



ANEXO IV
MINUTA DO CONTRATO Nº XXX/2025
Processo SES 109309/2025

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE
ENTRE SI CELEBRAM O ESTADO DE SANTA
CATARINA POR INTERMÉDIO DA(O)
..... **E A EMPRESA**
.....

O **ESTADO DE SANTA CATARINA**, por intermédio da(o), com sede na, inscrita no CNPJ sob nº, doravante denominada **Contratante**, neste ato representada pelo(a) seu(a), Senhor(a), portador do CPF nº, e de outro lado a empresa, ..., estabelecida na, inscrita no CNPJ sob o nº, doravante denominada **Contratada**, neste ato representada por seu(a), Senhor(a), portador(a) do CPF nº, firmam o presente instrumento de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 0277/2026, e regido pela Lei Federal nº 14.133, de 01 de abril de 2021, e demais normas legais federais e estaduais vigentes.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO DO CONTRATO

1.1. Constitui objeto do presente Contrato a contratação de serviços de especializado para fornecimento contínuo de refeições completas, produção e distribuição para pacientes, acompanhantes, residentes, estagiários vinculados por termo de contrato com a SES e funcionários do Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (ICSC); e de serviço de mão de obra especializada para lactário/nutrição enteral para o Hospital Regional de São José - Dr. Homero de Miranda Gomes (HRSJ-HMG) conforme especificações do Anexo I deste Contrato, do Edital de Pregão Eletrônico nº 0277/2026 e seus Anexos e da proposta julgada vencedora do Pregão.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA EXECUÇÃO

2.1. A execução do presente Contrato será pelo regime de **empreitada por preço unitário**.
2.2.1. O serviço será pago de acordo com cada refeição servida, bem como de cada posto de mão de obra.
2.2. Fica vinculado este termo contratual às condições do Edital do Pregão Eletrônico nº 0277/2026 e seus Anexos e à proposta da Contratada, que são partes integrantes deste Contrato, como se transcritos estivessem.
2.3. A empresa deverá apresentar relação contendo o nome dos sócios, CPF, endereço da sede, foto da fachada, etc. (Lei Estadual nº. 17.983/2020).

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. A Contratante pagará à Contratada, pela execução dos serviços descritos no Anexo I deste Contrato, os valores conforme descrito no quadro abaixo:



Item	Serviço	Quantidade	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
01				R\$	R\$
02				R\$	R\$
03				R\$	R\$
04				R\$	R\$
05				R\$	R\$
Valor Total Mensal					R\$
Valor Total Anual					R\$

3.2. 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.

3.3. O valor acima é estimado, de forma que os pagamentos devidos à Contratada dependerão dos quantitativos efetivamente fornecidos e/ou serviços prestados.

CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

4.1. A Contratante pagará à Contratada o valor estipulado neste instrumento, por intermédio do Banco do Brasil S/A, até 30 dias após o recebimento definitivo do objeto com a respectiva Nota Fiscal/Fatura ou documento legalmente equivalente;

4.1.1. O fornecedor ou prestador de serviços ao Estado que optar por receber seu pagamento em outras instituições que não o Banco do Brasil, ficará responsável pelo custo da tarifa bancária referente à respectiva transferência de valores entre Bancos, uma vez que os pagamentos efetuados pelo Estado são efetuados prioritariamente pelo Banco do Brasil, conforme §4º, do Art. 9º do Decreto Estadual 1073/2017

4.2. O pagamento será liberado, desde que comprovada a regularidade fiscal e trabalhista da Contratada (Lei Estadual nº 17.516, de 27 de abril de 2018), mediante a apresentação dos seguintes documentos:

4.2.1. Prova de regularidade com a Fazenda Federal (relativos aos Tributos Federais, Dívida Ativa e Seguridade Social/INSS);

4.2.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede da licitante, mediante apresentação de certidão emitida pela Secretaria competente do Estado;

4.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede da licitante ou outra equivalente, na forma da lei;

4.2.4. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), emitida pela Caixa Econômica Federal;

4.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT). A não apresentação dos documentos acima exigidos implica na suspensão do pagamento da fatura até a sua apresentação, não sendo exigível, neste caso, atualização financeira dos valores, por inadimplemento.

4.3. Da aplicação do Decreto nº 129/SC/2023:

4.3.1. De acordo com o Decreto nº 129, de 10 de maio de 2023, os órgãos da Administração Pública Estadual Direta, os Fundos, as Autarquias e as Fundações Públicas do Estado de Santa Catarina, ao



efetuarem pagamento à pessoa jurídica pelo fornecimento de bens ou pela prestação de serviços em geral, inclusive obras, ficam obrigados a proceder à retenção do imposto de renda (IR) com base na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

4.3.2. As retenções serão efetuadas sobre qualquer forma de pagamento, inclusive os que forem antecipados por conta de fornecimento de bens ou de prestação de serviços, para entrega futura.

4.3.3. Não se sujeitam à retenção do IR na fonte os pagamentos realizados nas hipóteses estabelecidas no art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012.

4.3.4. Os prestadores de serviço e fornecedores de bens deverão, a partir da data estabelecida no caput do art. 1º do Decreto, emitir as notas fiscais, as faturas ou os recibos em observância às regras de retenção dispostas na Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012.

4.3.5. Os documentos de cobrança em desacordo com o previsto não serão aceitos para fins de liquidação de despesa.

4.3.6. Eventuais dúvidas quanto ao benefício citado podem ser dirimidas junto a Diretoria de Contabilidade e de Informações Fiscais - DCIF, da Secretaria de Estado da Fazenda ou, ainda, no site www.sef.sc.gov.br.

4.4. Nenhum pagamento será efetuado à Contratada enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta em virtude de penalidade ou inadimplência, bem assim, em razão de dano ou prejuízo causado à Contratante ou a terceiros, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.5. O pagamento da fatura será susinado se verificada execução defeituosa do Contrato, não gerando essa postergação direito à atualização monetária do preço.

4.6. Vencido o prazo estabelecido e não efetuado o pagamento pela Contratante, sem que haja culpa da Contratada, os valores serão corrigidos com base nos mesmos critérios adotados para a atualização das obrigações tributárias.

4.7. A liquidação da despesa ocorrerá até 05 (cinco) dias úteis após à prestação dos serviços ou recebimento dos materiais, desde que útil, e desde que a despesa esteja devidamente atestada pelo agente responsável."

4.8. Demais condições de medição e pagamento para o presente contrato constam no Anexo I do edital de licitação vinculado.

CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

5.1. O prazo de vigência da contratação é de 2 (dois) anos contados da publicação no DOE, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei Federal nº 14.133/2021.

5.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a Contratada.

5.3. No início da contratação e no início de cada exercício a contratante atestará a existência de créditos orçamentários vinculados a contratação, bem como a vantagem de sua manutenção.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

6.1. As despesas referentes à execução deste Contrato correrão a conta da seguinte dotação orçamentária:

Órgão/Unidade Orçamentária	Subação	Natureza de Despesa	Fonte
48091	5429	33.90.39.41 33.90.37.05	1.600.223.043

CLÁUSULA SÉTIMA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

7.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas



avencadas e as normas da Lei Federal nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

7.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

7.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a Contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

7.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

7.5. Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa Contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da Contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

7.6. Ao gestor do contrato caberá:

7.6.1. Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade, e encaminhar a solicitação de prorrogação;

7.6.2. Verificar se a entrega de materiais, execução de obras ou a prestação de serviços foi ou está sendo cumprida integral ou parcialmente;

7.6.3. Atestar as notas fiscais encaminhadas à unidade competente para pagamento;

7.6.4. Comunicar à DIAC, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidade, após os contatos prévios determinados por Lei com a contratada;

7.6.5. Acompanhar junto ao Fiscal do Contrato o cumprimento, pela contratada, do cronograma físico-financeiro;

7.6.6. Estabelecer prazo para correção de eventuais pendências na execução do contrato e informar à Autoridade Competente ocorrências que possam gerar dificuldades à conclusão da obra, prestação de serviço ou em relação a terceiros;

7.6.7. Encaminhar à Autoridade Competente, eventuais pedidos de modificações no cronograma físico-financeiro, substituições de materiais e equipamentos, formulados pela contratada;

7.6.8. Comunicar a DPGC a necessidade de abertura de nova licitação à área competente, antes de findo a vigência dos contratos de prestação de serviços com antecedência mínima de 160 (cento e sessenta) dias antes do término;

7.6.9. Comunicar ao setor competente sobre quaisquer problemas detectados na execução contratual, que tenham implicações na atestação;

7.6.10. Cuidar das alterações de interesse da Contratada, que deverão ser por ela formalizadas e devidamente fundamentadas, principalmente em se tratando de pedido de reequilíbrio econômico-financeiro ou repactuação. No caso de pedido de prorrogação de prazo, deverá ser comprovado o fato impeditivo da execução, o qual, por sua vez, deverá corresponder o previsto no artigo 105 da Lei nº 14.133/2021 e alterações;

7.6.11. Elaborar ou solicitar justificativa técnica, quando couber, com vistas à alteração unilateral por esta Secretaria de Estado da Saúde;

7.6.12. Alimentar os sistemas informatizados do Governo com as informações pertinentes, responsabilizando-se por tais dados, inclusive sempre quando solicitadas;

7.6.13. Negociar o Contrato sempre que o mercado assim o exigir, nos termos da Lei;

7.6.14. Procurar auxílio junto as áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;

7.6.15. Deflagrar e conduzir os procedimentos de finalização à Contratada, com base nos termos



Contratuais, sempre que houver descumprimento de suas cláusulas por culpa da Contratada, acionando as instâncias superiores e/ou os Órgãos Públicos competentes quando o fato exigir;

