



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL

PREGÃO PRESENCIAL 026/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 2021014507
MODALIDADE: PREGÃO PRESENCIAL
TIPO DE LICITAÇÃO: MENOR PREÇO GLOBAL
LOCAL: RUA JAPORANGRA, 1700, JAPUÍBA, ANGRA DOS REIS/RJ
DATA DA REALIZAÇÃO: 20/10/2022
HORÁRIO: 14:30 h
ENDEREÇO ELETRÔNICO: hmj.licitacao@angra.rj.gov.br

A Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel, com sede na Rua Japorangra, 1700 – Japuíba – Angra dos Reis - RJ, torna público que, devidamente autorizada pelo Secretário Hospitalar, na forma do disposto no processo administrativo n.º 2021014507 fará realizar, no dia 20 de outubro de 2022, às 14:30horas, no Auditório – 2º andar, na **Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel**, licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, para **Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ**, conforme ANEXO I – Termo de Referência do Objeto, que será regida pelo disposto Lei Federal n.º 10.520/2002, no Decreto Municipal n.º 10.024/2016, na Lei Federal n.º 8.666/1993, na Lei Complementar n.º 123/2006 e, ainda, observadas as alterações posteriores introduzidas nos referidos diplomas.

1 – CONSIDERAÇÕES GERAIS

1.1. As retificações do instrumento convocatório, por iniciativa oficial ou provocadas por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes, devendo ser publicadas no Boletim Oficial do Município e divulgadas por meio eletrônico na internet, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a modificação não alterar a formulação das propostas.

1.2. O edital se encontra disponível no endereço eletrônico www.angra.rj.gov.br, podendo, alternativamente, ser adquirida uma via impressa mediante a doação de uma resma de papel A4 ou uma via digital mediante a portabilidade de 01 (um) pen drive virgem devidamente lacrado em sua embalagem original, na Coordenadoria de Licitação e Compras, na Rua Japorangra, 1700 – Japuíba – Angra dos Reis, comprovado pelo comprovante de retirada.

1.3. Os interessados poderão obter maiores esclarecimentos ou dirimir suas dúvidas acerca do objeto deste instrumento convocatório ou interpretação de qualquer de seus dispositivos, por escrito, até 02 (dois) dias úteis anteriores à data do início da licitação, no seguinte endereço: Rua Japorangra, 1700 – Japuíba – Angra dos Reis, de 10:00 horas até 16:00 horas, ou através do email: hmj.licitacao@angra.rj.gov.br

1.4. Caberá ao Pregoeiro, responder aos pedidos de esclarecimentos no prazo de até 24 (vinte e quatro horas), antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados, observado o disposto no item 1.1.

1.5. Os interessados poderão formular impugnações ao edital em até 2 (dois) dias úteis anteriores à abertura da sessão, no seguinte endereço: Rua Japorangra, 1700 – Japuíba – Angra dos Reis, de 10:00 horas até 16:00 horas, ou através do email: hmj.licitacao@angra.rj.gov.br



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

1.6. Caberá ao (à) Secretário(a) Hospitalar, auxiliado (a) pela Comissão de Pregão, decidir sobre a impugnação, com encaminhamento de cópia da resposta para todos os interessados, observado o disposto no item 1.1.

2 – DO OBJETO

2.1. O Pregão tem por objeto a Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ, conforme ANEXO I – Termo de Referência do Objeto.

3 – DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste Pregão Presencial empresas especializadas cujo objetivo social contenha atividades compatíveis com o fornecimento do objeto desta licitação, observada a necessária qualificação, e que satisfaçam às exigências deste edital, inclusive quanto à documentação constante deste instrumento e seus anexos.

3.2. Não serão admitidas na licitação as empresas punidas, no âmbito da Administração Pública Municipal, com a sanção prescrita no inciso III do art. 87, da Lei Federal n.º 8.666/93.

3.3. Não será permitida a participação na licitação de mais de uma sociedade empresarial sob o controle de um mesmo grupo de pessoas, físicas ou jurídicas, sendo também vedada a participação de licitante que tenha recebido punição de inidoneidade ou impedimento de contratar com a Administração, no âmbito da Administração Pública Municipal, Estadual ou Federal, com fulcro no art. 87, inciso IV, da Lei Federal n.º 8.666/93 e art. 7º, da Lei Federal n.º 10.520/2002.

3.4. Não será permitida a participação na licitação das pessoas físicas e jurídicas arroladas no art. 9º, da Lei Federal n.º 8.666/93, notadamente cônjuge, companheiro, ou parente, consanguíneo ou afim, em linha reta ou colateral, até o terceiro grau, inclusive, de agente público municipal ocupante de cargo cujas funções interfiram no processo de contratação pública.

3.5. Não será permitida a participação de pessoas jurídicas constituídas sob a forma de cooperativas que configurem intermediação de mão de obra subordinada (Lei Federal nº12.690/2012, art.5º, súmula 281 do TCU; Instrução Normativa nº 02/008 do MPOG, art.4º, incisos I,II).

4 – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

4.1. A sessão para credenciamento, recebimento e abertura dos envelopes contendo a Proposta de Preço e os Documentos de Habilitação será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada de acordo com a Lei que regulamenta o Pregão e em conformidade com este Edital e seus anexos.

4.2. Declarada a abertura da Sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento dos envelopes.

5 – DO CREDENCIAMENTO E DA ENTREGA DOS ENVELOPES

5.1. As empresas participantes poderão ser representadas na Sessão de Pregão por ser representante legal que deverão comprovar, por meio de instrumento próprio, que possuem os necessários poderes para



**Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações**



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

formulação de propostas e para a prática de os demais atos inerentes ao certame e somente estes poderão atuar em nome da Licitante.

5.2. No ato do credenciamento serão efetuadas as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação, através da apresentação dos documentos, em original ou cópia autenticada.

5.2.1. Se a empresa se fizer representar por seu sócio, proprietária, dirigente ou assemelhada deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à administração e gerência da sociedade, apresentar:

a) Carteira de Identidade ou documento equivalente;

b) Original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores ou, no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência da sua investidura.

5.2.2. Caso seja designado outro representante, este deverá estar devidamente credenciado, sendo imprescindível para que o credenciamento seja aceito, a apresentação dos seguintes documentos:

a) Carteira de Identidade ou documento equivalente;

b) Procuração com poderes específicos ou Carta de Credenciamento, conforme modelo Anexo II firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social;

c) Original ou cópia autenticada do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores ou, no caso de empresário individual, a inscrição no registro público de empresas mercantis.

5.3. Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados ao Pregoeiro no momento da licitação, fora de qualquer envelope.

5.4. No caso de apresentação de documento original, o mesmo será devolvido após as conferências necessárias.

5.5. Na hipótese em que a documentação correspondente ao credenciamento tenha sido incluída em qualquer dos envelopes – DE HABILITAÇÃO ou DE PROPOSTA DE PREÇO - será autorizado ao representante da empresa credenciadora que abra o envelope para a retirada dos mesmos, na presença dos demais Licitantes, devendo, em ato contínuo, ser o envelope novamente lacrado e devolvido ao lugar em que se encontrava.

5.6. Ficam as empresas cientes de que somente poderão participar da fase de lances verbais, bem como praticar os demais atos inerentes ao certame, aquelas cujos representantes se encontrem devidamente credenciados nos termos dos subitens anteriores.

5.7. As Licitantes que decidirem pelo envio dos Envelopes por portadores, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta.

5.8. Será admitido mais de um representante para cada licitante, facultado ao pregoeiro reduzir este número, se for para o melhor desenvolvimento da Sessão.

5.9. Não será admitido o credenciamento de um mesmo representante para mais de uma Licitante, sob pena de afastamento do procedimento licitatório das licitantes envolvidas.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

6 – DA DECLARAÇÃO DE PLENO ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO E DE SER MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

6.1. Os licitantes apresentarão, no ato do credenciamento, de forma avulsa, a declaração de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação e de não estarem impedidas de participar de licitação e contratar com a Administração Pública em razão de penalidades, nem de fatos impeditivos de sua habilitação, na forma do Anexo III sem inseri-la em quaisquer dos envelopes.

6.2. Os licitantes que forem microempresas ou empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar n.º 123/2006, deverão apresentar ao Pregoeiro, no ato do credenciamento e fora dos envelopes, declaração na forma do Anexo IV, de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei.

6.2.1. Caso a empresa se quede inerte na apresentação de tal documento, não poderá se valer da vantagem prevista.

6.3. Na hipótese do licitante não trazer os documentos mencionados já devidamente preenchidos, os mesmos poderão ser confeccionados no momento da realização da Sessão Pública, devendo ser assinado pelo representante legal do licitante que foi devidamente credenciado.

6.4. Ato contínuo, serão abertos os envelopes contendo a Proposta de Preço, sendo feita sua conferência e posterior rubrica.

6.5 No caso excepcional de a Sessão do Pregão vir a ser suspensa antes de cumpridas todas as suas fases, os envelopes ainda não abertos, devidamente rubricados em local próprio, ficarão sob a guarda do pregoeiro e serão exibidos, ainda lacrados e com as rubricas, aos participantes, na sessão marcada para prosseguimento dos trabalhos.

7 – DOS ENVELOPES

7.1. A Licitante deverá entregar ao Pregoeiro a sua Proposta de Preço e os seus Documentos de Habilitação em envelopes distintos, opacos, separados, fechados (colados ou lacrados), constando na parte externa os seguintes dizeres:

**ENVELOPE N.º 01 – PROPOSTA DE PREÇO
FUNDAÇÃO HOSPITALAR JORGE ELIAS MIGUEL
PREGÃO PRESENCIAL N.º 026/2022.
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE**

**ENVELOPE N.º 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO
FUNDAÇÃO HOSPITALAR JORGE ELIAS MIGUEL
PREGÃO PRESENCIAL N.º 026/2022.
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE**

8 – DA PROPOSTA DE PREÇO

8.1. A Proposta de Preço deverá ser apresentada em 01 (uma) via, redigida no formato do Anexo V– Proposta de Preços, impressa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, preferencialmente em papel timbrado do proponente e redigida com clareza, em língua portuguesa, salvo quanto a expressões técnicas de uso corrente, devidamente datada e assinada na última folha e rubricada nas demais, pelo proponente ou seu representante legal.



8.2. A proposta deverá ainda:

- a) Fazer referência a esta licitação, indicar nome ou razão social do proponente, número do CNPJ, inscrição municipal e/ou estadual, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último se houver, para contato;
- b) A proposta de preço deverá conter a descrição dos serviços cotados, bem como modelos e/ou referência do mesmo, com a indicação do número do item e do lote com base Anexo I – Termo de Referência do Objeto;
- c) A indicação do valor unitário e total de cada item, de cada lote e, finalmente, o valor total da proposta, com base no Anexo I – Termo de Referência do Objeto;
- d) O oferecimento pelo licitante dos serviços indicados implica em aceitação e entrega de todos os termos, conforme Termo de Referência do Objeto, com suas especificações e quantidades, sem qualquer restrição, sob pena de invalidação e não aceitação da proposta ofertada;
- e) Menção de ser optante ou não optante do simples nacional;
- f) Declarar que os serviços ofertados estão em conformidade com as especificações contidas no Anexo I – Termo de Referência do Objeto, deste Edital.
- g) Declarar que nos preços estão inclusos todos os custos diretos e indiretos indispensáveis à perfeita execução do objeto deste Edital, assim abrange todos os custos com materiais e serviços necessários a entrega do(s) item(ns) em perfeitas condições de uso, eventual substituição de unidades defeituosas e/ou entrega de itens faltantes.
- h) Ter validade não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.
- i) Quaisquer tributos, custos e despesas, diretos ou indiretos, omitidos da proposta ou incorretamente cotados, serão considerados como inclusos nos preços, não sendo considerados pleitos de acréscimos a esse ou a qualquer título.
- j) Conter oferta firme e precisa para que não haja qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.
- k) A proposta deverá apresentar preços correntes de mercado, fixos e irredutíveis, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária ou de custo financeiro.
- l) Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional (Real) com no máximo 02 (duas) casas decimais - exemplo: R\$ 0,01 (um centavo), em algarismos e por extenso, não podendo ser igual a zero.

8.3. No caso de haver divergência entre os preços unitários e os totais, assim como os preços expressos em algarismo e por extenso, prevalecerá o menor desde que exequível.

8.4. Caso o licitante não aceite as correções realizadas, sua proposta de preço será desclassificada.

8.5. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital e seus Anexos, caso seja omissa ou apresente irregularidade ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

8.6. A apresentação das propostas implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.



9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇO

9.1. O critério de julgamento desta licitação obedecerá ao disposto no inciso I do parágrafo 1º do art. 45 da Lei Federal n.º 8.666/93, a saber, o de **MENOR PREÇO GLOBAL** e ainda, ao disposto no parágrafo 3º do art. 45 da Lei Federal n.º 8.666/93, levando-se em consideração atendimento às exigências deste Edital, sendo considerada(s) vencedora(s) a(s) Licitante(s) que obtiver(em) o menor preço por lote, consoante as especificações do ANEXO I – Termo de Referência do Objeto. O objeto deste Edital será adjudicado à licitante cuja proposta for considerada vencedora.

9.2. Serão classificados pelo Pregoeiro para participar da fase de lances o autor da proposta de menor preço e os demais licitantes que apresentarem as propostas com valores até 10% (dez por cento) superiores ao menor preço.

9.3. Se não houver pelo menos 03 (três) ofertas de acordo com o subitem anterior, serão proclamados classificados para participarem da fase de lance os proponentes que apresentarem as melhores preços, até no máximo de 03 (três) ofertas, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

9.4. O Pregoeiro consultará se entre os Licitantes existe alguma microempresa ou empresa de pequeno porte, a fim de verificar a ocorrência de empate e dar a possibilidade de novo lance, nos moldes dos arts. 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006.

9.5. Caso 02 (duas) ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será aplicado o disposto no art.3º, §2º da Lei Federal n.º 8.666/93, com o intuito de favorecer a indústria nacional. Na hipótese de persistir o empate será realizado sorteio para determinação da ordem de ofertas dos lances ou, conforme o caso, adotados os procedimentos destinados às microempresas ou empresas de pequeno porte.

