E ANTICORRUPÇÃO**

**15.1** A Contratada compromete-se a preencher "Questionário de Integridade" elaborado pela Contratante, em que atestará sua idoneidade, bem como se tem instrumentos internos que respeitam os ditames da legislação anticorrupção, conforme disponibilizado no sítio da Fundação, acesso pelo link:

<https://inovacapixaba.es.gov.br/Media/InovaCapixaba/Governan%C3%A7a%20Corporativa/Pol%C3%ADtica%20de%20Integridade%20iNOVA%20Capixaba.pdf>;

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

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

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

**15.5** A Contrata declara que tem pleno conhecimento do teor do Código de Ética, Conduta e Integridade da Fundação Estadual de Inovação em Saúde – iNOVA Capixaba, nos termos do disposto na Resolução CC/iNOVA nº 005/2021, conforme disponibilizado no sítio da fundação, acesso pelo link: <https://inovacapixaba.es.gov.br/Media/InovaCapixaba/Governan%C3%A7a%20Corporativa/C%C3%B3digo%20de%20%C3%89tica,%20Conduta%20e%20Integridade%20iNOVA%20Capixaba-.pdf>.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO DIREITO DE IMAGEM E DO TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS**

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

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

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

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

## 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1 A Fundação designará formalmente o colaborador responsável pelo acompanhamento e fiscalização da execução do contrato, competindo-lhe atestar a realização do serviço contratado, observando as disposições deste Contrato e do art. 117, da Lei nº 14.133/2021.

## 18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DO FORO (art. 92, §1º)

18.1 Fica estabelecido o Foro de Vila Velha, município do Estado do Espírito Santo, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas direta ou indiretamente deste instrumento, renunciando-se expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem justos e acordados, assinam o presente Contrato para que produza seus efeitos legais.

---

Fundação iNOVA Capixaba  
CONTRATANTE

---

Fundação iNOVA Capixaba  
CONTRATANTE

---

CONTRATADA

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

**BRUNNA DE SOUZA LADEIA FORTUNATO**

PREGOEIRA

GCCCP - INOVA - GOVES

assinado em 30/10/2025 10:22:07 -03:00



**INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO**

Documento capturado em 30/10/2025 10:22:07 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)  
por BRUNNA DE SOUZA LADEIA FORTUNATO (PREGOEIRA - GCCCP - INOVA - GOVES)  
Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2025-Q8B843>