7.6.16. Disponibilizar toda a infraestrutura necessária, assim como definido no contrato e dentro dos prazos estabelecidos, tais como: área de instalação do canteiro de obras, local para escritório da empresa, outras instalações etc.;

7.6.17. Consolidar informações relativas à estimativa individual e total de consumo, promovendo a adequação dos respectivos termos de referência ou projetos básicos, inclusive definindo as respectivas unidades de medida usualmente adotadas;

7.6.18. Acompanhar o saldo contratual/registro de preços;

7.6.19. A forma de comunicação entre gestor e fornecedor se dará, principalmente, por e-mail e telefone;

7.7. Ao fiscal do contrato caberá:

7.7.1. Ter conhecimento prévio de sua competência e atuação;

7.7.2. Possuir cópia do contrato, do edital da licitação e seus anexos, e da proposta vencedora da licitação;

7.7.3. Ter pleno conhecimento dos termos contratuais que irá fiscalizar, principalmente de suas cláusulas, assim como das condições constantes do edital e seus anexos, com vistas a identificar as obrigações in concreto tanto da administração contratante quanto da contratada;

7.7.4. Buscar autonomia, independência fiscalizatória e condições saudáveis para a realização da fiscalização, comunicando o Gestor do Contrato sobre suas necessidades;

7.7.5. Conhecer e reunir-se com o preposto da contratada (Art. 118 e suas alterações na Lei nº 14.133/2021) com a finalidade de definir e estabelecer as estratégias da execução do objeto, bem como traçar metas de controle, fiscalização e acompanhamento do contrato;

7.7.6. Exigir da contratada o fiel cumprimento de todas as condições contratuais assumidas, constantes das cláusulas e demais condições do Edital da Licitação e seus anexos, planilhas, cronogramas e etc.;

7.7.7. Comunicar ao Gestor do Contrato a necessidade de alterações do quantitativo do objeto ou modificação da forma de sua execução, em razão do fato superveniente ou de outro qualquer, que possa comprometer a aderência contratual e seu efetivo resultado;

7.7.8. Recusar serviço ou fornecimento irregular, não aceitando material diverso daquele que se encontra especificado no edital e seus anexos, assim como observar, para o correto recebimento, a hipótese de outro oferecido em proposta e com qualidade superior ao especificado e aceito pela Administração;

7.7.9. Impedir que empresas subcontratadas venham a executar serviços e/ou efetuar a entrega de material quando não expressamente autorizadas para tal, salvo, nos casos em que haja previsão contratual;

7.7.10. Comunicar por escrito a empresa e o Gestor do Contrato qualquer falta cometida pela empresa;

7.7.11. Zelar para que os valores a serem pagos nos contratos de prestação de serviços por tarefas não ultrapassem os créditos correspondentes;

7.7.12. Fiscalizar os pagamentos efetuados. Não pode o fiscal se descuidar dos valores que deverão ser pagos, sem, no entanto, perceber os créditos destinados para tal tarefa;

7.7.13. Ler atentamente o Termo de Contrato, especialmente as ocorrências relacionadas a sua execução;

7.7.14. Esclarecer dúvidas do preposto/representante da Contratada que estiverem sob a sua alçada, encaminhando às áreas competentes os problemas que surgirem quando lhe faltar competência;

7.7.15. Verificar a execução do objeto contratual, proceder à sua medição e formalizar a atestação.



Em caso de dúvida, buscar, obrigatoriamente, auxílio para que efetue corretamente a atestação/medição;

7.7.16. Antecipar-se a solucionar problemas que afetem a relação contratual (greve, chuvas, fim de prazo);

7.7.17. Notificar a Contratada em qualquer ocorrência que esteja em descumprimento com as cláusulas contratuais, sempre por escrito, com prova de recebimento da notificação (procedimento formal, com prazo). Não sendo possível a solução das ocorrências que deram origem as Notificações, o Fiscal deverá encaminhar o caso à DIAC, para providenciar as penalidades cabíveis;

7.7.18. Anotar, em caso de obras e prestação de serviços de engenharia, todas as ocorrências no diário de obras, tomando as providências que estejam sob sua alçada e encaminhando às instâncias competentes aquelas que fugirem de sua alçada;

7.7.19. Receber e encaminhar imediatamente as Faturas/Notas Fiscais, devidamente atestadas ao Gestor do Contrato, observando previamente se a fatura apresentada pela Contratada se refere ao objeto que foi efetivamente contratado;

7.7.20. Fiscalizar a manutenção, pela Contratada, das condições de sua habilitação e qualificação, com a solicitação dos documentos necessários à avaliação;

7.7.21. Rejeitar bens e serviços que estejam em desacordo com as especificações do objeto contratado. A ação do Fiscal, nesses casos, deverá observar o que reza o Termo de Contrato e/ou o ato convocatório da licitação, principalmente em relação ao prazo ali previsto;

7.7.22. Receber, em se tratando de obras e serviços de engenharia, provisoriamente o objeto do Contrato, no prazo estabelecido, mediante termo circunstanciado assinado pelas partes;

7.7.23. Procurar auxílio junto as áreas competentes em caso de dúvidas técnicas, administrativas ou jurídicas;

7.7.24. A forma de comunicação entre fiscal e fornecedor se dará, principalmente, por e-mail e telefone

7.8. Além do disposto acima, a fiscalização contratual obedecerá às seguintes rotinas:

7.9.1. Os serviços executados pela CONTRATADA serão fiscalizados pela Direção e/ou Gerência dos Hospitais - Hospital Regional de São José (HRSJ) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (ICSC) atendidos por este contrato, bem como pelos fiscais designados pelas Direções e/ou Gerências, aos quais caberá verificar se no seu desenvolvimento estão sendo cumpridos rigorosamente os dispositivos do Contrato;

7.9.2. A fiscalização que atuará desde o início dos trabalhos será exercida no interesse exclusivo da CONTRATANTE, com a participação de todos os atos que se fizerem necessários para a fiel execução do contrato, e não excluir, nem reduzir, a responsabilidade da CONTRATADA por quaisquer irregularidades;

7.9.3. A CONTRATANTE irá aplicar periodicamente uma avaliação das condições físicas e higiênicas sanitárias das áreas de recebimento, armazenamento, produção, distribuição de alimentos, copas, instalações sanitárias e área de lavagem de utensílios devendo a CONTRATADA efetuar as correções das deficiências apontadas pela avaliação. Sem necessidade de data marcada, e quando necessário solicitar que os colaboradores da CONTRATADA durante a aplicação do check list reproduzam algum procedimento conforme as atividades desempenhadas, no sentido de acompanhar a execução das atividades conforme as normas sanitárias vigentes.

7.9.4. A CONTRATANTE irá fazer uma Pesquisa de Satisfação do Cliente, ANUALMENTE por meio de formulário eletrônico ou físico, a ser definido pela CONTRATANTE. A pesquisa será destinada a funcionários, estagiários e residentes; acompanhantes e pacientes separadamente, totalizando três pesquisas individuais. O índice de aprovação geral deverá ser mínimo de 70% (somados ótimo e bom), em cada pesquisa realizada. Quando qualquer item avaliado ficar abaixo de 70% ou o resultado de qualquer pesquisa, a CONTRATADA deverá apresentar um plano de ação no prazo de 15



dias a contar do recebimento do relatório final. A metodologia da pesquisa estará disposta no Instrumento de Medição de Resultado específico.

7.9.5. A fiscalização terá autonomia para recusar materiais ou equipamentos de má qualidade ou incompatíveis com a execução dos serviços. O exercício da fiscalização constante não exime a CONTRATADA da responsabilidade que assumiu, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização, em nada diminui a total responsabilidade da CONTRATADA.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

8.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irreajustáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, em 01/07/2025.

8.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido da Contratada, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pela Contratante, do índice IPCA/IBGE ou outro índice que vier a substituí-lo., exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

8.3. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

8.4. No caso de atraso ou não divulgação do(s) índice (s) de reajustamento, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja(m) divulgado(s) o(s) índice(s) definitivo(s).

8.5. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

8.6. 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.

8.7. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

8.8. O reajuste será realizado por apostilamento.

8.9. No caso da repactuação, poderá ser a pedido do interessado, conforme critérios definidos para a contratação.

8.9.1. A Administração terá o prazo de 01 (um) mês, a contar da data do protocolo do pedido de equilíbrio econômico-financeiro para decidir, admitida a prorrogação motivada, por igual período.

CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1. Comunicar a CONTRATADA toda e quaisquer ocorrências relacionadas aos objetos entregues;

9.2. Efetuar o pagamento da CONTRATADA de acordo com a forma de pagamento estipulada na licitação e no Contrato;

9.3. Promover o acompanhamento e a fiscalização do fornecimento/prestação dos serviços, sob os aspectos qualitativo e quantitativo, anotando em registro próprio as falhas e solicitando as medidas corretivas;

9.4. Rejeitar, no todo ou em parte, o objeto entregue pela CONTRATADA fora das especificações do contrato;

9.5. Observar para que durante a vigência do Contrato sejam cumpridas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, bem como sejam mantidas todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

9.6. Aplicar as sanções administrativas, quando se fizerem necessárias;

9.7. Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados;

9.8. Supervisionar rotineiramente a observância das normas de segurança e higiene do trabalho;



9.9. Vistoriar o material de consumo e gêneros alimentícios usados no serviço, tendo a prerrogativa para recusar aquele que se apresentar deteriorado, com má-qualidade e com o prazo de validade vencido;

9.10. Notificar a empresa por escrito sobre defeitos e irregularidade ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;

9.11. Supervisionar a assistência alimentar e dietoterápica à clientela acompanhando a produção, distribuição e aceitação da alimentação fornecida e o atendimento aos pacientes;

9.12. Os nutricionistas e servidores do Serviço de Nutrição das unidades hospitalares da SES, terão acesso livre às áreas de recepção armazenamento, produção e distribuição da empresa, para supervisionar a empresa CONTRATADA;

9.13. O atendimento clínico nutricional prestado ao paciente, o fornecimento de suplementos e módulos nutricionais, o suporte nutricional enteral, bem como a supervisão geral dos serviços prestados pela CONTRATADA;

9.14. Identificar as pessoas com direito aos vários tipos de refeições e o número destas, fornecendo elementos que permitam o faturamento por parte da empresa;

9.15. É obrigação de a CONTRATANTE controlar o número de refeições servidas diariamente por meio dos relatórios dos controles de quantitativos das refeições servidas a pacientes, acompanhantes, funcionários, residentes e estagiários e as notas fiscais;

9.16. A CONTRATANTE deverá disponibilizar um ramal interno para comunicação com a empresa CONTRATADA;

9.17. A CONTRATADA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por igual período, desde que devidamente justificado e mediante autorização da unidade hospitalar na figura do gestor e/ou fiscal do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Atender a todas as solicitações de contratação efetuadas durante a vigência do Contrato, limitada ao quantitativo de cada item;

10.2. Ao fornecimento do objeto, de acordo com as especificações constantes no Edital, em consonância com a proposta apresentada e com a qualidade e especificações determinadas pela legislação em vigor;

10.3. Responsabilizar-se pela boa execução e eficiência no fornecimento do produto objeto do edital;

10.4. Reparar, corrigir, remover as suas expensas, no todo ou em parte o(s) objeto(s) em que se verifiquem danos em decorrência do transporte, bem como, providenciar a imediata substituição desses;

10.5. Providenciar a imediata correção das deficiências apontadas pelo contratante quando da entrega do produto;

10.6. Apresentar, sempre que solicitado documentos que comprovem a procedência do produto fornecido, assim como amostra para análise pela Administração, sem qualquer ônus adicional;

10.7. Manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação;

10.8. A estender aos contratos objeto, os benefícios e promoções oferecidas aos demais clientes da contratada;

10.9. Responsabilizar-se por quaisquer danos ou prejuízos físicos ou materiais causados à Administração ou a terceiros, pelos seus prepostos, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução do fornecimento;

10.10. Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas, inclusive, despesa de natureza previdenciária, fiscal, trabalhista ou civil, bem como emolumentos, ônus ou encargos de qualquer espécie e origem, pertinentes à execução do objeto contratado;



10.11. Mesmo não sendo a fabricante responderá inteira e solidariamente pela qualidade e autenticidade destes, obrigando-se a substituir, as suas expensas, no todo ou em parte, o objeto desta licitação, em que se verificarem vícios, defeitos, incorreções, resultantes da fabricação ou transporte, constatado visualmente ou em laboratório, correndo estes custos por sua conta;

10.12. Manter endereço eletrônico (e-mail) válido para fins de comunicação com a contratante por todo o período de contratação; comunicando, imediatamente, o Contratante em caso de alteração;

10.13. Realizar cadastro no Portal Externo do SGP-e (<https://portal.sgpe.sea.sc.gov.br/portal-externo/inicio>) para que possa assinar eletronicamente com certificação digital TODOS os documentos firmados com a contratante (como realizar a assinatura digital:

https://sgpe.sea.sc.gov.br/capdoc/pergunta_frequente/nova-como-realizar-a-assinatura-digital-via-portal-externo/).

10.14. Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, o objeto do contrato;

10.15. A CONTRATADA deverá apresentar o cronograma de instalação da empresa nas dependências da unidade hospitalar para a aprovação do gestor e do fiscal de contrato da CONTRATANTE na ocasião da assinatura do contrato, incluindo as ações referentes à segurança física e lógica, bem como os recursos humanos frente a ocorrência de contingências que possam afetar a continuidade dos serviços;

10.16. A CONTRATADA deve estar apta para iniciar as suas atividades no máximo em 45 (quarenta e cinco dias) após a assinatura do contrato, na data definida pela CONTRATANTE, de acordo com o encerramento do contrato com o atual prestador de serviços;

10.17. Os serviços pagos a cada contratado devem corresponder ao projetado no plano de transição aprovado, evitando o pagamento ao contratado anterior por serviços já encerrados e transferidos;

10.18. As responsabilidades da nova CONTRATADA devem ser definidas na fase de encerramento do contrato anterior, evitando a alegação de dificuldades para a prestação dos serviços e cumprimento do novo contrato.

10.19. A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado e em número suficiente para o recebimento, armazenamento, produção e distribuição de todos os itens das refeições aos consumidores (pacientes, funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes), conforme os horários estipulados;

10.20. A CONTRATADA deverá manter, diariamente, quadro de funcionários completo considerando: folgas, licenças médicas, faltas, férias, demissões e greves, de forma a não ocasionar transtorno ao serviço;

10.21. A CONTRATADA deverá disponibilizar mensalmente a escala de trabalho dos funcionários que possuem quantidade mínima exigida em contrato incluindo as escalas de coberturas de férias;

10.22. Não é permitido desviar a função dos colaboradores que não estejam capacitados, exemplo: funcionário administrativo do RH realizar porcionamento de marmitas, manipulação de alimentos, distribuição de alimentos, etc. Se a CONTRATADA julgar necessário contratar outro profissional que não esteja especificado abaixo, deverá solicitar autorização para CONTRATANTE informando as atividades que serão realizadas pelo mesmo;

10.23. A CONTRATADA deverá prever esquemas de trabalho alternativos ou plano de contingência para situações emergenciais como: falta de água, falta de energia elétrica, alagamentos, quebra de equipamentos, greves dos trabalhadores, greves do transporte coletivo entre outros, de forma a não prejudicar o atendimento aos pacientes e demais comensais;

10.24. É de responsabilidade da CONTRATADA atentar-se à Legislação vigente a cerca das questões trabalhistas dos seus funcionários, tanto dos funcionários da cozinha quanto das copeiras/lactaristas;

10.25. A CONTRATADA deverá fornecer uniforme, no mínimo 2 conjuntos completos, a todos os seus funcionários em serviço. Os uniformes deverão ser substituídos, conforme necessidade.



10.26. O uniforme deverá ser de cor branca e composto de: calça comprida branca, camiseta branca de manga curta e comprida, touca branca ou boné branco, jaleco branco de mangas curtas com a logomarca da CONTRATADA, calçado fechado antiderrapante e EPI (conforme a atividade desenvolvida) para todos os funcionários da área da produção de refeições e da área da nutrição enteral/lactário. O uniforme deverá ser compatível com a estação do ano e conforme a legislação vigente. O uniforme deverá ser usado somente nas dependências internas do local de serviço. Não será permitida a permanência no local de trabalho de funcionários que não estejam devidamente uniformizados, apresentando boas condições de higiene e devidamente identificados;

10.27. A CONTRATADA deverá supervisionar os seus funcionários para que se apresentem com aspecto adequado, com boas condições de higiene, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados e devidamente identificados. Os funcionários deverão usar touca de cabelo, desprovidos de adornos, telefone celular, maquiagem, cílios postiços e alongamento de cílios durante a manipulação e distribuição dos alimentos;

10.28. A CONTRATADA deverá elaborar um check list de controle para auxiliar na supervisão. Esse documento deverá ser impresso, aplicado e assinado diariamente pelo quadro técnico da empresa no início do expediente

10.29. Antes da liberação dos carrinhos de refeições das copeiras e encaminhado junto com os carrinhos. Neste check list deverá ser verificado ao menos os bons hábitos de higiene dos manipuladores de alimentos, como: unhas, uniformes, higienização das mãos, ausência de adornos, etc, além da conferência de todos os itens necessários para refeições dos pacientes;

10.30. O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente capacitado, com experiência comprovada em carteira profissional e com conhecimento de técnicas dietéticas e culinárias e dos padrões de higiene e segurança. A CONTRATADA deverá ter pessoal qualificado para manipular alimentos com Curso de Manipulador de Alimentos, conforme exige a RDC 216 de 15/09/04, reconhecido pela entidade fiscalizadora (VISA Municipal ou Estadual). Antes de iniciar os trabalhos a CONTRATADA deverá apresentar as referidas qualificações de seus funcionários aos Gestores e fiscais do Contrato.