9.6. Aos Licitantes proclamados classificados será dada oportunidade para nova disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, de valores distintos e decrescentes em relação ao menor preço.

9.7. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes deste Edital.

9.8. O pregoeiro poderá, motivadamente, estabelecer limite de tempo para lances, bem como o valor ou percentual mínimo para o aumento dos lances, mediante prévia comunicação às licitantes e expressa menção na ata de Sessão.

9.9. O pregoeiro poderá negociar diretamente com a licitante que apresentar a proposta com menor preço para torná-la mais vantajosa à Administração, devendo a negociação se dar em público e formalizada em ata.

9.10. Sendo apta e aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições de habilitação do proponente que a tiver formulado.

9.11. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos, salvo manifestação imediata e motivada da vontade de recorrer, no que se observará o disposto no art. 4º, inciso XVIII da Lei Federal n.º 10.520/2002.

9.12. Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele adjudicado o objeto deste Edital e seus Anexos.



9.13. Da sessão lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro e os Licitantes presentes.

9.14. Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada.

9.15. Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na Proposta específica, prevalecerão as da Proposta.

9.16. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

10 – DA ABERTURA DOS ENVELOPES CONTENDO OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

10.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues em envelope individual, devidamente fechado e rubricado no fecho, identificado conforme indicado no Edital.

10.2. O Licitante deverá apresentar para participar da presente licitação, sob pena de inabilitação, além da Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal (ANEXO VI), da Declaração de Idoneidade (ANEXO VII), modelo de declaração de superveniência e declaração de optante do simples (ANEXOS VIII E IX), devidamente preenchidos, os seguintes Documentos de Habilitação:

11 – DA HABILITAÇÃO

11.1. - DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO JURÍDICA

11.1.1. Para fins de comprovação da habilitação jurídica, deverão ser apresentados, conforme o caso, os seguintes documentos:

- a) Cédula de Identidade e CPF dos sócios ou dos diretores;
- b) Registro Comercial, no caso de empresário pessoa física;
- c) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- d) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- e) 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, quando a atividade assim o exigir;
- f) A sociedade simples que não adotar um dos tipos regulados nos arts. 1.039 a 1.092 do Código Civil, deverá mencionar, no contrato social, por força do art. 997, inciso VI, do mesmo diploma legal, as pessoas naturais incumbidas da administração;

11.2. - DA REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

11.2.1. Para fins de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:



- a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- b) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), da sede do licitante;
- d) Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, mediante a apresentação da certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa;
- e) Prova da regularidade com a Fazenda Municipal da sede ou domicílio do licitante, mediante a apresentação da certidão negativa ou positiva com efeitos de negativa expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição municipal
- f) Certificado de Regularidade de Situação relativo ao FGTS, demonstrando situação regular quanto ao cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- g) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

11.2.2. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá apresentar a documentação de regularidade fiscal ainda que esta acuse a existência de débitos.

11.3. - DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.3.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca de Angra dos Reis, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial.

a.1) Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente.

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

b.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}} > \text{OU} = 1$$

b.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} > \text{OU} = 1$$

b.3) Índice de Endividamento: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice Endividamento (IE) igual ou menor do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$IE = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}} = \text{OU} < 1$$

b.4) Os índices contábeis, calculados pelo licitante para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do licitante, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

b.5) As empresas constituídas há menos de um ano, em substituição ao balanço patrimonial e demonstrativos contábeis, deverão apresentar o balanço de abertura e o último balanço patrimonial levantado.

11.4. - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.4.1. Para fins de comprovação da qualificação técnica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (Resolução CFN nº 510/12), de modo a comprovar serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde.

b) Certidões de Cadastro Atualizadas da empresa emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

c) Registro do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionistas e comprovação de seu vínculo empregatício com a empresa.

c.1) O vínculo poderá ser comprovado mediante cópia da ficha de registro do empregado, cópia da carteira de trabalho (CTPS), cópia do contrato de trabalho, em que conste o licitante como contratante, ou, cópia do contrato social do licitante, em que conste o profissional como sócio.

d) A visita técnica é facultativa. A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica ao local onde será executado o serviço.

d.1) Esta visita deverá ser realizada até 48 (quarenta e oito) horas antes da data de realização do certame licitatório.



- d.2) O agendamento da visita técnica deverá ser realizado através do e-mail: hmj.nutricao@angra.rj.gov.br.
- d.3) Nenhuma empresa poderá fazer a visita técnica fora do dia e horário agendados.
- d.4) A visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.
- d.5) As licitantes não poderão alegar posteriormente, sob qualquer hipótese, a insuficiência de dados, informações, detalhes e características técnicas do objeto, que possam influir sobre o custo, preparação da proposta e execução do objeto.
- d.5) A empresa deverá apresentar a declaração constante do Anexo XI em caso de realização da visita técnica ou renúncia da mesma, assumindo total responsabilidade de quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Contratante.

11.6. - DA VALIDADE DOS DOCUMENTOS E CERTIDÕES

- 11.6.1.** As certidões valerão nos prazos que lhe são próprios; inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.
- 11.6.2.** Os documentos exigidos nos itens anteriores deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, na forma do art. 32, e seus parágrafos, da Lei Federal n.º 8.666/93.
- 11.6.3.** As declarações que forem disponibilizadas pela *internet*, terão plena validade, desde que dentro do prazo de 30 (trinta) dias, salvo especificação própria referente à validade.
- 11.6.4.** As declarações que não forem disponibilizadas pela *internet* e que não possuïrem em seu bojo a data de validade, terão para o certame validade de 90 (noventa) dias.
- 11.6.5.** O Licitante é responsável pelas informações prestadas, sendo motivo de inabilitação a prestação de informações falsas ou que não reflitam a realidade dos fatos. A inabilitação ou desclassificação poderá ocorrer em qualquer fase da licitação, caso a Pregoeira tome conhecimento de fatos supervenientes que desabonem a idoneidade do Licitante, que comprovem a falsidade das informações prestadas ou quaisquer outros que contrariem as disposições contidas no Edital.

12 – DISPOSIÇÕES GERAIS DA HABILITAÇÃO

- 12.1.** Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, em qualquer processo de cópia autenticada através de cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial ou de cópias, desde que acompanhadas dos originais para conferência pelo Pregoeiro.
- 12.2.** A empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar, também, o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 12.3.** Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

12.4. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos, deverá a Pregoeira considerar o proponente inabilitado.

12.5. Eventuais vícios formais na apresentação dos documentos de habilitação poderão ser saneados na Sessão Pública de processamento do Pregão, através da verificação da informação efetuada através de site eletrônico oficial e hábil a conferência.

12.6. Documentos apresentados com a validade expirada acarretará a inabilitação do proponente.

13 – DO INSTRUMENTO CONTRATUAL

13.1 Uma vez homologado o resultado da licitação pela **Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel**, será a licitante vencedora convocada para assinatura do competente instrumento contratual.

13.2 O Município de Angra dos Reis, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias da apresentação da proposta, convocará a vencedora do certame para assinatura do contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

13.3 A convocação a que se refere o subitem anterior far-se-á através de comunicação endereçada diretamente à licitante vencedora, dentro do prazo de validade da sua proposta.

13.4 - O prazo estabelecido no documento de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado expressamente pela parte durante o seu transcurso e se acolhidas pela Administração as justificativas apresentadas.

13.5 - A licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação consignadas neste edital.

13.6 - A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, até 05 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracterizará o descumprimento total da obrigação, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas.

13.6.1. Nesse caso, o pregoeiro convocará o segundo colocado para, nos termos do inciso XVII do art.4º da Lei Federal n.º 10.520/2002, propor a contratação nos termos da proposta vencedora.

13.6.2. Caso o segundo colocado não aceite firmar a contratação nos termos da proposta vencedora, será facultado ao Município de Angra dos Reis analisar a oferta deste e as subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor, ou revogar a licitação.

14- DA RECUSA DO ADJUDICATÁRIO

14.1. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, até 05 (cinco) dias úteis após sua convocação, caracterizará o descumprimento total da obrigação, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas, e facultando ao Município de Angra dos Reis convocar os licitantes remanescentes, obedecendo a ordem de classificação, ou revogar a licitação.

15 - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

a - Promover o acompanhamento e fiscalização durante o fornecimento do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da CONTRATADA.

B - Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha:

Rubrica

C - Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste Termo.

D - Expedir a Ordem de Serviço por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA.

E - Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações.

F - Notificar a CONTRATADA, caso constate que as características básicas não correspondem às exigências do presente Termo, que providenciará a correção, no prazo determinado pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

G - As despesas relativas à utilização de energia elétrica e água ficarão sob responsabilidade da CONTRATANTE.

16 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a - Manter durante a vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE a superveniência de fatos impeditivos da manutenção dessas condições.

B - Prestar o serviço de forma condizente ao objeto deste Termo promovendo por sua conta despesas com impostos, tributos de qualquer natureza, encargos previdenciários e trabalhistas decorrentes do pessoal utilizado na prestação do serviço.

C - Nomear preposto para, durante o período de vigência da contratação, representá-lo na execução do serviço.

D - Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização do CONTRATANTE.

E - Respeitar o prazo da execução do serviço, bem como, cumprir todas as demais exigências impostas neste Termo.

F - Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo durante a execução do serviço, respondendo por si e por seus sucessores.

G - Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização do CONTRATANTE.

H - Comunicar o CONTRATANTE, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder o prazo de execução do serviço, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.

I - Em hipótese alguma a CONTRATADA poderá subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, objeto da contratação definida neste Termo, sem prévia anuência do CONTRATANTE.

J - No prazo de até 30 (trinta) dias após a implantação do serviço deverá ser lavrado um termo na assunção e término do contrato entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários. Deverá constar a descrição do estado de conservação e funcionamento com atesto de ambas as partes.

K - Todos os danos realizados pela CONTRATADA nas dependências e instalações físicas durante o período do contrato deverá ser providenciado pela mesma dentro do prazo estabelecido pelo fiscal do contrato.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

L - Fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas. Exemplos: reparo das torneiras, dos azulejos, dos sifões das pias quebrados, dentre outros.

M - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

N - Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e o Manual de Boas Práticas de Produção do lactário/sala de enteral de acordo com a legislação vigente.

O - A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquema alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo.

P - Descartar corretamente os óleos vegetais. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou em áreas não preparadas. Deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, devidamente registrada no INEA, sem ônus para a CONTRATANTE.

Q - Realizar pesquisa bimestral de aceitabilidade das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

R - Ficará sob responsabilidade da CONTRATADA o custeio dos valores relativos a utilização de GLP, disponibilizado pela CONTRATANTE.

S - Apresentar, até 30 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária ou protocolo de solicitação de vistoria.

T - **QUANTO AOS FUNCIONÁRIOS:**

T1. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos neste termo.

T.2. Substituir qualquer funcionário cuja conduta se evidencie inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções, a juízo do CONTRATANTE.

T.3. Manter quadro de nutricionista em plantão de 12 horas diariamente, inclusive finais de semana e feriados, de lactarista 24h (exclusiva para o lactário) bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço durante 24 horas.

T.4. À CONTRATADA é obrigatório observar e atender os parâmetros quantitativos de nutricionistas estabelecidos em legislação dos Conselhos Regional e Federal de Nutricionistas, em especial a Resolução CFN nº 600/18.

T.5. Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

T.6. Manter sempre em preposto, Nutricionistas com poderes para deliberar e/ou atender às solicitações da CONTRATANTE, quanto a tudo que se relaciona a boa execução dos serviços contratados.

T.7. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo três jogos, de cor clara compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, aventais, capotes, máscaras, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.



T.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Deverão ser disponibilizadas carteiras vacinais atualizadas.

T.9. Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

T.10. Comprovar o registro e regularidade de seu(s) nutricionista(s) e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho de Nutrição.

T.11. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamento, entre outros, de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços.

T.12. Fornecer crachás de identificação a todos os funcionários em serviço.

T.13. Todos os funcionários deverão ser capacitados em Boas Práticas de manipulação de alimentos antes de iniciar as atividades. Posteriormente deverão ser promovidos treinamentos mensais ou sempre que houver necessidades, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho.

17 – DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

17.1. Fica expressamente vedada a possibilidade de subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto derivado deste certame.

18 - DAS CONDIÇÕES GERAIS DE PRAZO E RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

18.1 O prazo de execução dos serviços serão os descritos no Anexo I – Termo de Referência do Objeto.

18.2 O objeto desta licitação deverá ser prestados de forma contínua durante a vigência do contrato e no local indicado no ANEXO I – Termo de Referência.

18.3 O prazo de contratação será de 12 (doze) meses, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses. A prorrogação se dará com base no art. 57 da Lei federal nº 8.666/93.

19 - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO e DA FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

19.1. O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

19.2. O acompanhamento e a fiscalização da contratação, caberá ao servidor designado pela Fundação Hospital Geral da Japuiba, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, sua falta ou impedimento, pelo seu substituto.

19.3 O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

I – **Provisoriamente**, após parecer circunstanciado do fiscal do contrato a que se refere o subitem 19.2, que deverá ser elaborado no prazo de 15 (quinze) dias após a entrega do serviço;

II – **Definitivamente**, mediante parecer circunstanciado do fiscal do contrato a que se refere o subitem 19.2, após decorrido o prazo de 30 (trinta) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

19.4. O fiscal a que se refere o item 19.2, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

19.5. A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

19.6. A instituição e a atuação da fiscalização da prestação do serviço, objeto do contrato, não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

20 - DA RESPONSABILIDADE

20.1. A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

20.2. A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

20.3. A **CONTRATADA** será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

20.4. A ausência da apresentação dos documentos mencionados no item anterior ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

20.5. A comissão de fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débito trabalhistas da **CONTRATADA**, solicitar a autoridade superior a retenção do pagamento à **CONTRATADA** prevista no item 20.2.

20.6. Será feita uma verificação da integridade física dos itens recebidos, de forma a assegurar que nenhum tipo de dano possa ter sido causado aos mesmos durante o transporte.

21 – DO PAGAMENTO

21.1. Os pagamentos decorrentes do fornecimento do objeto do presente pregão, ocorrerão por conta dos recursos da seguinte dotação orçamentária:

Ficha 20221594

Dotação orçamentária 33.3301.10.302.0228.2694.33903999.12140000



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

21.1.1. As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

21.2. O pagamento será efetuado no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis, em parcela única ou parcelado, conforme apresentação da fatura mensal, mediante crédito em conta-corrente da contratada, em instituição financeira contratada pelo **CONTRATANTE**, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

21.2.1. Os pagamentos serão efetuados, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta-corrente do Banco Oficial do Município de Angra dos Reis, cujo número e agência deverão ser informados pelo adjudicatário até a assinatura do contrato.

21.2.2. No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo **CONTRATANTE** ou caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo **CONTRATANTE**, abrir ou manter conta-corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta-corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

21.3. A(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) deverá(ão) ser encaminhada para pagamento no endereço Rua Japorangra, nº: 1700, Japuiba - Angra dos Reis/RJ, não podendo conter rasuras e devendo corresponder ao(s) serviço fornecido, acompanhada do comprovante de recolhimento de FGTS e INSS, bem como atendimento de todos os encargos relativos à mão e obra empregada no contrato.

21.4. A(s) Nota(s) Fiscal(is)/Fatura(s) deverá(ão) ter o mesmo CNPJ da Proposta de Preços, pois a divergência impossibilitará a apropriação e o pagamento.

21.5. Nenhum pagamento será efetuado à licitante vencedora enquanto pendente de liquidação de qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária.

21.6. A(s) Nota(s) Fiscal(is) deverá(ão) ser emitida(s) em favor da Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel, CNPJ: 26.830.623/0001-85, Inscrição Estadual: Isento, Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel, Endereço: Rua Japorangra, nº: 1700, Japuiba – CEP.: 23.934-055 - Angra dos Reis/RJ, Telefone: (24) 3368-6556.

21.7. No caso de empresas não optantes pelo Simples, deverão destacar na Nota Fiscal/ Fatura, os valores e alíquotas referentes aos tributos federais a serem retidos, conforme Instrução Normativa SRF nº 480/04 da Secretaria da Receita Federal e suas alterações.

21.8. Será de inteira responsabilidade da Licitante vencedora as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, alimentação, diárias, encargos sociais, fiscais, trabalhistas, previdenciários e de ordem de classe, indenizações civis e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados no desempenho dos serviços objeto desta licitação ficando, ainda, o Município de Angra dos Reis isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

21.9. Já estarão retido na fonte os impostos: IR, PIS, COFINS, CSLL, consoante as Instruções Normativas SRF nº 480/04 da Secretaria da Receita Federal e suas alterações.

21.10. Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias para pagamento ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva representação.



21.11. Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGPM – Índice Geral de Preços de Mercado e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

22 - DA GARANTIA CONTRATUAL

22.1 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05(cinco) dias, contado da data da assinatura do instrumento contratual, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei Federal n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

22.2. A garantia prestada deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

22.3. A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

22.4. Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

22.5. Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

22.6. O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

23 DOS RECURSOS

23.1 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

23.1.1 Até 02(dois) dias antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá peticionar contra o ato convocatório.

23.1.2 O Pregoeiro deverá decidir sobre a petição no prazo de 24(vinte e quatro) horas.

23.1.3 Se for acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para realização do certame.

23.2 DO RECURSO À SESSÃO PÚBLICA

23.2.1 Todos os recursos serão interpostos no final da sessão, com registro em ata da síntese das suas razões e contrarrazões, podendo os interessados juntar memoriais no prazo de 03(três) dias úteis.



23.2.2 Em casos especiais, quando complexas as questões debatidas, o Pregoeiro concederá àqueles que manifestarem a intenção de recorrer, prazo suficiente para apresentação das correspondentes razões, ficando os demais desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

23.2.3 O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

23.2.4 O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

23.2.5 A falta de manifestação imediata e motivada da Licitante quanto ao resultado do certame, importará preclusão do direito de recurso. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

23.2.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, junto o Pregoeiro.

24 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

24.1 A inexecução do objeto desta licitação, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal no que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a administração, por prazo não superior a 02(dois) anos;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;

24.2 A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE.

24.3 A sanção prevista na alínea b desta ITEM poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

24.4 A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

24.5 A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas.

24.6 O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

24.7 Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativas, será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 05(cinco) dias contados da notificação pessoal do contratado.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

24.8 A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Angra dos Reis e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10(dez) dias.

24.9 O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

24.10 Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela CONTRATADA, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

25 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

25.1. É facultado à **Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel**, quando convocada(s) a(s) Licitante(s) Vencedora(s) e esta(s) não aceitar(em) os prazos e condições estabelecidos, convocar os proponentes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou revogar o Pregão Presencial.

25.2. É facultado ao Licitante ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

25.3. Fica assegurado a **Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel** o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

25.4. Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o Município não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.5. Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

25.6. Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

25.7. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local aqui estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

25.8. O Pregoeiro manterá em seu poder os documentos de todas as Licitantes pelo prazo de 15 (quinze) dias, contados da homologação da licitação, devendo as empresas retirá-los após este período, sob pena de inutilização dos mesmos.

25.9. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

25.10. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço constante no timbre deste edital, até 02 (dois) dias úteis antes da data de abertura dos Envelopes.

25.11. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação ou a obrigatoriedade de serem utilizados os serviços.



**Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações**



Processo: 2021014507

Folha:

_____ **Rubrica**

25.12. Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o dia do término.

25.12.1 Os referidos prazos somente se iniciam ou vencem em dia de expediente nesta Administração Pública Municipal.

25.13. As obrigações resultantes do presente certame licitatório deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

25.14. Integram este edital os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência do Objeto.

Anexo II –Modelo de Carta de Credenciamento.

Anexo III - Modelo de Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação.

Anexo IV - Modelo de Declaração da Condição de ME ou EPP.

Anexo V - Modelo Proposta de Preço.

Anexo VI - Modelo de Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

Anexo VII- Modelo de Declaração de Idoneidade.

Anexo VIII - Modelo de Declaração de Superveniência.

Anexo IX - Modelo de Declaração de Optante pelo Simples.

Anexo X - Minuta de Contrato

25.15. Os casos omissos serão resolvidos pela autoridade superior, observados os princípios que informam a atuação da Administração Pública.

25.16. Ficam os licitantes sujeitos às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa que não corresponda à realidade dos fatos.

25.17. O foro da comarca de Angra dos Reis é designado como o competente para dirimir quaisquer controvérsias relativas a esta licitação e à adjudicação, contratação e execução dela decorrentes.

Angra dos Reis, 06 de outubro de 2022.

.....
Nathália de Paula Diniz



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITALAR JORGE ELIAS MIGUEL - HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUÍBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

2. DA JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação de uma empresa especializada para a continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição dos pacientes e acompanhantes da Fundação Hospital Municipal da Japuíba e para atender aos pacientes da UNACON/HMJ durante a sessão de quimioterapia.

A alimentação adequada e saudável é fator importante no tratamento de pacientes como medida coadjuvante na evolução clínica, pela manutenção ou recuperação do seu estado nutricional, refletindo no tempo de permanência hospitalar, na diminuição da mortalidade e morbidade e nos custos hospitalares.

Os quantitativos estimados expressos neste termo foram baseados na série histórica de consumo do Hospital Municipal da Japuíba (HMJ), no número de leitos ativos e previstos de acréscimo (abril/22: 135 leitos com previsão de acréscimo de mais 30 leitos) e no número de pacientes (45/semana) que realizam quimioterapia na UNACON/HMJ. Considerando que 80% dos pacientes internados têm indicação de alimentação via oral, estimou-se 140 refeições/dia.

As refeições de acompanhantes serão fornecidas para aqueles legalmente instituídos, ou seja, acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos e para casos de exceção, em que a equipe assistencial do HMJ identificar a necessidade de acompanhante permanente durante a internação (ex. pessoas com deficiência mental e/ou física).

3. DO RECURSO ORÇAMENTÁRIO

A despesa decorrente desta contratação ocorrerá à conta da seguinte

Ficha 20221594

Dotação orçamentária 33.3301.10.302.0228.2694.33903999.12140000.

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

4.1. Refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia)

Tipo de serviços	Quantidade estimada/dia						Quantidade estimada/mês (31 dias)					
	Desj	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Desj.	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Paciente Dieta N, B, P, SL	85	85	85	85	85	85	2.635	2.635	2.635	2.635	2.635	2.635
Paciente Dieta Líquida	45	45	45	45	45	45	1.395	1.395	1.395	1.395	1.395	1.395



Paciente Dieta LP	10	10	10	10	10	10	310	310	310	310	310	310
Acompanhante ante Dieta N	40	10	40	10	40	10	1.240	310	1.240	310	1.240	310

Legenda: N (Normal); B (Branda); P (Pastosa); SL (Semi líquida); LP (Líquida de prova); Desj.(Desjejum); Col. (Colação).

4.1.1. O preço da dieta líquida deverá ser inferior ao da dieta normal, branda, pastosa e semi líquida.

4.1.2. O preço da dieta líquida de prova deverá ser inferior ao da dieta líquida.

4.1.3. De acordo com a necessidade dos pacientes, incluindo as crianças, poderão ser solicitadas meia refeição (almoço e jantar). Estas refeições serão constituídas de meia porção de cada grupo de alimentos e o valor cobrado será equivalente a metade do preço estabelecido conforme consistência da dieta.

4.2. Fórmulas Infantis

Fórmulas Infantis		Quantidade estimada mensal (litros)	Quantidade estimada anual (litros)
Fórmula Infantil Reconstituída (FIR)	FIR 1	62	749
	FIR 2	24	288
	FIR 3	62	749
	FIR 4	24	288
	FIR 5	24	288
	FIR 6	24	288
	FIR 7	24	288
	FIR 8	24	288

Fórmulas Infantis		Quantidade estimada mensal (litros)	Quantidade estimada anual (litros)
Fórmula Infantil Engrossada (FIE)	FIE 1	62	749
	FIE 2	24	288
	FIE 3	62	749
	FIE 4	24	288



	FIE 5	24	288
	FIE 6	24	288
	FIE 7	24	288
	FIE 8	24	288

4.3. Alimentos Complementares.

Item	Alimentos	Quantidade Estimada dia	Quantidade Estimada mês
1	Água mineral sem gás, garrafa de 500ml/510ml	20	620
2	Salada: Hortalíça A, hortalíça B, Hortalíça C, porção = 100g	10	310
3	Pão Francês, pão francês integral, porção 50g	10	310
4	Proteína. Porção conforme item 5.2, grupo III	10	310
5	Salada de frutas (mínimo 3 frutas), 250g	10	310
6	Vitamina de frutas com cereal*, mingau variado, copo 250ml	40	1.240

*Cereal: farelo, flocos de aveia, cereal de arroz, milho, multicereais, dentre outros de acordo com a necessidade do paciente.

4.3.1. Os alimentos complementares serão cobrados de acordo com as porções definidas.

4.3.2. Inclui-se no item 6. da tabela de alimentos complementares (4.3) as solicitações de mingau ou vitamina para a pediatria. Neste caso poderá ser servido no copo ou na mamadeira conforme o hábito da criança. Se houver necessidade da fórmula infantil, esta seguirá o item 4.2 (Fórmulas Infantis).

4.4. **Fórmulas de nutrição enteral e módulos de nutrientes.** 4.4.1. A CONTRATADA será responsável pela manipulação das fórmulas de nutrição enteral e dos módulos de nutrientes que envolve a higienização das embalagens, a produção, envase e distribuição dessas preparações sem ônus para a CONTRATANTE. Os produtos serão fornecidos pela CONTRATANTE: fórmulas de nutrição enteral e os módulos de nutrientes.



4.4.2. Os frascos para o armazenamento das dietas enterais e dos módulos de nutrientes serão fornecidos pela CONTRATANTE.

4.4.3. A água mineral para a diluição das preparações dos módulos de nutrientes será fornecida pela CONTRATADA. O valor será cobrado de acordo com o número de garrafas de água mineral utilizadas (item 1 da tabela de alimentos complementares (4.3)).

5. DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

5.1. Pequenas Refeições Pacientes e Acompanhantes.

5.1.1. Desjejum, lanche e ceia **PACIENTES e ACOMPANHANTES**

PEQUENAS REFEIÇÕES (desjejum, lanche e ceia) PACIENTES E ACOMPANHANTES		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Café 100ml + leite UHT 150ml (integral, desnatado e semidesnatado, de soja, sem lactose), servido separado ou junto de acordo com a opção do paciente.	250 ml
	ou achocolatado	250ml
	ou iogurte	250 ml
	ou suco de fruta natural ou polpa	250 ml
	ou vitamina de frutas	250 ml
II	pão (sal ou doce) de boa qualidade embalado individualmente Opção: pão integral	50g
	ou torrada (sal ou doce) (individual)	40g
	ou biscoito (sal ou doce) (individual)	40g
	ou bolo simples/integral (sem recheio e sem cobertura)	100g
III	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES (continuação)	Porção
IV	manteiga com ou sem sal, ou light (individual)	10g
	ou queijo minas ou ricota	60g



	ou queijo processado tradicional ou light	17g
	ou geleia (individual) normal ou diet	15g
V	Fruta	150g
VI	Água mineral, sem gás, garrafa individual	500ml/510ml

5.1.2. Colação.

PEQUENAS REFEIÇÕES (colação) PACIENTES E ACOMPANHANTES	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
Fruta individual ou Salada de frutas	150g 250g

5.1.3. O leite e o café (paciente e acompanhante) deverão ser servidos em garrafas térmicas acompanhadas de xícara ou copo descartável térmico de papel biodegradável com tampa com capacidade que atenda as porções solicitadas. O tipo de leite e de café será de acordo com as especificações da dieta do paciente podendo ser integral, semidesnatado, desnatado, de soja, sem lactose e o café poderá ser descafeinado quando solicitado pela nutricionista clínica.