10.31. A CONTRATADA deverá promover treinamento sobre saúde e segurança do trabalho (lei estadual 16.003/2013), conforme o tipo de atividade desenvolvida, apresentando plano de capacitação ao Setor de Nutrição da CONTRATANTE para aprovação, devendo haver capacitação periódica (no mínimo 4 vezes por ano) para todos os funcionários e sempre que tiver funcionários novos, estes iniciarem já com o treinamento específico;

10.32. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os exames médicos exigidos aos manipuladores de alimentos, conforme legislação vigente e com o devido atestado médico atualizado. Os resultados deverão estar à disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes;

10.33. Os funcionários substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar o atestado médico e certificado de curso de manipulador de alimentos que os habilita a manipular alimentos;

10.34. A CONTRATADA deverá providenciar, anualmente, a atualização dos exames para emissão de novos atestados médicos;

10.35. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança, fornecendo ao seu pessoal os EPIs (equipamentos de proteção individual) e EPCs (equipamentos de proteção coletiva) apropriados e necessários. Os EPIs precisam estar em condições adequadas de uso e ser substituídos sempre que necessário;

10.36. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de higiene pessoal, dos alimentos, da estrutura física, das instalações, dos móveis, dos equipamentos, dos utensílios, entre outras rotinas, conforme determina a Legislação Sanitária vigente;



- 10.37. A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;
- 10.38. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado por seus funcionários, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;
- Os empregados a serviço da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado da Saúde (SES);
- 10.39. Em caso de ocorrência de doenças Transmitida por Alimentos (DTA) causadas e comprovadas pelo consumo das refeições fornecidas pela CONTRATADA, esta deverá arcar com todo o ônus civil e criminal cabível e mais as despesas que se fizeram necessárias para sanar o problema;
- 10.40. A CONTRATADA deverá ter um plano de gerenciamento de resíduos de serviços de saúde (PGRSS) anual e disponibilizar cópias para a CONTRATANTE. De acordo com PGRSS do hospital e RDC 222 de 28/03/2018 deverá recolher os resíduos em horários pré-determinados fornecendo, inclusive, containers com tampa articulada em quantidade suficiente para atender a sua demanda de resíduos e no padrão adequado aos veículos que efetuem a coleta de resíduos;
- 10.41. O PGRSS da CONTRATADA será fiscalizado e acompanhado pelos prepostos da CONTRATANTE (setor de Nutrição e Gerenciamento de Resíduos) afim de comprovar o atendimento às normas vigentes. Caso seja identificada alguma divergência, a CONTRATADA será notificada para adequação e/ou reparação necessária.
- 10.42. Em conformidade com a Lei Municipal 10.501/19, a CONTRATADA deverá fornecer sacos compostáveis e biodegradáveis para acondicionamento de resíduos orgânicos gerados nos Hospitais. A capacidade dos resíduos não podem ultrapassar 3/4 dentro dos sacos. Conforme o Plano de Gerenciamento de Resíduos, instituído pelo Serviço de Controle de Infecção Hospitalar e as normas de higienização para contentores de resíduos, conforme RDC 222/2018 e o Manual de Limpeza e Desinfecção da ANVISA, os coletores de resíduos e o piso do local de acondicionamento dos contentores devem ser higienizados diariamente;
- 10.43. A CONTRATADA deverá dispor de uma balança industrial tipo plataforma compatível com a demanda gerada no local de abrigo e/ou armazenamento externo dos resíduos para controle de pesagem dos resíduos gerados pela mesma. Deverá apresentar, mensalmente, planilha de controle dos resíduos gerados, juntamente com nota fiscal. Além disso, a CONTRATADA será responsável pela manutenção/calibração desse equipamento.
- 10.44. A CONTRATADA deverá prestar serviços nas dependências da unidade hospitalar, diariamente, durante 24 (vinte e quatro) horas, incluindo sábados, domingos e feriados, com o objetivo de fornecer as refeições de acordo com o prazo definido pela necessidade técnica da unidade hospitalar.
- 10.45. A unidade de produção não poderá servir como sede da CONTRATADA para atender situações externas ou particulares.
- 10.46. A CONTRATADA deverá desenvolver os serviços em absoluta conformidade com o estabelecido no Anexo I do Edital;
- 10.47. A CONTRATADA será responsável pela distribuição aos consumidores (pacientes, funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes), devendo manter pessoal qualificado para recebimento, armazenamento, produção e distribuição, em número suficiente e conforme horários estipulados no item 1 e seguintes do Anexo I-A do Edital, para cada unidade hospitalar, até a última refeição a ser servida no dia e manter plantão para atendimento noturno;
- 10.48. A CONTRATADA será responsável por fornecer mão de obra para a produção de fórmulas e dietas enterais, bem como, limpeza, esterilização, produção, porcionamento e acondicionamento, distribuição para atendimento da própria unidade. Sendo que o serviço será realizado na estrutura de lactário da CONTRATANTE, sob gestão da nutricionista responsável da unidade CONTRATANTE;
- 10.49. A CONTRATADA deverá promover, por recursos próprios, treinamento específico de seu pessoal, apresentando plano de capacitação ao Setor de Nutrição do Hospital para aprovação,



devendo haver capacitação periódica (no mínimo 4 vezes por ano) para todos os funcionários e sempre que tiver funcionários novos, estes iniciarem já com o treinamento específico;

10.50. A CONTRATADA por ocasião do início do contrato se comprometerá a apresentar todos os exames médicos exigidos aos manipuladores de alimentos, conforme legislação vigente e com o devido atestado médico atualizado. Os resultados deverão estar à disposição da CONTRATANTE e dos órgãos competentes;

10.51. Os funcionários substitutos ou admitidos durante a vigência do contrato deverão, da mesma forma, apresentar o atestado médico e certificado de curso de manipulador de alimentos que os habilita a manipular alimentos;

10.52. A CONTRATADA deverá providenciar, anualmente, a atualização dos exames para emissão de novos atestados médicos;

10.53. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de segurança e higiene do trabalho, fornecendo ao seu pessoal os EPIs (equipamentos de proteção individual) e EPCs (equipamentos de proteção coletiva) apropriados e necessários;

10.54. A CONTRATADA será responsável por todos os encargos e despesas decorrentes de alimentação de seus empregados;

10.55. A CONTRATADA será responsável por todo e qualquer dano causado por seus funcionários, devendo haver a imediata reparação ou indenização dos mesmos, quando couber;

10.56. Os empregados a serviço da CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a Secretaria de Estado da Saúde (SES);

10.57. A CONTRATADA deverá respeitar e fazer respeitar as normas de higiene, conforme determina a Legislação Sanitária vigente;

10.58. Possuir, durante toda a vigência do contrato, Registro atualizado no Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho como empresa fornecedora;

10.59. Gerenciar a área de suprimentos, financeira, satisfação dos clientes e desenvolvimento dos seus Recursos Humanos;

10.60. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

10.61. Apresentar à CONTRATANTE, quando exigido, comprovante de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidente de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, relativas aos seus empregados que prestam ou tenham prestado serviços à CONTRATANTE, por força deste contrato;

10.62. Estabelecer e apresentar as unidades hospitalares rotina/procedimentos e descrições, técnicas dos produtos de limpeza utilizados;

10.63. Os resíduos das áreas da Unidade de Alimentação e Nutrição deverão ser removidos quantas vezes forem necessárias para locais adequados dentro das unidades hospitalares, acondicionados em embalagens que atendam as normas de ABNT;

10.67. Os veículos de transportes utilizados pela CONTRATADA para prestação do serviço objeto do presente contrato devem ser adequados às exigências da legislação vigente;

10.68. A CONTRATADA ficará responsável pela idoneidade moral e técnica dos seus funcionários, respondendo por todo e quaisquer danos ou falhas que os mesmos venham a ocasionar no desempenho de suas funções;

10.69. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, indicada no preâmbulo deste termo;

10.70. Cumprir as posturas do Município e as disposições legais Estaduais e Federais que interfiram na execução do contrato;



- 10.71. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização da CONTRATANTE em seu acompanhamento;
- 10.72. Dar ciência imediata e por escrito à CONTRATANTE sobre qualquer anormalidade que verificar na execução do contrato;
- 10.73. Prestar esclarecimentos que lhe forem solicitados e atender prontamente às reclamações sobre a execução do contrato;
- 10.74. Manter equipamentos e utensílios necessários à execução do contrato, de qualidade comprovada, em perfeitas condições de uso, em quantidade necessária à boa execução dos trabalhos, inclusive os cedidos à CONTRATADA pela CONTRATANTE;
- 10.75. Exercer controle sobre a qualidade e pontualidade dos serviços prestados;
- 10.76. Possuir Manual de Boas Práticas bem como os Procedimentos Operacionais Padrão de Higiene Ambiental, Higiene Pessoal, Higiene de Equipamentos e Utensílios. Deverá manter atualizadas planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos e controle de temperatura de equipamentos;
- 10.77. Ter Plano de Gerenciamento de Resíduos de Serviços de Saúde (PGRSS). Proceder ao recolhimento de resíduos em horário pré-determinado, de acordo com PGRSS do hospital e RDC 222/2018, fornecendo inclusive os containers em quantidade suficiente para atender a sua demanda de resíduos e no padrão adequado aos veículos que efetuem a coleta de resíduos;
- 10.78. Responsabilizar-se pela limpeza interna dos locais de trabalho, equipamentos, mobiliários e utensílios sob sua responsabilidade: cozinha (incluindo os sistemas de climatização, exaustão e ventilação), copas, despensa, câmara de lixo e frigorífica e refeitório conforme normas e recomendações do PGRSS do hospital, bem como pelo fornecimento de material de limpeza e higiene necessárias à execução desta atividade;
- 10.78. Efetuar de maneira periódica a desinsetização e desratização com certificado de garantia dentre das normas preconizadas pela Vigilância Sanitária e em datas compatíveis com este processo nos demais setores do hospital;
- 10.79. Responsabilizar-se pelo pagamento de luz, água, gás, telefone e internet nas unidades de produção e distribuição de refeições (exceto copas);
- 10.80. Responsabilizar-se pela instalação dos medidores necessários para a perfeita medição das despesas anteriormente mencionadas, sem os quais a execução dos serviços não poderá ser iniciada;
- 10.81. A CONTRATADA deverá utilizar gás (GLP ou gás natural – conforme disponibilizado no local) como fonte prioritária de energia para o preparo das refeições. Outras fontes de energia, como energia elétrica, poderão ser utilizadas desde que devidamente solicitadas e autorizadas pela CONTRATANTE. Para tal solicitação, a CONTRATADA deverá apresentar na fase de proposta, estudo de viabilidade técnica o qual será avaliado pelo gestor do CONTRATO e SES-GEOMA;
- 10.82. Responsabilizar-se pela instalação de linha telefônica exclusiva e respectivo ônus decorrente de seu uso;
- 10.83. Responsabilizar-se pela guarda dos equipamentos cedidos, constantes neste contrato; Através de sua direção ou preposto, participar das reuniões no Hospital Regional de São José (HRSJ) e Instituto de Cardiologia de Santa Catarina (ICSC), sempre que convocada, sem quaisquer ônus a SES.
- 10.84. A Contratada deverá observar e registrar as condições higiênicas dos veículos dos fornecedores, a existência de certificado de vistorias dos veículos, higiene pessoal dos entregadores, a integridade e higiene das embalagens, características sensoriais, prazo de validade, a adequação das embalagens de modo que os alimentos não mantenham contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado, a correta identificação dos produtos nos rótulos, como nome, composição, lote, nº do registro no Órgão Oficial, CNPJ, etc. Esta fiscalização também poderá ser feita pelas Nutricionistas da CONTRATANTE;