5.1.4. Quando o grupo I for servido vitamina, exclui-se o grupo V (fruta).

5.1.5. Os pães, biscoitos, bolos simples sem recheio e sem cobertura, torradas e biscoitos deverão ser variados, tradicional, integral, light ou diet de acordo com a necessidade dos pacientes e atendendo o solicitado pela nutricionista clínica. Serão acondicionados em embalagens apropriadas e individuais contendo identificação do produto, data de fabricação e validade. Estes alimentos poderão ser produzidos na própria UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) utilizando ingredientes naturais e sem aditivos químicos utilizados nos alimentos industrializados. Atendendo assim, as recomendações do Guia Alimentar para a População Brasileira, Ministério da Saúde.

5.1.6. Os iogurtes serão do tipo natural padrão, integral ou desnatado, sem adição de açúcar e corantes artificiais.

5.1.7. As frutas deverão ser variadas. Serão fornecidas picadas, inteiras, fatiadas ou em cremes (papa), cruas, cozidas ou assadas. Embaladas individualmente ou em copos com tampa.

5.1.8. As frutas poderão ser substituídas por suco natural de frutas (250ml) desde que solicitadas pela nutricionista.

5.1.9. Os sucos deverão ser da fruta ou da polpa sem corantes e conservantes mas a nutricionista clínica poderá especificar ser somente da fruta para atender os hábitos ou necessidades do paciente.

5.1.10. Os sucos e frutas poderão ser solicitados como extras e serão computados como colação. Inclusive a solicitação de sucos para preparo de exames.



5.1.11. O achocolatado deverá ser de boa qualidade e será oferecido somente quando solicitado pela nutricionista clínica.

5.1.12. As geleias serão da própria fruta, sem corantes, sem açúcar e sem adoçantes.

5.1.13. A água mineral será fornecida gelada ou em temperatura ambiente, conforme preferência ou necessidade do paciente.

5.1.14. Os acompanhantes portadores de doenças com restrições alimentares, deverão ter sua alimentação adaptada sem ônus para a CONTRATANTE.

5.2. Grandes Refeições Pacientes e Acompanhantes (almoço e jantar)

5.2.1. A porção dos alimentos e preparações descritos abaixo são referentes ao alimento pronto para consumo.

GRANDES REFEIÇÕES – PACIENTES E ACOMPANHANTES	
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES
I	ENTRADA – 80g - vegetais A - vegetal B ou leguminosas
II	ACOMPANHAMENTO - cereal e/ou massa – 130g - feijões variados – 100g
III	PRATO PRINCIPAL Carne bovina, suína - 120g ou aves com osso – 200g e sem osso – 120g ou peixe em filé, ensopado – 120g ou estrogonofe – 120g ou lasanha – 200g
IV	GUARNIÇÃO - Hortalíça A cozidas (50g) e/ou Hortalíças B e C (80g) ou farofa, pirão, polenta – 80g
V	BEBIDA - suco de fruta natural ou polpa sem conservantes, corantes artificiais e sem adoçar – 200ml. Fornecer sachês de açúcar 5g (2unidades) ou adoçante (2 unidades).

5.2.2. Os temperos para salada deverão ser individuais (sachê: sal, azeite).

5.2.3. Para estimular a aceitabilidade das refeições estas deverão ser preparadas com temperos naturais em quantidades suficientes para realçar o sabor dos alimentos, principalmente das dietas hipossódicas.



5.2.4. Não é permitida a compra de carne moída de nenhum tipo. A carne deverá ser moída na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HMJ, retirando toda a gordura visível.

5.2.5. É vedado o uso de substâncias industrializadas para o amaciamento das carnes ou de outros aditivos químicos com a finalidade de modificar as características desses gêneros alimentícios.

5.2.6. Não é permitido a utilização e o armazenamento nos estoques da UAN de carnes não especificadas neste termo.

5.2.7. O fornecimento de fígado será somente quando solicitado pela CONTRATANTE.

5.2.8. Utilizar somente água filtrada no preparo das refeições.

5.2.9. Para as grandes refeições deverá sempre ser disponibilizada opção ao prato proteico de acordo com o cardápio aprovado pela CONTRATANTE. A solicitação de opção deverá ser encaminhada para a CONTRATADA com antecedência mínima de uma (01) hora antes da distribuição da refeição.

5.2.10. A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderá sofrer variação na gramatura, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

5.2.11. Não serão permitidos a utilização e o armazenamento na UAN/HMJ dos seguintes alimentos/ingredientes: temperos industrializados, amaciantes de carne, margarina, frituras, farofa industrializada, bolo industrializado, embutidos, batata palha, refrigerantes e outros não especificados nos cardápios. Inclusive para a alimentação dos funcionários da empresa, os quais também, deverão seguir as recomendações da alimentação saudável.

5.2.12. Está vedada à CONTRATADA a utilização de produtos protéicos industrializados (hambúrguer, almôndega, quibe, salsicha, frango empanado e outros similares).

5.2.13. Os purês serão preparados com as hortaliças. Não será permitido o acréscimo de misturas industrializadas para purês.

5.3.Frequência semanal dos alimentos e preparações.

5.3.1. Segue no quadro abaixo a frequência de alimentos e preparações a serem consideradas na elaboração do cardápio.

Alimento/ preparação	Frequência semanal		
	Desjejum	Lanche	Ceia
logurte	3	2	2
Queijo minas	3	2	2
Bolo	3	2	2

Tipo de carne	Tipo de corte	Frequência semanal (almoço e jantar)
Aves	Filé de frango ou frango em pedaços sem pele (peito, coxa ou sobrecoxa)	5
Peixes	Filé de pescada, cação, merluza	2
Bovino	Patinho, alcatra, coxão mole, coxão duro, lagarto	6



Suína	Pernil sem osso, lombo	1
-------	------------------------	---

5.3.2. Os alimentos do mesmo grupo deverão ser distribuídos no cardápio semanal proporcionando a variabilidade da alimentação.

5.4. Composição das dietas de acordo com a consistência e patologias.

5.4.1. DIETA NORMAL OU LIVRE: Destinado aos pacientes que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a nutrientes.

5.4.1.1. Valor calórico: 2.000 a 2.200 calorias/dia.

5.4.1.2. Características: normoglicídica, normolipídica e normoprotéica.

5.4.1.3. Os alimentos fornecidos nas refeições serão os especificados nos itens 5.1.1., 5.1.2 e 5.2.

5.4.1.4. As porções poderão ser alteradas, conforme a prescrição de dieta de cada paciente.

5.4.2. DIETA BRANDA: destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e ou deglutição, que impeçam a utilização de dieta normal. Caracteriza-se principalmente pela atenuação da textura através do processo de cocção das fibras, das hortaliças, das frutas e dos tecidos conectivos das carnes, com a finalidade de facilitar o trabalho digestivo.

5.4.2.1. Valor calórico: 1.800 a 2.200 calorias/dia.

5.4.2.2. A composição das refeições deve ser a mesma da dieta normal mas com as seguintes ressalvas:

- Pães, bisnagas, biscoitos (sem recheio), bolo simples e massas feitos com farinhas refinadas.
- Hortaliças e cereais cozidos
- Caldo de leguminosas. Evitar os grãos
- Frutas cozidas, assadas, sem casca, sucos (coados) e compotas
- Frutas cruas: bem maduras e sem casca, de preferência mamão, banana e pêra
- Leites e derivados são permitidos, no caso dos queijos, preferir os com pouco sal e gordura
- Carnes frescas cozidas, assadas e grelhadas
- Ovos cozidos, mexidos e omeletes

5.4.3. DIETA PASTOSA: destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição. Os alimentos que constam nessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção (forma de cremes e purês).

5.4.3.1. Valor calórico: 1.800 a 2.200 calorias/dia.

5.4.3.2. A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados na consistência pastosa.

5.4.4. DIETA SEMI LÍQUIDA: destinada a pacientes com função gastrointestinal moderadamente reduzida, intolerância aos alimentos sólidos, devido à dificuldade de mastigação e deglutição, e evolução de pós-operatório. Utilizada na transição entre a dieta líquida e a pastosa. Caracteriza-se pelas preparações líquidas com consistência espessada (presença de farináceos ou espessantes artificiais que serão fornecidos pela CONTRATADA).

5.4.4.1. Valor calórico: 1.300 a 1.500 calorias/dia.

5.4.4.2. Composição das refeições.



5.4.4.2.1. Desjejum, lanche e ceia.

DIETA SEMI LÍQUIDA PEQUENAS REFEIÇÕES (desjejum, lanche e ceia) PACIENTES		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Mingau	300ml
	ou iogurte	300 ml
	ou vitamina de frutas com cereal	300 ml
II	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
III	Creme de frutas	150g
IV	Água mineral, sem gás, garrafa	500ml/510ml

5.4.4.2.2. Colação.

DIETA SEMI LÍQUIDA PEQUENAS REFEIÇÕES (colação) PACIENTES	
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
Creme de frutas	200g

5.4.4.2.3. Almoço e jantar: A composição dos grupos serão os mesmos da dieta pastosa mas menos consistentes. A proteína será liquidificada. O feijão batido (ou caldo de feijão).

5.4.5. DIETA LÍQUIDA: destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição, nos pré e pós-operatórios, preparação de exames e outras situações.

5.4.5.1. Valor calórico: 750 a 1.500 calorias/dia.

5.4.5.2. Composição das refeições.

5.4.5.2.1. Desjejum, colação, lanche e ceia.

DIETA LÍQUIDA PEQUENAS REFEIÇÕES (desjejum, colação, lanche e ceia) PACIENTES		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção



I	Café 100ml + leite UHT 150ml (integral, desnatado e semidesnatado, de soja, sem lactose), servido separado ou junto de acordo com a opção do paciente.	300 ml
	ou achocolatado	300 ml
	ou iogurte	300 ml
	ou vitamina de frutas com cereal	300 ml
	ou mingau de cereal a 10%	300 ml
II	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
III	Suco de fruta natural ou polpa	300ml
IV	Água mineral, sem gás, garrafa	500ml/510ml

5.4.5.2.2. Almoço e jantar.

DIETA LÍQUIDA PEQUENAS REFEIÇÕES (almoço e jantar) PACIENTES		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Sopa liquidificada: Hortaliças A e B Cereal e ou Hortalíça C Proteína	300ml
II	Caldo de feijão	150ml
III	Suco de frutas	200 ml

5.4.5.2.2.1. As sopas poderão ser peneiradas ou em pedaços de acordo com a solicitação da nutricionista clínica.

5.4.6. DIETA LÍQUIDA DE PROVA: tem a finalidade de hidratação e a mínima formação de resíduos, proporcionando o máximo repouso do sistema digestivo. Fracionamento a cada 2 horas ou em intervalo menor.

5.4.6.1. Valor calórico aproximado de 375 a 600 calorias/dia.

5.4.6.2. Deverão ser fornecidos: chás e café descafeinado, água de coco, sucos de fruta natural coados, caldo coados de legumes/verduras/carnes, gelatinas (preparada com suco de fruta coado e gelatina sem sabor), bebidas isotônicas e picolés à base de frutas. Porção 200ml ou de acordo com o solicitado pela nutricionista.



5.4.7. DIETAS COM RESTRIÇÕES: destinadas a pacientes que necessitam de alterações na composição alimentar/nutricional devido ao quadro clínico apresentado. Estas dietas poderão ser de consistência normal, branda, pastosa, semi-líquida e líquida de acordo com o solicitado pela CONTRATANTE, tendo seu custo vinculado a consistência solicitada.

5.4.7.1. DIETA HIPOGLÍDICA: destinada aos pacientes diabéticos e que apresentem dificuldades em manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias.

5.4.7.1.1. O sachê de açúcar deverá ser substituído por adoçante em sachê.

5.4.7.1.2. Os pães, biscoitos, bolos, farinhas, farelos e cereais deverão ser substituídos por farinha integral e sem adição de açúcar.

5.4.7.1.3. Os alimentos que contenham açúcar deverão ser substituídos por alimentos sem adição de açúcar e ou diet.

5.4.7.1.4. A composição das grandes refeições deverá seguir o quadro descrito no item 5.2 com exclusão na guarnição das preparações farofa, pirão, polenta e hortaliça C. Estas preparações poderão ser incluídas no grupo dos cereais e massas sendo servidas em substituição ou em porções divididas. A guarnição deverá ser composta de hortaliças A e/ou B.

5.4.7.1.5. O quantitativo das porções poderá ser alterado de acordo com o solicitado pela nutricionista clínica.

5.4.7.2. DIETA HIPOPROTEICA: destinada aos pacientes com necessidade de redução do consumo diário de proteínas.

5.4.7.2.1. Os alimentos fontes de proteína poderão ser alterados, seja através do quantitativo ou da substituição por outros alimentos, de acordo com o solicitado pela CONTRATADA, não implicando nesse caso em alteração de preço.

5.4.7.2.2. A composição das pequenas refeições será a mesma descrita nos itens 5.1 e 5.2. Excluindo-se a opção de alimentos de fontes protéicas como queijos e leites. Estes poderão permanecer se solicitado pela nutricionista clínica.

5.4.7.2.3. A composição das grandes refeições será a mesma descrita nos itens 5.1 e 5.2. com exceção do quantitativo de proteína (carnes) do almoço e jantar que deverá ser reduzido para 50g/refeição.

5.4.7.3. DIETA HIPERPROTEICA: destinada a pacientes que apresentem condições hipermetabólicas, tendo suas necessidades nutricionais aumentadas.

5.4.7.3.1. Os alimentos fontes de proteína poderão ser alterados, seja através do quantitativo ou da substituição por outros alimentos, de acordo com o solicitado pela CONTRATADA, não implicando nesse caso em alteração de preço

5.4.7.3.2. Deverá ser incluído, quando solicitado, uma porção de queijo tipo minas ou ricota sem custos adicionais.

5.4.7.4. DIETA HIPOLIPÍDICA: destinada a pacientes que necessitem de restrição de alimentos ricos em gordura.

5.4.7.4.1. O cardápio será o mesmo da consistência requerida com substituição do leite integral e derivados por leite desnatado e derivados bem como as preparações que contenham estes alimentos.



5.4.7.4.2. Não deverá ser fornecidos alimentos ricos em gordura principalmente a saturada e colesterol.

5.4.7.4.3. Não deverá ser utilizado o óleo de adição das preparações.

5.4.7.4.4. Na composição do cardápio a manteiga e o queijo serão substituídos por geléia ou ricota.

5.4.7.5. DIETA HIPOSSÓDICA: destinada a pacientes que necessitem do controle na ingestão do sódio.

5.4.7.5.1. O cardápio será o mesmo da consistência requerida com exclusão do sal no preparo das refeições. Deverão ser oferecidos sachês individuais de 1 grama de sal ou de acordo com o solicitado pela CONTRATANTE.

5.4.7.6. DIETA HIPOCALÊMICA, HIPOSSÓDICA E HIPOPROTÉICA: destinada a pacientes com insuficiência renal com necessidade de restrição da ingestão de alimentos fontes de potássio, sódio e proteína.

5.4.7.6.1. O cardápio será o mesmo da consistência requerida com substituição dos alimentos ricos em potássio e utilização de técnicas dietéticas para a redução do potássio nas preparações. Será elaborado um cardápio pela empresa CONTRATADA para atendimento aos pacientes renais que deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.

5.4.7.7. DIETA RICA EM FIBRAS OU LAXATIVA: destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

5.4.7.7.1. Na composição dos cardápios desta dieta deverão ser substituídos os alimentos a base de farinha refinada por alimentos a base de farinha integral como pães, biscoitos, arroz e massas integrais, cereais integrais.

5.4.7.7.2. O cardápio será o mesmo da consistência requerida, com exclusão dos alimentos constipantes que deverão ser substituídos por alimentos laxativos.

5.4.7.8. DIETA COM BAIXO TEOR DE RESÍDUOS: destinada a pacientes que apresentem diarreia, em pré ou pós-operatório ou preparo de exames.

5.4.7.8.1. O cardápio será o mesmo da consistência requerida, com substituição dos alimentos ricos em lactose, fibras, sacarose e cafeína.

5.4.7.9. DIETA ISENTA DE LACTOSE: destinada a pacientes que apresentem restrição/intolerância à lactose.

5.4.7.9.1. Os alimentos que contenham leite e derivados são excluídos desta dieta e deverão ser substituídos por leite e derivados SEM LACTOSE.

5.4.7.10. As dietas não especificadas nos itens acima serão estabelecidas pela CONTRATADA e deverão ter o seu custo vinculado ao tipo de consistência solicitada.

5.4.8. DIETAS PARA PEDIATRIA

5.4.8.1. A alimentação infantil não difere da alimentação do padrão do adulto, mas reserva algumas particularidades, as quais devem ser respeitadas nas terapias nutricionais aplicadas.

5.4.8.2. Deverão ser previstos pela CONTRATADA, cardápios diferenciados para as crianças, considerando sempre as dificuldades de aceitação desse público em questão. Esses cardápios deverão também ser submetidos à aprovação da CONTRATANTE.



5.4.8.3. O balanceamento nutricional da alimentação infantil deverá estar na proporção adequada de calorias e nutrientes necessárias para garantir o perfeito crescimento e desenvolvimento da criança.

5.4.8.4. **Para as crianças poderão ser solicitadas meia porção das refeições sendo o valor cobrado equivalente a metade do valor estabelecido para as dietas de acordo com suas consistências.**

5.4.9. Fórmulas infantis para crianças até 2 anos de idade.

5.4.9.1. As fórmulas infantis serão manipuladas no lactário e distribuídas pela CONTRATADA.

5.4.9.2. A CONTRATADA fornecerá todos os materiais e equipamentos necessários a produção, armazenamento e distribuição das fórmulas infantis, tais como mamadeiras com tampa (frasco de polipropileno, atóxico, isenta de bisfenol, transparente, sem reentrâncias internas, com graduação e sem motivos decorativos com volume de 50, 160 e 240ml), bicos de silicone convencional e ortodôntico, copos resistentes, térmicos descartáveis com tampa (50, 100, 200, 300ml), Colher descartável inquebrável de primeira qualidade, resistente, de resina termoplástica de cor branca.

5.4.9.3. A CONTRATADA deverá substituir as mamadeiras e os bicos que estiverem desgastados e rasgados conforme a necessidades de acordo com a NBR nº 13793/2012.

5.4.9.4. Os recipientes deverão ser identificados com etiqueta contendo as seguintes informações: nome completo, enfermaria, leite, formulação da dieta, volume, horário e data da administração, horário e data do preparo, horário e data da validade e carimbo do Nutricionista da CONTRATADA.

5.4.9.5. A CONTRATADA será responsável pela logística de distribuição das fórmulas ao paciente, utilizando caixas isotérmicas com tampa, próprias para este fim e identificadas.

5.4.9.6. A CONTRATADA fornecerá os equipamentos de apoio para o armazenamento e distribuição das fórmulas infantis tais como o banho-maria, frigobar, micro-ondas, caixa térmica para a distribuição das fórmulas nas enfermarias e termômetros para o frigobar e termômetro infravermelho para controle da temperatura das fórmulas infantis e outros que se fizerem necessários.

5.4.9.7. Ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios, que deverão ser substituídos nos casos de danos, quebra e desgaste natural.

5.4.9.8. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras para contraprova de todas as fórmulas infantis, com no mínimo 100 ml, em coletores estéreis, identificados e próprios para esta finalidade e conservados por um período de 72 horas para análises laboratoriais trimestrais, com ônus para a CONTRATADA.

5.4.9.9. A CONTRATADA deverá garantir a manipulação e distribuição pontual das fórmulas infantis, conforme horário prescrito pela nutricionista.

5.4.9.10. A CONTRATADA deverá elaborar planilhas de controles e análises para garantir a qualidade das fórmulas manipuladas, tais como: controle da temperatura ambiental do lactário, da geladeira e das fórmulas infantis dentre outras que se fizerem necessárias.

5.4.9.11. Descrição das Fórmulas Infantis:

5.4.9.11.1. As fórmulas infantis serão compostas por fórmulas lácteas e não lácteas de acordo com a necessidade do paciente segundo a prescrição nutricional.

5.4.9.11.2. As fórmulas infantis deverão ter diluição conforme prescrição do nutricionista da CONTRATANTE.



5.4.9.11.3. As fórmulas infantis serão divididas:

1. Fórmula Infantil Reconstituída (FIR) . Dividida nos grupos de 1 à 8.
2. Fórmula Infantil Engrossada (FIE) – contempla as fórmulas em pó (grupos de 1 à 8) acrescidas de farinhas, achocolatado, pó para o preparo de bebida com cereais e se necessário sacarose. As fórmulas deverão ser manipuladas conforme o percentual padrão indicado pelo fabricante, podendo ser alterado conforme necessidade nutricional do paciente internado, de acordo com a prescrição do nutricionista. As farinhas que poderão ser adicionadas às formulações são: mistura à base de amido de milho enriquecido c/ vitaminas e minerais (sabores variados), amido de milho, creme de arroz, mucilagem de arroz, mucilagem de milho, mucilagem de arroz e aveia, farinha de aveia, flocos de aveia, cereal integral pré-cozido, farinha láctea, dentre outras solicitadas pela CONTRATANTE. Poderão ser incluídas frutas conforme solicitação da nutricionista.

5.4.9.12. Fórmulas infantis a serem fornecidas pela CONTRATADA.

Grupo	Especificação
01 Fórmula Infantil Primeiro Semestre	Fórmula infantil enriquecida com ferro, adicionada de prebióticos. Especifica para lactentes no primeiro semestre de vida. Apresentação pó.

Grupo	Especificação
02 Fórmula Infantil Segundo Semestre	Fórmula infantil de SEGUIMENTO (a partir do 6º mês de vida), enriquecida com ferro e adicionada de prebióticos. Apresentação pó, sem sabor.
03 Fórmula Infantil Proteína isolada de soja	Fórmula infantil indicada para lactentes alérgicos à proteína do leite de vaca ou intolerante a lactose, de origem vegetal, à base de proteína isolada de soja enriquecida com ferro. Isento de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Especifica para lactentes no primeiro semestre de vida. Apresentação pó, sem sabor.
	Fórmula infantil indicada para lactentes a partir do 6º mês de vida, alérgicos à proteína do leite de vaca ou intolerante a lactose, de origem vegetal, à base de proteína isolada de soja, enriquecida com ferro, Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Apresentação pó, sem sabor.
04 Fórmula Infantil Anti-regurgitação	Fórmula infantil anti-regurgitação e/ou refluxo gastroesofágico, com adição de vitaminas, minerais e oligoelementos e enriquecido com ferro e Lc-Pufa (DHA e ARA). Apresentação pó, sem sabor.
05 Fórmula Infantil Parcialmente hidrolisada	Fórmula infantil com proteína do soro do leite parcialmente hidrolisada. Apresentação pó, sem sabor.
06 Fórmula Infantil Elementar	Fórmula infantil, elementar (aminoácidos), nutricionalmente completa, para crianças de 0 a 12 meses de idade. Totalmente isenta de proteína do leite de vaca. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Apresentação pó, sem sabor.
	Fórmula infantil, elementar (aminoácidos), nutricionalmente completa, para crianças maiores de um ano de idade. Totalmente isenta de proteína do leite de vaca. Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Apresentação pó,



	sem sabor.
Grupo	Especificação
07 Fórmula Infantil Sem lactose	Fórmula infantil para crianças menores de 1 ano, isenta de lactose, à base de leite de vaca, óleos vegetais e maltodextrina. Enriquecida com vitaminas, nucleotídeos, minerais, ferro e outros oligoelementos. Apresentação pó, sem sabor.
08 Fórmula Infantil Semi-elementar	Fórmula semi-elementar, hipoalergênica, à base de proteína extensamente hidrolisada de soro de leite, com adição de LCPufas (DHA e ARA) e nucleotídeos. Isento de sacarose, lactose, galactose, frutose e glúten. Apresentação pó, sem sabor.

5.4.9.13. Na prescrição nutricional deverá ser especificado o nome da fórmula infantil (FI). Exemplo: FI R primeiro seguimento, FIE sem lactose.

5.4.9.14. As vitaminas e mingaus preparados com leite de vaca integral não estão incluídos como fórmula infantil. Estas preparações estão incluídas no item 4.3.2.

5.4.9.15. As vitaminas e mingaus preparados com leite de vaca específico, indicado para idade, serão incluídos no grupo 1 ou 2 do item 5.4.9.12.

5.4.9.16. A CONTRATADA apresentará uma planilha contendo o tipo de fórmula infantil e o volume fornecido diariamente. Esta planilha será assinada por um nutricionista clínico ou fiscal do contrato, no momento do recebimento da fórmula infantil.

5.4.9.17. O cálculo para o preço a ser cobrado será de acordo com o tipo (FIR 1 à 8 e FIE 1 à 8) e volume (litros) da fórmula infantil fornecida/mês.

5.4.10. REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES

5.4.10.1. As refeições dos acompanhantes seguirão a mesma descrição dos serviços dos pacientes.

5.4.10.2. Ao acompanhante de paciente menor de 18 anos serão oferecidas todas as refeições. Ao acompanhante de paciente idoso (igual ou maior de 60 anos) e de paciente portador de necessidades especiais serão oferecidas as principais refeições (desjejum, almoço e jantar). Demais casos ficarão a critério e serão justificados, por escrito, pela equipe médica ou serviço social.

5.4.10.3. Inclui-se também como acompanhantes os policiais em escolta dos pacientes custodiados.

5.4.10.4. Demais liberações deverão ser aprovadas pela direção hospitalar.

6. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PELA CONTRATADA:

6.1. A prestação dos serviços, realizar-se-á nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUÍBA, devendo ser assegurado o fornecimento de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitária satisfatórias, devendo seu processo de produção estar de acordo com a legislação vigente. Não será discriminado neste termo de referência o especificado nas legislações mas a CONTRATADA deverá cumprir todas as exigências discriminadas nas mesmas.

6.1.1. Segue abaixo as principais legislações:



6.1.1.1. Portaria SVS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre "Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/ Industrializadores de Alimentos. Ministério da Saúde.

6.1.1.2. Resolução RDC Nº 275, de 21/10/02. Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores de Alimentos. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.1.1.3. Resolução RDC Nº 216, de 15/09/04. Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.1.1.4. Portaria CVS nº 15, de 07/11/1991. Normatiza e padroniza o transporte de alimentos para o consumo humano. São Paulo, SP. DOE de 07/11/1991. Modificada, em partes pela CVS 04, de 21/03/2011. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.1.1.5. Portaria CVS nº 05, de 09/04/2013. Regulamento Técnico sobre Boas Práticas para Estabelecimentos Comerciais de Alimentos e para Serviços de Alimentação. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

6.1.1.6. Demais legislações que venham a ser promulgadas pelo Poder competente, e que tenham relação com o objeto deste Edital, durante a vigência do contrato.

6.2. A prestação de serviços de alimentação engloba o fornecimento de gêneros, produtos alimentícios e fórmulas infantis, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, incluindo a manipulação e distribuição das fórmulas de nutrição enteral, infantil e módulos de nutrientes com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços.

6.2.1. Não será permitido o comércio de alimentos, lanches e refeições pela CONTRATADA nas dependências da CONTRATANTE bem como a utilização das dependências da CONTRATANTE para a produção e distribuição de alimentos para terceiros.

6.3. Os serviços serão prestados na Unidade de Alimentação e Nutrição, no lactário e nas copas. A utilização das copas está vinculada a liberação das mesmas pela direção do HMJ.

6.4. As refeições destinadas aos pacientes da UNACON serão servidas na própria unidade de oncologia no HMJ seguindo as mesmas especificações da alimentação dos pacientes internados.

6.5. Os pacientes internados no HMJ que necessitem realizar procedimentos externos como exames, serão fornecidos as refeições para transporte. A CONTRATADA deverá dispor de caixa térmica, garrafa térmica e demais materiais para a conservação dos alimentos durante o transporte, sem ônus para a CONTRATANTE.

6.6. QUANTO AOS HORÁRIOS E PRAZOS:

6.6.1. A distribuição das refeições será realizada nos horários especificados podendo ser alterado de acordo com a necessidade do serviço.