10.85. Adquirir, guardar e repor equipamentos, carrinhos para a distribuição das refeições, eletrodomésticos, móveis, louças e utensílios e descartáveis necessários para atender as especificações constantes no Anexo I e para o bom andamento do serviço;

10.86. As adaptações físicas e instalações, equipamentos, mobiliários, utensílios que se fizerem necessários ao bom funcionamento (seguindo as normas vigentes, em especial: Resolução RDC nº 50, de 21 de fevereiro de 2002; IN008 Corpo de Bombeiro SC– Instalação de gás combustível (GLP e GN) e NBR 15526; NBR 5410 – Instalações elétricas de baixa tensão; NBR 16401 – Instalação de Ar condicionado; NBR 14518 – Sistema de Ventilação para Cozinhas Profissionais; entre outras aplicáveis) de uma cozinha industrial, dos refeitórios, lactários e à distribuição externa de todas as refeições, além daquelas já disponibilizadas pela CONTRATANTE, deverão ser realizadas e oferecidas pela CONTRATADA, e correrá por sua conta, garantindo desta forma, o espaço físico perfeitamente apto a realizar a produção e distribuição de refeições;

10.87. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pela adequação da estrutura física da área sob sua responsabilidade de forma a atender as determinações da legislação sanitária vigente, assim como, do sistema de produção e distribuição centralizados na cozinha do hospital;

10.88. A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo zelo e manutenções preventiva e corretivas da estrutura física (pisos, paredes, telhado/cobertura, impermeabilizações, vidros, esquadrias, portas/aberturas, etc.) da área cedida, incluindo os sistemas hidrossanitários, sistemas elétricos, sistemas de ventilação e exaustão, sistemas de climatização e rede de combustíveis (GLP/GN);

10.89. A CONTRATADA deverá manter em perfeitas condições de uso as instalações gerais, equipamentos, móveis e utensílios vinculados à execução dos serviços que deverão ser devolvidos ao término do contrato em perfeitas condições de funcionamento ou uso;

10.90. A CONTRATADA se responsabilizará pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos, devendo-os devolver ao término do contrato em perfeitas condições de uso;

10.91. A CONTRATADA deverá providenciar a reposição dos equipamentos, eletrodomésticos e mobiliários cedidos quando os mesmos forem considerados desgastados em definitivo ou inutilizados por uso indevido;

Será de responsabilidade de a CONTRATADA providenciar os demais utensílios, bem como os materiais de consumo necessários para produção e distribuição das refeições (ex. panelas, assadeiras, facas de cozinha, conchas, escumadeiras, recipientes isotérmicos, descartáveis, talheres de inox, etc.);

10.91. A CONTRATADA fica responsável pela desinsetização e desratização das áreas utilizadas mediante comprovante específico, pela limpeza interna dos locais de trabalho, limpeza das caixas de gordura e caixas de água que abastecem os serviços de cozinha e copa e proceder ao recolhimento dos resíduos da CONTRATADA;

10.92. A CONTRATADA deverá enviar mensalmente para a unidade hospitalar, para a Diretoria de Planejamento e Gestão da Demanda de Bens e Serviços (DPGC nutricaoes@saude.sc.gov.br) e para a Gerência de Acompanhamento de Custos e Resultados (GEACR geacr@saude.sc.gov.br), uma planilha discriminando por dia, as totalizações das refeições fornecidas por tipo de refeição juntamente das notas fiscais;

10.93. A CONTRATADA deverá dispor de no mínimo 1 copeira por unidade, sendo no máximo de 30 refeições, por copeira, por horário. Quando a quantidade de pacientes for superior a 30 refeições deverão ir 2 ou mais copeiras para a unidade com o objetivo de não atrasar a entrega das mesmas. Além disto, deverá haver 1 copeira para cada unidade de isolamento;

10.94. A CONTRATADA deverá manter pessoal qualificado e capacitado, em quantidade mínima suficiente para manutenção da qualidade do serviço, compatível com o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados pela CONTRATANTE, conforme especificado abaixo:



Nutricionistas - devem possuir experiência em dietoterapia e estarem devidamente registrados no órgão competente para desempenhar a função de supervisão dos serviços prestados desde o recebimento, armazenagem, produção, distribuição das refeições, treinamento dos funcionários (manipuladores de alimentos, copeiras e cozinheiros da cozinha dietética e geral), higiene dos funcionários em serviço além da supervisão da cozinha geral e a administração do serviço (acompanhamento da confecção e da montagem das dietas), realizar teste de aceitabilidade de preparações/refeições e monitorar controle físico, químico e microbiológico relacionados a: alimentos, água, superfícies, utensílios e equipamentos. Deverá ter ao menos 1 nutricionista no período das 07:00 às 00:00 e nos finais de semana e feriados deverá haver ao menos uma nutricionista no período das 07:00 às 22:00 com poderes para tomar deliberações e/ou atender qualquer solicitação da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá atender, no mínimo, o quantitativo estabelecido na Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018, sendo que uma das nutricionistas deverá ser gestora, ou seja, Responsável Técnica da produção de refeições e deverá ser a responsável pela gestão do contrato e responder as solicitações da fiscalização da unidade;

Técnicos de Nutrição - Deverá ter ao menos 2 técnicos por dia. Sugere-se, no mínimo, um no período das 07:00 às 19:00 e o outro das 10:00 às 22:00.

Os técnicos de nutrição desempenharão as seguintes funções:

- Acompanhar a produção, o porcionamento e a distribuição das refeições;
- Acompanhar as atividades de controle de qualidade em todo o processo produtivo;
- Supervisionar a limpeza da cozinha, do refeitório e das copas;
- Orientar e monitorar o uso correto de uniformes e de Equipamentos de Proteção Individual (EPI) correspondentes à atividade;

Copeiras - deverá ter, no mínimo, 1 copeira atendendo até 35 refeições por horário em cada unidade, sendo que, se a unidade tiver mais de 35 refeições devem sair 2 copeiras juntas da cozinha.

Já no setor de emergência, quando ultrapassar o quantitativo de 35 refeições, deverão sair da cozinha 2 copeiras cada uma com um carrinho de distribuição. A CONTRATADA deverá manter disponível diariamente na cozinha 1 copeira de plantão (24h) para o Instituto de Cardiologia e 2 copeiras de plantão (24h) para o Hospital Regional de São José, inclusive durante o horário de folga das demais copeiras, para atender as liberações de refeições, preparo e distribuição dos suplementos nutricionais para os pacientes. Não é permitido utilizar o mesmo carrinho/copeira para 2 hospitais diferentes.

As copeiras desempenharão as seguintes funções:

- Verificar a prescrição dietética e demais informações no mapa de dietas;
- Receber e verificar os gêneros alimentícios no início do plantão;
- Preparar lanches pertinentes ao serviço da copa;
- Preparar, identificar e distribuir os suplementos nutricionais;
- Realizar o porcionamento das refeições, conforme o mapa de dietas;
- Montar a bandeja/marmita de cada paciente, conforme prescrição dietética e identificar todos os itens da refeição;
- Montar a bandeja/marmita dos acompanhantes e identificar todos os itens da refeição, quando estes precisarem receber no quarto;
- Realizar a montagem dos carrinhos de transporte com todos os itens da refeição;
- Servir as refeições aos pacientes e acompanhantes, quando estes precisarem receber no quarto;
- Recolher a louça e utensílios que foram distribuídos;
- Recolher a sobra e os resíduos das refeições dos pacientes e acompanhantes, utilizando os EPI's necessários: avental, luva descartável e máscara descartável;
- Higienizar a bancada, louças e utensílios;



- Manter o setor de trabalho organizado.

Cozinheiros – deverá ter cozinheiro das 7:00 às 22:00 disponível na cozinha, sendo que das 7:00 das 19:00 deverá ter, no mínimo, 1 cozinheiro para a cozinha geral e 1 cozinheiro para a cozinha dietética. Os cozinheiros desempenharão as seguintes funções:

- Organizar e supervisionar os serviços da cozinha;
- Coordenar e supervisionar os auxiliares de cozinha;
- Verificar o cardápio diário;
- Solicitar, receber e conferir os gêneros para produção do cardápio;
- Realizar o pré-preparo e o preparo dos alimentos;
- Produzir as refeições especificadas em cardápio, conforme as fichas técnicas de preparações;
- Manter a área de trabalho higienizada e organizada.

Auxiliares de Cozinha – deverá ter auxiliar de cozinha das 7:00 às 00:00 disponível na cozinha, sendo que das 7:00 das 19:00 deverá ter, no mínimo, 2 auxiliares de cozinha para a cozinha geral e 1 auxiliar de cozinha para a cozinha dietética. O horário estendido até às 00:00 deve-se à necessidade de atender a demanda do lanche da noite da maternidade visando garantir a segurança alimentar do lanche servido.

Os auxiliares de cozinha desempenharão as seguintes funções:

- Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, minimizando os riscos de contaminação;
- Etiquetar e armazenar adequadamente os alimentos;
- Produzir cafés e realizar montagem do bufê do refeitório;
- Preparar lanches e suplementos nutricionais;
- Realizar o pré-preparo e higienizar legumes e verduras;
- Auxiliar o pré-preparo e o preparo dos alimentos;
- Auxiliar os cozinheiros no que for necessário;
- Preparar o lanche da noite;
- Manter a área de trabalho higienizada e organizada.