Refeição	Horário de distribuição
Desjejum	7h
Colação	10h
Almoço	12h
Lanche da tarde	15h
Jantar	18h
Ceia	21h



6.6.2. As refeições dos acompanhantes poderão ser distribuídas na enfermaria (mesmo horário dos pacientes) ou no refeitório até 1 (uma) hora após a distribuição das dietas dos pacientes. A especificação do local será de acordo com o solicitado pela CONTRATANTE. O horário poderá ser alterado de acordo com a necessidade do serviço.

6.6.3. A CONTRATANTE poderá cancelar as dietas solicitadas até uma hora antes dos horários da distribuição das dietas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

6.6.4. As dietas solicitadas pela CONTRATANTE após 1 (uma) hora antes da distribuição das refeições serão atendidas após a distribuição das refeições caso a CONTRATADA não tenha condições de atender de imediato.

6.6.5. A CONTRATANTE poderá solicitar a distribuição das refeições fora dos horários especificados tendo em vista a necessidade do paciente como retorno de exame, de cirurgia, internação, dentre outras situações.

6.6.6. As dietas solicitadas e não utilizadas, inclusive no momento ou após a distribuição, deverão ser acondicionadas sob adequada temperatura (quente ou fria) conforme legislação vigente e poderão ser remanejadas de acordo com a solicitação da CONTRATADA. As temperaturas das dietas serão monitoradas e registradas pela CONTRATADA.

6.7. QUANTO A APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.7.1. As **pequenas refeições** serão servidas em bandejas lisas acompanhadas de xícara e garrafa térmica individual com capacidade de 250ml ou copo descartável térmico de papel biodegradável com tampa, talheres (colher, garfo, faca) descartáveis, inquebráveis (resina termoplástica virgem) e guardanapos. Para atender a necessidade dos pacientes, poderá ser solicitado copo descartável térmico de papel biodegradável com tampa sempre que necessário e sem custos para a CONTRATANTE.

6.7.2. As **grandes refeições** serão servidas em bandejas térmicas com dimensões adequadas à refeição e a clientela a ser atendida, fabricada em ABS (material plástico e de grande resistência) composta de três ou quatro cavidades para refeição e bandejas térmicas com uma cavidade para sopa. Os descartáveis utilizados como refil dessas bandejas deverão apresentar laudo microbiológico e de atoxidade fornecido por órgão competente. As refeições serão acompanhadas por copos descartáveis com tampa, conjunto de talheres (garfo/colher e faca) descartáveis inquebráveis (resina termoplástica virgem), com guardanapos, embalados individualmente em saco plástico atóxico em tamanho apropriado. A salada será servida em embalagens com tampa. Para atender a necessidade dos pacientes, poderá ser solicitado copo descartável térmico de papel biodegradável com tampa sempre que necessário e sem custos para a CONTRATANTE.

6.7.3. Fornecer canudos descartáveis, não poderão ser de plástico, quando solicitado pela CONTRATADA.

6.7.4. Todos os alimentos deverão ser identificados quando fora de sua embalagem original: nome do produto, data de produção, validade.

6.7.5. Todas as refeições deverão estar identificadas: nome do paciente, leite, tipo de dieta, horário de produção e validade. As grandes refeições identificar na bandeja térmica e nas pequenas refeições na bandeja lisa.

6.7.6. Para os pacientes internados no isolamento as refeições serão servidas em embalagens descartáveis individuais, quadradas com 3 divisórias e redonda para preparações líquidas ou copos térmicos, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis inquebráveis, copos com tampa, guardanapos e canudos descartáveis.



6.7.7. Para as refeições transportadas destinadas aos pacientes internados no HMJ em procedimento externo, serão fornecidos todos os materiais necessários a conservação dos alimentos tais como caixa, garrafa térmicas, dentre outros.

6.7.8. A CONTRATADA deverá manter as refeições em temperatura adequada, utilizando freezer, refrigerador, estufa quente e/ou banho-maria próprios para essa finalidade e, em número suficiente, a fim de proceder ao correto monitoramento do binômio tempo e temperatura.

6.8. QUANTO A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS:

6.8.1. A CONTRATADA deverá seguir as orientações do Guia Alimentar para a População Brasileira e do Guia Alimentar para as crianças menores de 2 anos, Ministério da Saúde, para a elaboração dos cardápios.

6.8.2. Elaborar cardápios mensais completos de todas as refeições, submetendo-os a aprovação da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias para sua execução.

6.8.3. Apresentar com antecedência mínima de 24 horas por escrito a justificativa de alteração do cardápio já aprovado, devendo só efetuar tal alteração mediante autorização do fiscal.

6.8.4. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional sem ônus para a CONTRATANTE.

6.8.5. Para atendimento as restrições e aos hábitos alimentares do paciente, o cardápio das refeições poderá ser alterado de acordo com a solicitação da nutricionista clínica, com antecedência, para a programação da CONTRATADA.

6.8.6. Fornecer gêneros específicos para determinadas enfermidades mediante solicitação da CONTRATANTE, sem ônus para a CONTRATANTE.

6.8.7. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para as datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc.) para pacientes e acompanhantes. O cardápio deverá ser adaptado às restrições nutricionais, sem custos adicionais.

6.8.8. Todos os cardápios deverão apresentar por refeição o valor calórico e o quantitativo de macronutrientes e micronutrientes principalmente sódio, potássio, ferro e fibras.

6.9. QUANTO AO PORCIONAMENTO E O QUANTITATIVO DAS REFEIÇÕES DIÁRIAS:

6.9.1. O porcionamento das refeições deverá ocorrer somente após a aprovação das preparações pela nutricionista clínica e ou fiscal do contrato que registrarão em formulário próprio a aprovação ou medidas corretivas caso necessário.

6.9.2. Para o porcionamento das grandes refeições todas as preparações quentes deverão estar acondicionadas em cubas nos balcões térmicos.

6.9.3. A temperatura do balcão térmico e dos refrigeradores deverá ser monitorada durante toda a permanência das preparações bem como a registro da temperatura dos alimentos antes de seu porcionamento e adotar e registrar as medidas corretivas quando necessárias.

6.9.4. As refeições deverão ser porcionadas de acordo com os per capita estabelecidos neste termo.

6.9.5. O porcionamento deverá ser supervisionado pela nutricionista da CONTRATADA.



6.9.6. As refeições serão solicitadas, pelas nutricionistas clínicas, à CONTRATADA através da planilha de solicitação de refeições.

6.10. QUANTO AO ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

6.10.1. Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.

6.10.2. A CONTRATADA será responsável pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.

6.10.3. Todos os equipamentos de armazenamento deverão possuir registro periódico das temperaturas, bem como das ações corretivas necessárias.

6.10.4. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo fiscal do contrato.

6.10.5. Não é permitido a utilização das dependências da UAN/HMJ para o estoque de alimentos e preparações de refeições não destinadas aos pacientes e acompanhantes.

6.11. QUANTO A COLETA DE AMOSTRAS:

6.11.1. Coletar amostras de todas as refeições preparadas, inclusive do lactário, que deverão ser acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

6.11.2. As amostras serão identificadas: nome da preparação, ingredientes utilizados, data e horário da coleta.

6.11.3. A análise laboratorial das amostras será trimestralmente e o custo será de responsabilidade da CONTRATADA. Serão analisadas todas as preparações (saladas, cereal/massas, leguminosas, guarnições, carnes, sopas, mingaus, fórmulas infantis e outras conforme necessidade).

6.12. QUANTO AOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS:

6.12.1. Todos os equipamentos, mobiliários, utensílios necessários ao serviço, inclusive do lactário e das copas, serão de responsabilidade da CONTRATADA, dentre eles:

6.12.1.1. Balanças com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem e em outros recintos onde se fizer necessário.

6.12.1.2. Termômetros infravermelho para alimentos.

6.12.1.3. Termômetros para os refrigeradores.

6.12.1.4. Máquina de lavar louças.

6.12.1.5. Carrinhos térmicos apropriados para a distribuição das refeições em número suficiente para atender o serviço com no mínimo 04 unidades sendo 1 (um) para atendimento aos pacientes do andar térreo, 1 (um) para o primeiro andar e 2 (dois) para o segundo andar. Caso haja necessidade de aumentar o número de carrinhos, será de responsabilidade da CONTRATADA.



6.12.1.6. Máquina de moer carne.

6.12.1.7. Bancadas e estantes de inox para o lactário, a copa e UAN.

6.12.2. A CONTRATADA manterá a posse sobre todo o material disponibilizado pela mesma para execução do objeto desse contrato, devendo retirá-lo ao término da vigência.

6.12.3. Os mobiliários e equipamentos não poderão apresentar divulgação de alimentos não recomendáveis como por exemplo de refrigerantes.

6.13. QUANTO AO LACTÁRIO:

6.13.1. A CONTRATADA será responsável por todos os serviços realizados no lactário:

6.13.1.1. Produção e distribuição das fórmulas infantis.

6.13.1.2. Diluição dos módulos de nutrientes e envase das fórmulas enterais.

6.13.1.3. Higienização das embalagens e distribuição das fórmulas de nutrição enteral, módulos, água e suplementos.

6.13.2. Todos os equipamentos, utensílios e funcionários para o lactário, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.14. QUANTO A HIGIENIZAÇÃO:

6.14.1. A higienização da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), copas, lactário e os estoques bem como os materiais e equipamentos necessários à higienização, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

6.14.2. A CONTRATADA deverá providenciar sabonete líquido, inodoro e antisséptico, papel toalha não reciclável para os dispesers da UAN, copas e lactário bem como propé e touca descartável.

6.14.3. Os banheiros, o elevador da nutrição e o refeitório serão de responsabilidade da empresa de higienização do hospital.

6.14.3.1. Os equipamentos do refeitório como geladeiras, micro-ondas, dentre outros serão higienizados pela CONTRATADA.

6.14.4. Os procedimentos de higienização deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente e com as normas da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar.

6.14.5. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução do serviço, cumprindo um cronograma de higienização. Inclui-se neste item a higienização das tubulações e superfícies das coifas.

6.14.6. Deverá ser supervisionada e registrada pela CONTRATADA a execução dos procedimentos de higiene ambiental, de utensílios e equipamentos.

6.14.7. A CONTRATADA deverá fazer o uso consciente da água, garantindo a adequada higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos e da área física com economia e sem desperdícios.

7. DO VALOR ESTIMADO

7.1 – Estima-se para o referido objeto o **valor global** de **R\$ _____ (.....)**



8. DOS PRAZOS

8.1. DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses. A prorrogação se dará com base no art. 57 da Lei federal nº 8.666/93.

8.2. DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

O prazo para início da execução do serviço será de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

8.3. DA PROPOSTA

O prazo de validade será de **60 (sessenta) dias**, da data de entrega da proposta.

9. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

As partes devem cumprir as cláusulas avençadas neste Termo, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.1. DA CONTRATADA

9.1.1. Manter durante a vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE a superveniência de fatos impeditivos da manutenção dessas condições.

9.1.2. Prestar o serviço de forma condizente ao objeto deste Termo promovendo por sua conta despesas com impostos, tributos de qualquer natureza, encargos previdenciários e trabalhistas decorrentes do pessoal utilizado na prestação do serviço.

9.1.3. Nomear preposto para, durante o período de vigência da contratação, representá-lo na execução do serviço.

9.1.4. Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização do CONTRATANTE.

9.1.5. Respeitar o prazo da execução do serviço, bem como, cumprir todas as demais exigências impostas neste Termo.

9.1.6. Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo durante a execução do serviço, respondendo por si e por seus sucessores.

9.1.7. Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização do CONTRATANTE.

9.1.8. Comunicar o CONTRATANTE, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder o prazo de execução do serviço, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.

9.1.9. Em hipótese alguma a CONTRATADA poderá subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, objeto da contratação definida neste Termo, sem prévia anuência do CONTRATANTE.



**Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações**



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

9.1.10. No prazo de até 30 (trinta) dias após a implantação do serviço deverá ser lavrado um termo na assunção e término do contrato entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários. Deverá constar a descrição do estado de conservação e funcionamento com atesto de ambas as partes.

9.1.11. Todos os danos realizados pela CONTRATADA nas dependências e instalações físicas durante o período do contrato deverá ser providenciado pela mesma dentro do prazo estabelecido pelo fiscal do contrato.

9.1.12. Fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas. Exemplos: reparo das torneiras, dos azulejos, dos sifões das pias quebrados, dentre outros.

9.1.13 Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

9.1.14. Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e o Manual de Boas Práticas de Produção do lactário/sala de enteral de acordo com a legislação vigente.

9.1.15. A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquema alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo.

9.1.16. Descartar corretamente os óleos vegetais. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou em áreas não preparadas. Deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, devidamente registrada no INEA, sem ônus para a CONTRATANTE.

9.1.17. Realizar pesquisa bimestral de aceitabilidade das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

9.1.18. Ficará sob responsabilidade da CONTRATADA o custeio dos valores relativos a utilização de GLP, disponibilizado pela CONTRATANTE.

9.1.19. Apresentar, até 30 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária ou protocolo de solicitação de vistoria.

9.1.20. QUANTO AOS FUNCIONÁRIOS:

9.1.20.1. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos neste termo.

9.1.20.2. Substituir qualquer funcionário cuja conduta se evidencie inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções, a juízo do CONTRATANTE.

9.1.20.3. Manter quadro de nutricionista em plantão de 12 horas diariamente, inclusive finais de semana e feriados, de lactarista 24h (exclusiva para o lactário) bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço durante 24 horas.

9.1.20.4. À CONTRATADA é obrigatório observar e atender os parâmetros quantitativos de nutricionistas estabelecidos em legislação dos Conselhos Regional e Federal de Nutricionistas, em especial a Resolução CFN nº 600/18.

9.1.20.5. Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.



9.1.20.6. Manter sempre em preposto, Nutricionistas com poderes para deliberar e/ou atender às solicitações da CONTRATANTE, quanto a tudo que se relaciona a boa execução dos serviços contratados.

9.1.20.7. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo três jogos, de cor clara compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, aventais, capotes, máscaras, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

9.1.20.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Deverão ser disponibilizadas carteiras vacinais atualizadas.

9.1.20.9. Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

9.1.20.10. Comprovar o registro e regularidade de seu(s) nutricionista(s) e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho de Nutrição.

9.1.20.11. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamento, entre outros, de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços.