Açougueiro – deverá ter comprovação de curso de aperfeiçoamento de corte de carnes emitido por empresa habilitada e este deverá ser apresentado para a CONTRATANTE no início da vigência do contrato ou quando houver troca de funcionário.

O açougueiro desempenhará as seguintes funções:

- Verificar a quantidade e a qualidade das carnes no recebimento;
- Armazenar os diferentes tipos de carnes em locais apropriados, para evitar sua deterioração, com a devida identificação, conforme legislação sanitária vigente: no mínimo, com as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original;
- Cortar as peças conforme a necessidade, fazendo o pré-preparo de acordo com o cardápio diário, utilizando-se de equipamentos e técnicas adequadas;
- Proceder controles estabelecidos na área de atuação, preenchendo corretamente as planilhas padronizadas e conforme os critérios da legislação sanitária vigente;
- Manter a ordem e higiene do local, a fim de evitar acidentes e proliferação de insetos, conservando a qualidade do produto;
- Zelar pela guarda, conservação, higienização e segurança dos equipamentos, instrumentos e utensílios peculiares ao trabalho, bem como dos locais, comunicando qualquer irregularidade.



Auxiliares de Serviços Gerais – deverá ter, no mínimo, 1 auxiliar de serviços gerais das 7:00 às 22:00. Este deverá trabalhar de acordo com as normas e legislações vigentes, como a RDC 216/2004, para garantir a higiene e segurança alimentar.

Os auxiliares de serviços gerais desempenharão as seguintes funções:

- Lavar as louças;
- Retirar o lixo da cozinha, do refeitório e das copas;
- Higienizar as áreas da cozinha, refeitório e adjacências;
- Colaborar com o estoquista auxiliando na realização dos serviços de limpeza geral e organização dos produtos de limpeza.

Estoquista e auxiliar de estoque – deverá ter, no mínimo, 1 estoquista e 1 auxiliar de estoque exclusivos para esta atividade.

O estoquista e o auxiliar de estoque desempenharão as seguintes funções:

- Receber, conferir e armazenar os produtos e matérias primas nos locais adequados;
- Organizar o depósito de gêneros e colocar etiqueta nas prateleiras identificando os gêneros alimentícios;
- Controlar entradas e saídas de gêneros do estoque;
- Aplicar o PVPS (Primeiro que vence, primeiro que sai);
- Dispensar os alimentos requisitados (mediante requisição assinada pelo/a responsável da unidade) para confecção do cardápio, lanches e toda a produção necessária;
- Etiquetar produtos considerados impróprios para consumo, que deverão ser devolvidos, armazenar separadamente ou descartá-los, quando necessário;
- Realizar controle de temperatura dos produtos armazenados e do ambiente e registrar nas planilhas;
- Manter a área de trabalho higienizada e organizada.

Gestão de pessoas – realizar as atividades administrativas pertinentes ao cargo e em local apropriado para função. Entre as funções necessárias estão:

- Apresentar os atestados de saúde ocupacionais (ASOS) de todos os funcionários da cozinha para a CONTRATANTE no início da vigência do contrato de trabalho;
- Entregar os ASOS das coqueiras/lactaristas para a CONTRATANTE no início da vigência do contrato de trabalho;
- Atualizar e disponibilizar todos os ASOS anualmente;
- Apresentar comprovação de curso de manipulação no início da vigência do contrato de trabalho;
- Apresentar comprovação de treinamento/capacitação.

Faturista – manter, no mínimo, um funcionário nesta função para desempenhar as seguintes atividades:

- Conferir informações de quantidades e valores junto ao Serviço de Nutrição da CONTRATANTE;
- Atualizar os relatórios de consumo diário;
- Enviar os relatórios de acesso ao refeitório à CONTRATANTE;
- Arquivar e manter arquivos físicos e digitais organizados;
- Conferir o registro de ponto das coqueiras/lactaristas;
- Fazer o fechamento do faturamento referente às refeições e ao serviço de lactaristas.

Lactarista - Com relação aos serviços a serem realizados nos lactários, deverão ser desenvolvidas as seguintes atividades:



- Porcionamento e distribuição de refeições/dietas/módulos e suplementos para pacientes das enfermarias, higienização de utensílios, equipamentos e ambiente (manutenção do seu espaço de trabalho); rotulagem das embalagens;
- Na distribuição: Arrumar carrinhos no horário da distribuição; Levar o carrinho até a enfermaria e distribuir nos quartos, até cada leito; água, módulos e nutrição enteral para os pacientes que necessitem desse tipo de alimentação; Recolhimento das dietas nos postos de enfermagem que não foram administradas, Registrar em formulário próprio as intercorrências e encaminhar ao serviço de nutrição da unidade, Realizar a guarda e controle de materiais, louças e utensílios sob sua responsabilidade e armazenar em local apropriado, contando utensílios, identificando a falta e a justificando, solicitando reposição para manter as condições de trabalho adequadas;
- Na higienização: Limpar bancadas conforme rotinas estabelecidas, guardando o material utilizado, mantendo a ordem e evitando contaminação. Realizar limpeza, desinfecção de utensílios e equipamentos conforme legislação vigente e/ou instruções pré-estabelecidas.

10.95. CONTROLE DE ACESSO AO REFEITÓRIO

- a) A CONTRATADA deverá instalar um organizador de fila fixo em frente ao buffet, a fim de garantir que o acesso ao local seja realizado exclusivamente por meio da catraca. Além disso, deverá fornecer e instalar uma catraca eletrônica na entrada do buffet;
- b) A catraca deverá ser equipada com um software para controlar o acesso de funcionários, residentes, estagiários e acompanhantes nas dependências do refeitório;
- c) A CONTRATADA deverá fornecer catraca eletrônica para controle de acesso de pessoas, com bloqueio automático para não autorizados. Estrutura em gabinete pedestal com tampa em aço inox, equipada com relógio de ponto integrado. Deverá conter cofre para retenção de cartões de visitantes, possuir três leitores — um biométrico (digital), outro facial e outro para código de barras — além de display em cristal líquido para exibição de mensagens e hora. Deverá comunicar com banco de dados via rede Ethernet (protocolo TCP/IP em tempo real) com capacidade mínima para armazenar 9.500 digitais. Apresentar baixo nível de ruído, saídas auxiliares e garantia mínima de 12 meses com atendimento no local da instalação. Deverá conter NO-BREAK interno, garantindo operação contínua por no mínimo 3 horas em caso de ausência de energia elétrica. Deverá oferecer treinamento presencial de, no mínimo, 10 horas;
- d) A CONTRATADA deverá fornecer um sistema telemático que permita à CONTRATANTE acesso e controle total sobre a gestão de acesso ao refeitório, incluindo funcionalidades como cadastramento de usuários, emissão de relatórios, entre outras;
- e) A CONTRATADA será responsável pela manutenção e atualização do software e hardware sempre que necessário para manter o equipamento sempre atualizado, com a última versão de software disponível;
- f) O sistema de acesso para refeitórios deverá consistir em uma aplicação web destinada à execução, controle e gerenciamento do acesso, no contexto da área da saúde. Seu objetivo é minimizar eventuais prejuízos decorrentes de sobras de alimentos, bem como garantir o controle necessário para evitar a falta de refeições nos refeitórios;
- g) A aplicação web deverá ser intuitiva e de fácil utilização, permitindo as seguintes funcionalidades:
 - O cadastro deverá conter, no mínimo, as informações de: nome completo, unidade hospitalar, setor, função, matrícula e CPF ou RG (apenas para funcionários sem matrícula);
 - O usuário deverá ser cadastrado por tipo, sendo: servidor, residente, estagiário ou acompanhante;
 - O controle de refeição deverá ser parametrizado em: café da manhã, almoço e jantar ou conforme necessidade de cada unidade hospitalar;
 - A parametrização do intervalo entre as refeições, conforme os horários de refeição;



- A liberação da refeição deverá ser conforme a frequência do servidor;
- Não poderá permitir o acesso ao refeitório dos servidores que estão em usufruto de férias, licença prêmio, licença saúde e aposentados;
- Deverá permitir relatórios de acesso individual e por unidade hospitalar;
- Deverá permitir o registro do acesso ao refeitório dos acompanhantes por meio da inserção de cartão magnético a ser fornecido pela CONTRATADA em quantidade suficiente à demanda hospitalar;
- Deverá controlar o acesso ao refeitório por período;
- Deverá permitir o bloqueio da catraca por horário, conforme critério da CONTRATANTE;
- Deverá emitir relatório detalhado com o número de refeições servidas por tipo de refeição, tipo de usuário, identificando o servidor pelo nome, unidade hospitalar, setor, função, matrícula e CPF ou RG (apenas para funcionários sem matrícula) e a quantidade de acompanhantes, conforme o período selecionado.

a) O sistema de controle de acesso para refeitórios deverá permitir a integração com o sistema de frequência da Secretaria de Estado da Saúde: VWPONTO. Considerar pontos de Interação:

- Servidores;
- Afastamento dos servidores;
- Unidades hospitalares;
- Frequência dos servidores.

b) A CONTRATADA deverá apresentar, no início da vigência do contrato, um plano de ação contemplando eventuais falhas no funcionamento da catraca ou interrupções no fornecimento de energia elétrica (após o esgotamento do tempo de operação do no-break, estipulado em 3 horas). Esse plano estará sujeito à análise e aprovação da CONTRATANTE, que poderá, a qualquer tempo, solicitar ajustes ou alterações sempre que julgar necessário.

10.96. SISTEMA DE VIDEO MONITORAMENTO

A CONTRATADA deverá dispor um DVR ou sistema compatível com, no mínimo, 16 canais para câmeras, garantindo à CONTRATANTE acesso completo ao sistema de videomonitoramento, tanto interno quanto externo. O sistema deverá armazenar as imagens geradas por, no mínimo, 45 dias. Deverá, ainda, incluir um no-break que assegure o funcionamento contínuo por, pelo menos, 30 minutos em caso de queda de energia. O posicionamento das câmeras será definido a critério da CONTRATANTE.

10.97. SISTEMA DE CLIMATIZAÇÃO

- É de responsabilidade da CONTRATADA a climatização do ambiente cedido, bem como a realização da manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;
- Para a climatização do refeitório será necessária a instalação de 04 (quatro) aparelhos de ar-condicionado do tipo Split Piso-Teto, com capacidade de 48.000 BTUs cada, para climatização de uma área de 135 m², com ocupação estimada de até 100 pessoas. Os modelos Piso-Teto são indicados para ambientes amplos e com grande circulação de pessoas, por sua eficiência e capacidade de distribuição de ar. Recomenda-se, ainda, a instalação de uma cortina de ar, considerando que o acesso ao refeitório é aberto. Este equipamento contribuirá para a melhor performance dos aparelhos de ar-condicionado, promovendo maior eficiência energética e reduzindo o consumo. Adicionalmente, atuará como barreira contra poeira, fumaça, insetos, poluição e odores indesejáveis provenientes do ambiente externo;
- Para a climatização do açougue será necessária a instalação de 01 (um) aparelho de ar-condicionado do tipo Split Piso-Teto, com capacidade de 18.000 BTUs, para climatização de uma área de aproximadamente 16 m², destinada ao atendimento de até 02 (duas) pessoas. O equipamento do tipo Piso-Teto é tecnicamente indicado para ambientes com carga térmica elevada, em razão de sua



alta eficiência na distribuição do ar. Além disso, permite o direcionamento e ajuste do fluxo de ar, assegurando a climatização uniforme de todo o espaço, o que é fundamental para manter as condições adequadas de preservação e qualidade dos alimentos.

10.98. A Contratada deverá, durante toda a execução do contrato, manter as condições exigidas para a licitação por ocasião do processo de licitação;

10.99. É obrigação da contratada cumprir as exigências de reserva de cargos previstas em lei. Bem como em outras normas específicas, para pessoa com deficiência, para reabilitados da Previdência Social, mulheres em situação de vulnerabilidade econômica em decorrência de violência doméstica e familiar e para aprendizes.

10.100. Durante a duração do presente contrato, é vedada a prestadora do serviço contratar cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do órgão ou entidade contratante ou do agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou gestão do contrato

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

11.1. Não será exigida garantia de execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA ALTERAÇÃO

12.1. Proceder-se-á a alteração do Contrato, quando couber, na forma e condições estabelecidas no artigo 124 e seguintes da Lei Federal nº 14.133/2021.

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL

13.1. O contrato se extingue quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato pode ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a Contratante, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. A extinção nesta hipótese ocorrerá na próxima data de aniversário do contrato, desde que haja a notificação da Contratada pela Contratante nesse sentido com pelo menos 2 (dois) meses de antecedência desse dia.

13.4. Caso a notificação da não-continuidade do contrato de que trata este subitem ocorra com menos de 2 (dois) meses da data de aniversário, a extinção contratual ocorrerá após 2 (dois) meses da data da comunicação.

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

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

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

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

13.6. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:



13.6.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.6.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.6.3. Indenizações e multas.

13.7. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório (art. 131, caput da Lei Federal nº 14.133/2021).

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO

14.1. Incumbirá à Contratante divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 8º, §2º da Lei nº 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V do Decreto nº 7.724, de 2012.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES

15.1. Ao contratado responsável pelas infrações administrativas dispostas no art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, serão aplicadas as seguintes sanções, observado o devido processo legal e assegurados o contraditório e a ampla defesa:

15.1.1. advertência;

15.1.2. multa:

15.1.2.1. compensatória;

15.1.2.2. de mora;

15.1.3. impedimento de licitar e contratar;

15.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

15.2. A aplicação de multa de mora não impedirá que a Administração a converta em compensatória e promova a extinção unilateral do contrato com a aplicação cumulada de outras sanções previstas neste Decreto.

15.3. As sanções previstas nos itens 15.1.1, 15.1.3 e 15.1.4 poderão ser aplicadas cumulativamente com a sanção prevista no item 15.1.2.1.

15.4. Da sanção de advertência:

15.4.1. A sanção de advertência será aplicada como instrumento de diálogo e correção de conduta nas seguintes hipóteses, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave:

15.4.1.1. descumprimento de pequena relevância;

15.4.1.2. inexecução parcial de obrigação contratual.

15.5. Da sanção de multa:

15.5.1. A sanção de multa será aplicada ao contratado responsável por qualquer das infrações administrativas previstas no art. 155 da Lei federal nº 14.133, de 2021, observando-se os seguintes parâmetros:

15.5.1.1. compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor contratado, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia contratual;

15.5.1.2. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor da parcela do objeto não executada, em caso de inexecução parcial do contrato;

15.5.1.3. compensatória de 20% (vinte por cento) sobre o valor contratado, em caso de:

15.5.1.3.1. apresentação de declaração ou documentação falsa exigida na execução do contrato;

15.5.1.3.2. prática de ato fraudulento na execução do contrato;

15.5.1.3.3. comportamento inidôneo ou fraude de qualquer natureza;

15.5.1.3.4. prática de ato lesivo previsto no art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 1º de agosto de 2013;

15.5.1.3.5. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto contratual sem motivo justificado;



15.5.1.3.6. entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o torne impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora das especificações contratadas;

15.5.1.3.7. dar causa à inexecução parcial do contrato que resulte em grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.5.1.3.8. dar causa à inexecução total do objeto do contrato;

15.5.1.4. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias;

15.5.1.5. moratória de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 30% (trinta por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

15.5.1.5.1. O atraso superior a 30 (trinta) dias autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o art. 137, I, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.5.2. O valor da multa aplicada será retido dos pagamentos devidos pelo órgão ou entidade, incluindo os pagamentos decorrentes de outros contratos firmados com o contratado;

15.5.3. Se a multa aplicada e as indenizações cabíveis forem superiores ao valor de pagamento eventualmente devido pela Administração ao contratado, além da perda desse valor, a diferença será descontada da garantia prestada, paga por meio de Documento de Arrecadação de Receitas Estaduais (DARE) ou cobrada judicialmente;

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

15.5.4.1. 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 Federal nº 14.133/2021);

15.5.4.2. 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.

15.6. Da sanção de impedimento:

15.6.1. Será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo máximo de 3 (três) anos, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

15.6.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

15.6.1.2. dar causa à inexecução total do contrato;

15.6.1.3. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto contratual sem motivo justificado;

15.6.2. Aos responsáveis pela infração administrativa previstas no item 15.6.1.1, será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 2 (dois) anos;

15.6.3. Aos responsáveis pela infração administrativa previstas no item 15.6.1.2, será aplicada a sanção de impedimento de licitar e contratar com a Administração Pública Estadual pelo prazo de até 3 (três) anos.

15.7. Da sanção de declaração de inidoneidade:

15.7.1. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos, observando-se os parâmetros estabelecidos, aos responsáveis pelas seguintes infrações:

15.7.1.1. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para a execução do contrato;

15.7.1.2. praticar ato fraudulento na execução do contrato;



- 15.7.1.3. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
- 15.7.1.4. praticar ato lesivo previsto no caput do art. 5º da Lei federal nº 12.846, de 2013;
- 15.7.2. Será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, no caso das infrações previstas no item 15.6, pelo prazo máximo de 6 (seis) anos, quando se justificar a imposição de penalidade mais grave;
- 15.7.3. Aos responsáveis pela infração administrativa prevista no item 15.7.1.1 será aplicada sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos pelo prazo de até 4 (quatro) anos;
- 15.7.4. Aos responsáveis pelas infrações administrativas previstas nos itens 15.7.1.3 e 15.7.1.4 será aplicada a sanção de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos pelo prazo de até 6 (seis) anos;
- 15.7.5. A aplicação da declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, precedida de análise jurídica, quando aplicada por órgão do Poder Executivo Estadual, será de competência exclusiva do Secretário de Estado da Administração e, quando aplicada por autarquia ou fundação, será de competência exclusiva da autoridade máxima da entidade.
- 15.8. O cometimento de mais de uma infração em uma mesma relação contratual sujeitará o infrator à sanção cabível para a mais grave entre elas, ou se iguais, somente uma delas, sopesando-se, em qualquer caso, as demais infrações como circunstância agravante;
- 15.8.1. Não se aplica a regra prevista neste item se já houver ocorrido o julgamento ou, pelo estágio processual, revelar-se inconveniente a avaliação conjunta dos fatos;
- 15.8.2. O disposto no item 15.8 não afasta a possibilidade de aplicação da pena de multa cumulativamente à sanção mais grave.
- 15.9. 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 Federal nº 14.133/2021).
- 15.10. A aplicação das sanções realizar-se-á em processo administrativo que assegure o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto nas seções III, IV e V do Decreto Estadual nº 441/2024.
- 15.11. Na aplicação das sanções serão considerados:
- 15.11.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;
- 15.11.2. as peculiaridades do caso concreto;
- 15.11.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- 15.11.4. os danos que dela provierem para a Administração, para o funcionamento dos serviços públicos ou para o interesse coletivo;
- 15.11.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade pelo responsável pela infração, conforme normas e orientações dos órgãos de controle;
- 15.12. Das circunstâncias atenuantes e agravantes:**
- 15.12.1. São circunstâncias agravantes:
- 15.12.1.1. a prática da infração com violação de dever inerente a cargo, ofício ou profissão;
- 15.12.1.2. o conluio entre fornecedores para a prática da infração;
- 15.12.1.3. a apresentação de documento falso no curso do processo administrativo de apuração de responsabilidade;
- 15.12.1.4. a reincidência;
- 15.12.1.5. a prática de qualquer uma das infrações absorvidas, na forma do disposto no art. 11 do Decreto Estadual nº 441/2024;
- 15.12.1.6. Da reincidência:
- 15.12.1.6.1. Verifica-se a reincidência quando o acusado comete nova infração, depois de



condenado definitivamente por infração anterior;