9.1.20.12. Fornecer crachás de identificação a todos os funcionários em serviço.

9.1.20.13. Todos os funcionários deverão ser capacitados em Boas Práticas de manipulação de alimentos antes de iniciar as atividades. Posteriormente deverão ser promovidos treinamentos mensais ou sempre que houver necessidades, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho.

10. DO CONTRATANTE

10.1. Promover o acompanhamento e fiscalização durante o fornecimento do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da CONTRATADA.

10.2. Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo.

10.3. Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste Termo.

10.4. Expedir a Ordem de Serviço por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA.

10.5. Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações.

10.6. Notificar a CONTRATADA, caso constate que as características básicas não correspondem às exigências do presente Termo, que providenciará a correção, no prazo determinado pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

10.7. As despesas relativas à utilização de energia elétrica e água ficarão sob responsabilidade da CONTRATANTE.



11. DO PAGAMENTO:

11.1. Os pagamentos dar-se-ão mediante apresentação de nota/fatura em duas vias no setor do Controle Interno do HMJ, atestada pelo fiscal de contrato, bem como relatório mensal devidamente preenchido, relativos aos serviços prestados.

11.2. A nota fiscal será emitida após a conferência das planilhas de refeições fornecidas mensalmente. Esta conferência poderá ser realizada entre o 1º (primeiro) ao 3º (terceiro) dia útil do mês posterior pelo fiscal do contrato.

11.3. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto estiver pendente de liquidação, por obrigação financeira imposta à mesma em virtude de inadimplência contratual.

11.4. Havendo devolução de nota fiscal/fatura pela CONTRATANTE devido a incorreção, o prazo constante contará a partir da data de reapresentação da nota fiscal/fatura.

11.5. Será feita a retenção, calculada sobre o valor a ser pago, de impostos ou taxas, de acordo com a legislação vigente no momento da liquidação.

11.6. Os pagamentos estão condicionados à verificação de regularidade fiscal, bem como outras, que se fizerem necessárias, tendo em vista a legislação.

11.7. O quantitativo de refeições servidas e entregues, deverá ser registrados diariamente, em 2 vias, e conferido pelo Serviço de Nutrição e Dietética.

11.7.1. Para fins de conferência do quantitativo de refeições fornecidas, serão utilizados formulários com discriminação dos tipos de dieta ofertadas a serem preenchidos pelo contratante e contratada, que deverão ser devidamente consolidados e conferidos junto à fiscalização.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato, caberá ao servidor designado pela Direção da Fundação Hospital Municipal da Japuiba, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, sua falta ou impedimento, pelo seu substituto.

12.2. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO:

12.2.1. Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste termo de referência.

12.2.2. Fiscalizar a qualquer tempo as dependências dos serviços da CONTRATADA.

12.2.3. Elaborar relatórios de visita registrando através de fotos o que se fizer necessário.

12.2.4. Verificar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias à preparações/consumo.

12.2.5. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte das refeições bem como todas as documentações necessárias para o seu funcionamento.



12.2.6. Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser comunicado à Direção do HMJ.

12.2.7. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA, sendo atuante no papel de fiscalização e intermediando a comunicação entre CONTRATADA E CONTRATANTE. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

12.2.8. Realizar o controle das refeições ofertadas pela CONTRATADA.

13. DAS PENALIDADES E DA RESCISÃO CONTRATUAL.

13.1. A inobservância de qualquer das cláusulas deste instrumento e seus anexos, bem como de norma legal, autoriza a CONTRATANTE, assegurando o direito à defesa prévia, a aplicar as sanções previstas na legislação vigente.

13.2. Em caso de rescisão unilateral por parte da CONTRATADA, esta, se obriga a continuar prestando os serviços ora contratados por um período mínimo de 90 (noventa) dias contados a partir da renúncia do contrato.

13.3. O contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo pela CONTRATANTE mediante comunicação prévia de 30 (trinta) dias.

13.4. O contrato poderá ser rescindido por mútuo acordo, a qualquer tempo, mediante prévia comunicação por escrito e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, independentemente do pagamento de multa ou indenização à outra.

14. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Apresentar os documentos:

14.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome favor da empresa licitante, que comprove a aptidão para o desempenho da atividade, pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto desta licitação registrados no Conselho Regional de Nutricionistas (Resolução CFN nº 510/12), de modo a comprovar serviços de fornecimento de alimentação em outras unidades de saúde.

14.2. Certidões de Cadastro Atualizadas da empresa emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

14.3. Registro do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionistas e comprovação de seu vínculo empregatício com a empresa.

14.3.1. O vínculo poderá ser comprovado mediante cópia da ficha de registro do empregado, cópia da carteira de trabalho (CTPS), cópia do contrato de trabalho, em que conste o licitante como contratante, ou, cópia do contrato social do licitante, em que conste o profissional como sócio.

15. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

15.1. Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:



a) Certidões negativas de falências e recuperação judicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca de Angra dos Reis, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial.

a.1) Não será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial, caso seja comprovado, no momento da entrega da documentação exigida no presente item, que o plano de recuperação já foi aprovado ou homologado pelo Juízo competente

b) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:

b.1) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILG = \frac{ATIVO CIRCULANTE + REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO} > OU = 1$$

b.2) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$ILC = \frac{ATIVO CIRCULANTE}{PASSIVO CIRCULANTE} > OU = 1$$

b.3) Índice de Endividamento: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice Endividamento (IE) igual ou menor do que 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$IE = \frac{PASSIVO CIRCULANTE + EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}{PATRIMÔNIO LÍQUIDO} = OU < 1$$

b.4) Os índices contábeis, calculados pelo licitante para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do licitante, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

b.5) As empresas constituídas há menos de um ano, em substituição ao balanço patrimonial e demonstrativos contábeis, deverão apresentar o balanço de abertura e o último balanço patrimonial levantado.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1 A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da data da assinatura do instrumento contratual, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei Federal n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.



16.2 A garantia prestada deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- c) prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

16.3 A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

16.4 Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

16.5 Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72(setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

16.6 O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

17. VISITA TÉCNICA

17.1. A visita técnica é facultativa. A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica ao local onde será executado o serviço.

17.2. Esta visita deverá ser realizada até 48 (quarenta e oito) horas antes da data de realização do certame licitatório.

17.3. O agendamento da visita técnica deverá ser realizado através do e-mail: hmj.nutricao@angra.rj.gov.br.

17.4. Nenhuma empresa poderá fazer a visita técnica fora do dia e horário agendados.

17.5. A visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

17.6. As licitantes não poderão alegar posteriormente, sob qualquer hipótese, a insuficiência de dados, informações, detalhes e características técnicas do objeto, que possam influir sobre o custo, preparação da proposta e execução do objeto.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Não poderão participar, direta ou indiretamente, da licitação ou do serviço, os interessados:

18.1.1. Cujas falência tenha sido decretada em concurso de credores, em dissolução, em processo de liquidação e em consórcios ou associações de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição.

18.1.2. Suspensos temporariamente de participação em licitação e impedidos de contratar com a Administração, nos termos do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93.

18.1.3. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública, direta



**Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações**



Processo: 2021014507

Folha:

Rubrica

ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos do artigo 87, inciso IV, da Lei nº 8.666/93.

18.1.4. Cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste procedimento licitatório.

18.1.5. Que se encontrem enquadrados nas vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

18.1.6. Constituídos sob a forma de cooperativas que configurem intermediação de mão de obra subordinada (Lei Federal nº 12.690/2012, art. 5º; súmula 281 do TCU; Instrução Normativa nº 02/008 do MPOG, art. 4º, incisos I, II).

Angra dos Reis, 26 de abril de 2022.

Carimbo e assinatura do responsável

Aprovo, em 26 de abril de 2022.

Carimbo e assinatura do Secretário Hospitalar



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO II

CARTA DE CREDENCIAMENTO

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À

Pregoeira

A/C. Sr.

Pregoeiro

Ref. Pregão nº 026/2022

Pela presente, fica credenciado(a) o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, ou no seu impedimento o (a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, para representar _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, junto à **Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel**, na licitação acima referida, a quem se outorga poderes para rubricar propostas dos demais Licitantes, assinar atas e documentos, interpor recursos e impugnações, receber notificação, tomar ciência de decisões, recorrer, desistir da interposição de recursos, acordar, transigir, enfim, praticar todo e qualquer ato necessário à perfeita representação ativa da outorgante no procedimento em referência.

Local, em ____ de _____ de 2022

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)

Observações:

(1) A carta escrita no modelo acima deverá ser entregue fora dos envelopes relacionados no Edital, juntamente com uma cópia autenticada do Contrato Social ou Instrumento de Procuração que comprove a legitimidade de poderes da pessoa que autorizar o credenciamento.

(2) Deverá ser entregue, juntamente com a Carta de Credenciamento, a cópia simples da cédula de identidade do representante designado.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

À

Pregoeira

a/c Sr(a).

Pregoeiro

Ref. Pregão Presencial nº 026/2022

_____(Entidade)_____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso VII do art. 4º da Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, DECLARA que cumpriu plenamente os requisitos de habilitação exigidos para participação da licitação na modalidade pregão referida em epígrafe.

Local, em _____ de _____ de 2022

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO IV

DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E EMPRESÁRIO INDIVIDUAL

NO ART. 34, DA LEI Nº 11.488, DE 2007

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

Ao

Pregoeiro

a/c Sr(a).

Pregoeiro

Ref. Pregão Presencial nº 026/2022

_____ (Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que é microempresa, empresa de pequeno porte ou empresário individual, cumprindo, assim, os requisitos legais para tal qualificação, nos termos da Lei Complementar nº 123/06, e que não possui quaisquer dos impedimentos da referida norma, estando apta a exercer o direito de tratamento privilegiado na forma prevista pela legislação em vigor.

Local, em _____ de _____ de 2022.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)



Estado do Rio de Janeiro
 Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
 Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
 Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO V

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

A Empresa abaixo se propõe a prestar serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ, pelos preços e condições assinalados na presente e, conforme as especificações contidas no **Termo de Referência – Anexo I**, obedecendo rigorosamente as disposições da legislação competente.

Empresa Proponente : _____

Endereço: _____

Cidade : _____ Estado: _____ CEP: _____ Telefone: _____

CNPJ: _____ Insc Estadual: _____ Insc Munic.: _____

ITEM	QTD	UNID	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	117180	serv	Dieta normal, branda pastosa, semi líquida (paciente e acompanhante) DESJEJUM, LANCHE, CEIA			
2	35340	serv	Dieta normal, branda pastosa, semi líquida (paciente e acompanhante) COLAÇÃO			
3	93000	serv	Dieta normal, branda pastosa, semi líquida (paciente e acompanhante) ALMOÇO e JANTAR			
4	66960	serv	Dieta líquida DESJEJUM, COLAÇÃO, LANCHE, CEIA			
5	33480	serv	Dieta líquida ALMOÇO e JANTAR			
6	22320	serv	Dieta líquida de prova DESJEJUM, COLAÇÃO, ALMOÇO, LANCHE, JANTAR e CEIA			
7	7440	serv	Água mineral sem gás, garrafa de 500/510ml			
8	3720	serv	Salada hortaliça A, Hortaliça B e Hortaliça C, porção 100g			
9	3720	serv	Pão francês integral, porção 50g			



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

10	3720	serv	Proteína. Porção conforme item 5.2, grupo III			
11	310	serv	Salada de frutas (mínimo 3 frutas), 250g			
12	14880	serv	Vitamina de frutas com cereal, mingau variado, copo 250ml			
13	749	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 1			
14	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 2			
15	749	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 3			
16	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 4			
17	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 5			
18	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 5			
19	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 7			
20	288	serv	Fórmula Infantil Reconstituída – FIR 8			
21	749	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 1			
22	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 2			
23	749	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 3			
24	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 4			
25	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 5			
26	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 6			
27	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 7			



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

28	288	serv	Fórmula Infantil Engrossada – FIE 8			
VALOR TOTAL						

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ (valor por extenso.....)

1 - COMPOSIÇÃO DO PREÇO:

1.1 - O preço acima inclui todos os custos de taxas, impostos, seguros, frete, encargos sociais, encargos trabalhistas, previdenciários, contribuições fiscais, combustível, lanche e outros que venham incidir sobre o objeto da presente proposta comercial.

2 - PRAZO DA PROPOSTA

2.1 – A presente proposta é válida por **60 (sessenta) dias**, contados da data de sua entrega ao Pregoeiro.

3 - PRAZO DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1. O prazo de contratação será de **12 (doze) meses**, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses. A prorrogação se dará com base no art, 57 da Lei federal nº 8.666/93.

4 - PRAZO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1 O prazo de execução do serviço será de de até 10 (dez) dias, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço.

Angra dos Reis, ____ de _____ de 2022.

Assinatura do Representante Legal ou Preposto da Licitante



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO VI

DECLARAÇÃO PARA ATENDIMENTO AO INCISO V, DO ART. 27, DA LEI Nº 8.666/93

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

Ao **Pregoeiro**

a/c Sr.

Ref. Pregão nº 026/2022

_____ (Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador da cédula de identidade nº _____, expedida por _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, em conformidade com o previsto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Local, em _____ de _____ de 2022.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (DISPENSADO EM CASO DE PAPEL TIMBRADO COM CNPJ)



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE IDONEIDADE

Eu, ____ (nome) ____, nacionalidade, profissão, estado civil, R.G., CPF, residente e domiciliado _____, bairro, cep, ocupando o cargo de, na entidade, declaro sob as penas da lei, que sou pessoa de idoneidade moral ilibada perante a sociedade e órgãos públicos representativos dos poderes competentes, nada havendo que desabone minha conduta.

Data

ASSINATURA DO DECLARANTE



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO VIII

DECLARAÇÕES DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE

(EM PAPEL TIMBRADO DO LICITANTE, dispensado em caso de carimbo com CNPJ)

Local e data

Ao **Pregoeiro**

a/c Sr.

Ref. Pregão nº 026/2022.

_____ (Entidade) _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo) _____, neste ato representada pelo seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____, portador(a) da cédula de identidade nº _____, **DECLARA** que até a presente data inexistem fatos supervenientes à emissão das certidões apresentadas, impeditivos para sua habilitação no presente certame licitatório, estando ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores impeditivas de tal habilitação.