15.12.1.6.2. Para efeito de reincidência:

15.12.1.6.2.1. considera-se a decisão proferida no âmbito da Administração Pública Direta e Indireta de todos os entes federativos, se imposta a pena de declaração de inidoneidade de licitar e contratar;

15.12.1.6.2.2. não prevalece a condenação anterior, se entre a data da publicação da decisão definitiva dessa e a do cometimento da nova infração tiver decorrido período de tempo superior a 5 (cinco) anos;

15.12.1.6.2.3. não se verifica, se tiver ocorrido a reabilitação em relação a infração anterior;

15.12.2. São circunstâncias atenuantes:

15.12.2.1. a primariedade;

15.12.2.2. procurar evitar ou minorar as consequências da infração antes do julgamento;

15.12.2.3. reparar o dano antes do julgamento;

15.12.2.4. confessar a autoria da infração;

15.12.2.5. Considera-se primário aquele que não tenha sido condenado definitivamente por infração administrativa prevista em lei ou já tenha sido reabilitado.

15.13. Os atos previstos como infrações administrativas na Lei Federal 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, de 2013, serão apurados e julgados conjuntamente, nos mesmos autos, observados o rito procedimental e autoridade competente definidos na referida Lei (art. 159 da Lei Federal nº 14.133/2021).

15.14. 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 Federal nº 14.133/2021).

15.15. A 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 Federal nº 14.133/2021).

15.16. As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei Federal nº 14.133/2021.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS PRÁTICAS DE FRAUDE E CORRUPÇÃO

16.1. As partes, por seus agentes públicos ou por seus sócios, acionistas, administradores e colaboradores:

16.1.1. declaram que têm conhecimento das normas previstas na legislação, entre as quais nas Leis nºs 8.429/1992 e 12.846/2013, seus regulamentos e eventuais outras aplicáveis;

16.1.2. comprometem-se em não adotar práticas ou procedimentos que se enquadrem nas hipóteses previstas nas leis e regulamentos mencionados no inciso anterior e se comprometem em exigir o mesmo pelos terceiros por elas contratados;

16.1.3. comprometem-se em notificar à Controladoria-Geral do Estado qualquer irregularidade que tiverem conhecimento acerca da execução do Contrato;

16.1.4. declaram que têm ciência que a violação de qualquer das obrigações previstas na Instrução



Normativa conjunta CGE/SEA nº 01/2020, além de outras, é causa para a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos, inclusive danos potenciais, causados à parte inocente e das multas pactuadas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

17.1. A Contratada declara que tem ciência da existência da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD) e se compromete a adequar todos os procedimentos internos ao disposto na legislação, com o intuito de proteger os dados pessoais que lhe forem repassados, cumprindo, a todo momento, as normas de proteção de dados pessoais, jamais colocando, por seus atos ou por sua omissão, a Contratante em situação de violação de tais regras.

17.2. A Contratada declara que designou Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, nos termos do § 1º. do art. 41 da Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), conforme indicado na sua página eletrônica e se compromete a manter a Contratante informada sobre os dados atualizados de contato de seu Encarregado de Tratamento de Dados Pessoais, sempre que for substituído, independentemente das alterações em sua página eletrônica.

17.3. A Contratada somente poderá tratar dados pessoais dos usuários dos serviços contratados, nos limites e finalidades exclusivas do cumprimento de suas obrigações com base no presente contrato e jamais para qualquer outra finalidade.

17.4. A Contratada se certificará de que seus empregados, representantes, e prepostos agirão de acordo com o presente contrato e com as leis de proteção de dados e eventuais instruções transmitidas pela Contratante sobre a presente cláusula, comprometendo-se a manter o sigilo e a confidencialidade dos dados pessoais e dos dados pessoais sensíveis repassados em decorrência da execução do objeto contratual, em consonância com o disposto na Lei nº 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD), certificando-se a Contratada de que seus empregados, representantes, e prepostos assumam compromisso de confidencialidade ou estejam sujeitos a obrigações legais de confidencialidade.

17.5. Se o titular dos dados ou terceiros solicitarem informações à Contratada relativas ao tratamento de dados pessoais que detiver em decorrência do presente contrato, a Contratada submeterá esse pedido à apreciação da Contratante, não podendo, sem instruções prévias da Contratante, transferir, compartilhar e/ou garantir acesso aos dados pessoais que detenha por força do presente contrato, sendo, em regra, vedada a transferência das informações a outras pessoas físicas ou jurídicas, salvo aquelas decorrentes de obrigações legais ou para viabilizar o cumprimento do próprio contrato; se a solicitação for realizada por autoridade de proteção de dados, a Contratada informará imediatamente à Contratante sobre tal pedido e suas decorrências.

17.6. A Contratada prestará assistência à Contratante no cumprimento das obrigações previstas nas leis de proteção de dados, quando relacionadas ao objeto contratual, especialmente nos casos em que for necessária a assistência da Contratada para que a Contratante cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados, incluindo pedidos de acesso, retificação, bloqueio, restrição, apagamento, portabilidade de dados, ou o exercício de quaisquer outros direitos dos titulares de dados com base nas Leis Aplicáveis à Proteção de Dados.

17.7. Quando solicitada, a Contratada fornecerá à Contratante, no prazo de 2 (dois) dias úteis, todas as informações necessárias para comprovar a conformidade das obrigações da Contratada previstas neste contrato com as leis de proteção de dados, inclusive para fins de elaboração de relatórios de impacto de proteção e riscos de uso de dados pessoais.

17.8. A Contratada prestará assistência à Contratante no cumprimento de suas outras obrigações de acordo com as leis de proteção de dados nos casos em que estiver implícita a assistência da



Contratada e/ ou nos casos em que for necessária a assistência da Contratada para que a Contratante cumpra suas obrigações, incluindo aquelas relativas à segurança do tratamento, violações de dados pessoais, avaliação de impacto de proteção de dados, e consulta prévia a autoridades de proteção de dados.

17.9. A Contratada fica obrigada a comunicar à Contratante, por escrito, em até 2 (dois) dias úteis a contar do momento em que tomou ciência da violação, ou em menor prazo, se assim vier a recomendar ou determinar a Autoridade Nacional de Proteção de Dados - ANPD, qualquer incidente de acessos não autorizados aos dados pessoais, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, bem como adotar as providências dispostas no art. 48 da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

17.10. A Contratada indenizará a Contratante, em razão do não cumprimento por parte da Contratada das obrigações previstas nas leis, normas, regulamentos e recomendações das autoridades de proteção de dados com relação ao presente contrato, de quaisquer danos, prejuízos, custos e despesas, incluindo-se honorários advocatícios, multas, penalidades e eventuais dispêndios investigativos relativos a demandas administrativas ou judiciais propostas em face da Contratante a esse título.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO CUMPRIMENTO DAS NORMAS REFERENTES À SAÚDE E À SEGURANÇA NO TRABALHO

18.1. A Contratada declara que atende às exigências da Lei Estadual nº 16.003, de 25 de abril de 2013, regulamentada pelo Decreto Estadual nº 1.694, de 23 de agosto de 2013, mantendo programas de capacitação de seus trabalhadores no que se refere a saúde e segurança do trabalho;

18.2. A Contratada declara que se compromete a fornecer os comprovantes necessários quando, assim solicitados pela Contratante.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA CESSÃO DOS DIREITOS PATRIMONIAIS

19.1. Nas contratações de projetos ou de serviços técnicos especializados, inclusive daqueles que contemplem o desenvolvimento de programas e aplicações de internet para computadores, máquinas, equipamentos e dispositivos de tratamento e de comunicação da informação (software) - e a respectiva documentação técnica associada -, o autor deverá ceder todos os direitos patrimoniais a eles relativos para a Contratante, hipótese em que poderão ser livremente utilizados e alterados por ela em outras ocasiões, sem necessidade de nova autorização de seu autor.

19.1.1. Quando o projeto se referir a obra imaterial de caráter tecnológico, insuscetível de privilégio, a cessão dos direitos a que se refere o caput deste artigo incluirá o fornecimento de todos os dados, documentos e elementos de informação pertinentes à tecnologia de concepção, desenvolvimento, fixação em suporte físico de qualquer natureza e aplicação da obra.

19.1.2. facultado à Contratante deixar de exigir a cessão de direitos quando o objeto da contratação envolver atividade de pesquisa e desenvolvimento de caráter científico, tecnológico ou de inovação, considerados os princípios e os mecanismos instituídos pela Lei nº 10.973, de 2 de dezembro de 2004.

19.1.3. Na hipótese de posterior alteração do projeto pela Contratante, o autor deverá ser comunicado, e os registros serão promovidos nos órgãos ou entidades competentes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOS CASOS OMISSOS

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



CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

21.1 Para dirimir questões decorrentes deste Contrato fica eleito o Foro da Comarca de Florianópolis, com renúncia expressa a qualquer outro.

E, por estarem assim justas e acertadas, firmam as partes o presente instrumento de Contrato.

XXXXXXXXX
Cargo
CONTRATANTE

XXXXXXXXX
Cargo
CONTRATADA