Local, em _____ de _____ de 2022.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))

CARIMBO DA PESSOA JURÍDICA COM CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado com CNPJ)



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE OPÇÃO PELO “SIMPLES NACIONAL”

PREGÃO PRESENCIAL Nº 026/2022

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr.(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA, sob as penas da Lei, que é optante do “SIMPLES NACIONAL”.

Data

assinatura



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO X

CONTRATO N° ___/2022
PROCESSO N.º 2021014507

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR A SER REALIZADO NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA VISANDO AO FORNECIMENTO DE DIETAS NORMAIS, ESPECIAIS E FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS AOS PACIENTES INTERNADOS, AOS ACOMPANHANTES, COM DIREITO PREVISTO EM LEI E AOS PACIENTES DA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA – UNACON/HMJ, QUE ENTRE SI CELEBRAM O MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, PELA FUNDAÇÃO HOSPITALAR JORGE ELIAS MIGUEL, COMO CONTRATANTE, E A _____ (NOME DA EMPRESA), COMO CONTRATADA.

A Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel, inscrita no CNPJ: 26.830.623/0001-85, com sede na Rua Japorangra, 1700 – Japuiba – Angra dos Reis – CEP.: 23.934-055, doravante denominado CONTRATANTE, representado neste ato pelo Secretário Hospitalar, e a sociedade empresária _____ (CONTRATADA), situada na _____ (ENDEREÇO), inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, daqui por diante denominada CONTRATADA, representada neste ato por _____ (REPRESENTANTE LEGAL), cédula de identidade nº _____, domiciliado (a) na _____ (ENDEREÇO), resolvem celebrar o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ, com fundamento no processo administrativo nº 2021014507, que se regerá pelas normas da Lei Federal n.º 8.666, de 1993, e alterações, e do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições irrestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa para prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências da FUNDAÇÃO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes, com direito previsto em lei e aos pacientes da Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ, na forma do Termo de Referência e do instrumento convocatório.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da expedição da Ordem de Serviço.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei Federal n.º 8.666/93, desde que a proposta da CONTRATADA seja mais vantajosa para o CONTRATANTE.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE:

a - Promover o acompanhamento e fiscalização durante o fornecimento do objeto contratado, de forma que sejam mantidas as condições de habilitação e qualificação exigidas da CONTRATADA.

B - Aplicar as penalidades por descumprimento do pactuado neste Termo.

C - Efetuar o pagamento à CONTRATADA, de acordo com as condições de preços e prazos estabelecidos neste Termo.

D - Expedir a Ordem de Serviço por qualquer meio de comunicação que possibilite a comprovação do respectivo recebimento por parte da CONTRATADA.

E - Prestar as informações e os esclarecimentos solicitados pela CONTRATADA para o fiel cumprimento das obrigações.

F - Notificar a CONTRATADA, caso constate que as características básicas não correspondem às exigências do presente Termo, que providenciará a correção, no prazo determinado pela CONTRATANTE, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, independentemente da aplicação das penalidades cabíveis.

G - As despesas relativas à utilização de energia elétrica e água ficarão sob responsabilidade da CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a - Manter durante a vigência contratual, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no ato da contratação, devendo comunicar ao CONTRATANTE a superveniência de fatos impeditivos da manutenção dessas condições.

B - Prestar o serviço de forma condizente ao objeto deste Termo promovendo por sua conta despesas com impostos, tributos de qualquer natureza, encargos previdenciários e trabalhistas decorrentes do pessoal utilizado na prestação do serviço.

C - Nomear preposto para, durante o período de vigência da contratação, representá-lo na execução do serviço.

D - Prestar todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização do CONTRATANTE.

E - Respeitar o prazo da execução do serviço, bem como, cumprir todas as demais exigências impostas neste Termo.

F - Responder pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo durante a execução do serviço, respondendo por si e por seus sucessores.

G - Corrigir, prontamente, quaisquer erros ou imperfeições, atendendo, assim, as reclamações, exigências ou observações feitas pela fiscalização do CONTRATANTE.

H - Comunicar o CONTRATANTE, por escrito, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que anteceder o prazo de execução do serviço, os motivos que impossibilitem o seu cumprimento.



**Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações**



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

I - Em hipótese alguma a CONTRATADA poderá subcontratar ou transferir a outrem, no todo ou em parte, objeto da contratação definida neste Termo, sem prévia anuência do CONTRATANTE.

J - No prazo de até 30 (trinta) dias após a implantação do serviço deverá ser lavrado um termo na assunção e término do contrato entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários. Deverá constar a descrição do estado de conservação e funcionamento com atesto de ambas as partes.

K - Todos os danos realizados pela CONTRATADA nas dependências e instalações físicas durante o período do contrato deverá ser providenciado pela mesma dentro do prazo estabelecido pelo fiscal do contrato.

L - Fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas. Exemplos: reparo das torneiras, dos azulejos, dos sifões das pias quebrados, dentre outros.

M - Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.

N - Elaborar, implementar e disponibilizar, dentro de 30 (trinta) dias, após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Manipulação de Alimentos e o Manual de Boas Práticas de Produção do lactário/sala de enteral de acordo com a legislação vigente.

O - A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquema alternativo de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente termo.

P - Descartar corretamente os óleos vegetais. Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou em áreas não preparadas. Deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, devidamente registrada no INEA, sem ônus para a CONTRATANTE.

Q - Realizar pesquisa bimestral de aceitabilidade das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros.

R - Ficará sob responsabilidade da CONTRATADA o custeio dos valores relativos a utilização de GLP, disponibilizado pela CONTRATANTE.

S - Apresentar, até 30 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária ou protocolo de solicitação de vistoria.

T - QUANTO AOS FUNCIONÁRIOS:

T1. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos neste termo.

T.2. Substituir qualquer funcionário cuja conduta se evidencie inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções, a juízo do CONTRATANTE.

T.3. Manter quadro de nutricionista em plantão de 12 horas diariamente, inclusive finais de semana e feriados, de lactarista 24h (exclusiva para o lactário) bem como pessoal de infraestrutura de forma a garantir o bom funcionamento do serviço durante 24 horas.

T.4. À CONTRATADA é obrigatório observar e atender os parâmetros quantitativos de nutricionistas estabelecidos em legislação dos Conselhos Regional e Federal de Nutricionistas, em especial a Resolução CFN nº 600/18.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha:

Rubrica

T.5. Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.

T.6. Manter sempre em preposto, Nutricionistas com poderes para deliberar e/ou atender às solicitações da CONTRATANTE, quanto a tudo que se relaciona a boa execução dos serviços contratados.

T.7. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo três jogos, de cor clara compostos por cobertura adequada para a cabeça, jalecos, calças, aventais, capotes, máscaras, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), observando o zelo por sua conservação.

T.8. Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional. Deverão ser disponibilizadas carteiras vacinais atualizadas.

T.9. Observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho junto ao seu funcionário com a elaboração e implementação do Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) estabelecido na Norma Regulamentadora NR-9 da CLT (Consolidação das Leis Trabalhistas), sendo a sua redação inicial dada pela Portaria nº 25, de 29 de dezembro de 1994, da Secretaria de Segurança e Saúde do Trabalho - Ministério do Trabalho.

T.10. Comprovar o registro e regularidade de seu(s) nutricionista(s) e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho de Nutrição.

T.11. Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamento, entre outros, de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários a execução dos serviços.

T.12. Fornecer crachás de identificação a todos os funcionários em serviço.

T.13. Todos os funcionários deverão ser capacitados em Boas Práticas de manipulação de alimentos antes de iniciar as atividades. Posteriormente deverão ser promovidos treinamentos mensais ou sempre que houver necessidades, teóricos e práticos de toda equipe de trabalho.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão de obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da CONTRATADA ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela CONTRATADA, com a inclusão do Município de Angra dos Reis no polo passivo como responsável subsidiário, o CONTRATANTE poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a 03 (três) vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

PARÁGRAFO QUARTO – A retenção prevista no parágrafo anterior será realizada na data do conhecimento pelo Município de Angra dos Reis da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

PARÁGRAFO QUINTO – Somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.

PARÁGRAFO SEXTO – Não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas no parágrafo anterior, o CONTRATANTE efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2022, assim classificados:

Ficha 20221594

Dotação orçamentária 33.3301.10.302.0228.2694.33903999.12140000.

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor total de R\$ _____ (POR EXTENSO).

PARÁGRAFO ÚNICO – O preço deste contrato poderá ser reajustado após 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta, ou orçamento a que se vincular, de acordo com o IGP-M, que deverá retratar a variação efetiva dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, inciso XI, da Lei Federal n.º 8.666/93 e os arts. 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 2001.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência, do cronograma de execução e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por servidor designado pela Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel, que determinará o que for necessário para regularização de faltas ou defeitos, nos termos do art. 67 da Lei Federal nº 8.666/93 e, sua falta ou impedimento, pelo seu substituto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:

I – **Provisoriamente**, após parecer circunstanciado do fiscal do contrato a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 15 (quinze) dias após a entrega do serviço;

II – **Definitivamente**, mediante parecer circunstanciado do fiscal do contrato a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 30 (trinta) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

PARÁGRAFO TERCEIRO – O fiscal a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUARTO – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO QUINTO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE

A **CONTRATADA** é responsável por danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da Administração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados no parágrafo segundo ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

PARÁGRAFO QUARTO – A fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débito trabalhistas da **CONTRATADA**, solicitar a autoridade superior a retenção do pagamento à **CONTRATADA** previsto no parágrafo quarto da cláusula nona.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total estimado de R\$ _____ (POR EXTENSO), em parcelas mensais, de acordo com os registros das refeições fornecidas pela, sendo efetuadas mensal, sucessiva e diretamente na conta corrente nº _____, agência _____, de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pelo Município.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pelo **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pelo Município de Angra dos Reis, abrir ou manter conta-corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta-corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O pagamento da segunda e demais parcelas mensais do contrato só será efetuado mediante demonstração do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

PARÁGRAFO TERCEIRO – A CONTRATADA deverá encaminhar a fatura para pagamento a _____ (FISCAL DESIGNADO), sito à _____ (ENDEREÇO), acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento a todos os encargos relativos à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias úteis, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da CONTRATADA, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à CONTRATADA, sofrerão a incidência de atualização financeira pelo IGP-M e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado pro rata die, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5 % (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei Federal n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada deverá contemplar a cobertura para os seguintes eventos:

- prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- multas punitivas aplicadas pela fiscalização à contratada;
- prejuízos diretos causados à contratante decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUINTO – O levantamento da garantia contratual por parte da CONTRATADA, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO SEXTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.



PARÁGRAFO SÉTIMO – O CONTRATANTE poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela CONTRATADA, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da CONTRATADA.

PARÁGRAFO OITAVO – Caso verificado o descumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, o valor da garantia poderá ser utilizado para o pagamento direto aos empregados da CONTRATADA que participaram da execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no art. 65, da Lei Federal n.º 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral do CONTRATANTE, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais cláusulas e condições, nos termos dos arts 77 e 80 da Lei Federal n.º 8.666/93, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a CONTRATADA o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Boletim Oficial do Município.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a CONTRATANTE poderá:

- a) Reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente;
- b) Cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e;
- c) Cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a CONTRATADA, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

- a) advertência;
- b) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;
- c) suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública;



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A imposição das penalidades é de competência exclusiva do CONTRATANTE, observada a regra prevista no parágrafo sexto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A sanção prevista na alínea b desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO QUARTO – A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a CONTRATADA por perdas e danos das infrações cometidas.

PARÁGRAFO QUINTO – O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pelo CONTRATANTE ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO SEXTO – Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativa previstas nos itens “a”, “b” e “c”, será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 05 (cinco) dias contados da notificação pessoal da CONTRATADA.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Angra dos Reis e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

PARÁGRAFO OITAVO – O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO NONO – Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela CONTRATADA, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à CONTRATADA, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a CONTRATADA tenha em face da CONTRATANTE, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caso o CONTRATANTE tenha de recorrer ou comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a CONTRATADA ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DA SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO OU TRANSFERÊNCIA

Fica expressamente vedada a possibilidade de subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto deste contrato.



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: EXCEÇÃO DE INADIMPLEMTO

Constitui cláusula essencial do presente contrato, de observância obrigatória por parte da CONTRATADA, a impossibilidade, perante o CONTRATANTE, de opor, administrativamente, exceção de inadimplemento, como fundamento para a interrupção unilateral do serviço.

PARÁGRAFO ÚNICO – É vedada a suspensão do contrato a que se refere o art. 78, inciso XIV, da Lei Federal n.º 8.666/93, pela CONTRATADA, sem a prévia autorização judicial.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A CONTRATADA se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, no Boletim Oficial do Município, devendo ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, cópia do contrato até o quinto dia útil seguinte ao da sua assinatura.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Cidade de Angra dos Reis, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 5 (cinco) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Angra dos Reis, ____ de _____ de _____.

Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel

Contratada

TESTEMUNHAS: 1. NOME: _____ CPF/CNPJ: _____

2. NOME: _____ CPF/CNPJ: _____



Estado do Rio de Janeiro
Prefeitura Municipal de Angra dos Reis
Fundação Hospitalar Jorge Elias Miguel
Departamento de Licitações



Processo: 2021014507

Folha: _____

Rubrica

ANEXO XI

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA TÉCNICA OU RENÚNCIA

Local e data

Ao

Pregoeiro

a/c Sr(a).

Ref. Pregão Presencial nº 026/2022

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, por intermédio de seu representante legal Sr.(a) _____, portador do Documento de Identidade nº _____, inscrito no CPF sob o nº _____, DECLARA que:

() realizou visita técnica, vistoriando minuciosamente os locais para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital de Pregão nº ____/2022, e tomou conhecimento das reais condições de execução dos serviços, bem como coletou informações de todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial;

() optou pela não realização de visita técnica assumindo inteiramente a responsabilidade ou consequências por essa omissão, mantendo as garantias que vincularem nossa proposta ao presente processo licitatório.

Angra dos Reis, ____ de _____ de 2022.

ENTIDADE

(nome da entidade com assinatura do(s) seu(s) representante(s) legal(is))