



PREGÃO ELETRÔNICO Nº 90018/2024

1. INTRODUÇÃO

1.1 – O MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, pela Secretaria de Saúde, inscrita no CNPJ sob o nº 29.172.467/0001-09, com sede à Rua Almirante Machado Portela, 85, sala 201 – Balneário, na qualidade de ÓRGÃO GERENCIADOR, torna público que, devidamente autorizada pelo Ordenador de Despesa, ora denominado AUTORIDADE COMPETENTE, na forma do disposto no processo administrativo nº 2023042088, nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021, que no dia, hora e local indicados no item 2.1 deste Edital, será realizada a licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, pelo critério de julgamento **menor preço global**, sob o regime de **menor Preço Global**, para Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ, devidamente descritos, caracterizados e especificados neste Edital e no Termo de Referência, na forma da lei.

1.2 – A presente licitação se rege por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela Lei Complementar Federal nº 101/2000 – **Lei de Responsabilidade Fiscal**, pelo **Código de Defesa do Consumidor**, instituído pela Lei Federal nº 8.078/90 e suas alterações, bem como pelos preceitos de Direito Público, pelas disposições deste Edital e de seus Anexos, normas que as licitantes declaram conhecer e a elas se sujeitarem incondicional e irrestritamente.

1.3 – A presente licitação será processada exclusivamente por meio eletrônico, sendo utilizado o Sistema **COMPRAS.GOV**, disponibilizado e processado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras), mantido pelo Governo Federal, e regulamentado pelo Decreto Federal nº 10.024/2019, a que as licitantes interessadas se submetem, devendo providenciar o seu credenciamento junto ao referido sistema, no sítio antes indicado, para obtenção da chave de identificação e da senha, antes da data determinada para a realização do Pregão Eletrônico.

1.4 – As retificações do Edital obrigarão todas as licitantes e serão divulgadas pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

1.5 – A licitação que é objeto do presente Edital poderá ser adiada ou revogada por razões de interesse público, sem que caiba às licitantes qualquer direito a reclamação ou indenização por estes motivos, de acordo o art.71, inciso II e §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.



1.6 – As licitantes interessadas poderão obter o presente Edital e seus anexos no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> e <https://www.angra.rj.gov.br>

1.7 – Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico ssa.licitacao@angra.rj.gov.br.

1.7.1 – O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

1.8 – Os interessados poderão formular impugnações até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico: ssa.licitacao@angra.rj.gov.br.

1.8.1 – Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

1.8.2 – A impugnação possui efeito suspensivo até que sobre venha decisão final da autoridade competente.

1.8.3 – Acolhida a impugnação contra o edital, será definida e publicada nova data para realização do certame.

1.9 – A licitação não prosseguirá nos atos ulteriores até que sejam prestados os esclarecimentos ou respondidas as impugnações existentes. Oferecida a resposta da Administração, a sessão de recebimento das propostas será realizada nos prazos indicados nos itens 1.7.1 ou 1.8.1, conforme o caso, no mesmo horário e local, salvo quando houver designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.

2. DIA, HORÁRIO E LOCAL DA ABERTURA DA LICITAÇÃO

2.1 – No dia 02 de outubro de 2024, às 10:00h, o Pregoeiro iniciará a sessão pública do PREGÃO ELETRÔNICO PE – SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE Nº 90018/2024, no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br> (Portal Nacional de Compras Públicas).

2.2 – No caso de a licitação não poder ser realizada na data estabelecida, será adiada para o primeiro dia útil posterior, no mesmo horário e local, salvo designação expressa de outra data pelo Pregoeiro a ser divulgada pelos mesmos meios de divulgação do Edital.



3. OBJETO

3.1 – O objeto da presente licitação é a Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ, conforme as especificações constantes deste Edital e do Termo de Referência.

4. RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

4.1 – Os recursos necessários à aquisição do objeto ora licitado correrão à conta da seguinte dotação orçamentária:

FICHA 20243311

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 27.2701.10.0228.2694.339039.16210000

CÓDIGO DE DESPESA: 2694

FONTE DE RECURSO: 16210000

4.2 – O demonstrativo contendo a estimativa prevista encontra-se no Anexo ____, totalizando a importância de R\$ _____ (_____). Com base nos princípios do interesse público o orçamento será sigiloso.

5. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

5.1 – O critério de julgamento da presente licitação é por menor preço global.

6. PRAZOS

6.1 – O Contrato vigorará a partir da assinatura até 60 meses.

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

6.2 – O prazo de execução dos serviços poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

6.2.1 – No caso de serviços e fornecimentos contínuos, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 e 106, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.



6.2.2 – O prazo de garantia convencional por conta da CONTRATADA será a contar do aceite, na forma do Termo de Referência, sem prejuízo da garantia legal de adequação dos serviços.

6.3 – As licitantes ficam obrigadas a manter a validade da proposta por 60 (sessenta) dias, contados da data da realização da licitação.

6.4 – Decorrido o prazo consignado no item anterior sem que tenha havido convocação para assinatura do termo de contrato ou retirada do instrumento equivalente, as licitantes ficarão liberadas de quaisquer compromissos assumidos.

7. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

7.1 – Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado junto ao Provedor do Sistema (<https://www.gov.br/compras/pt-br>)

7.2 – Para participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do instrumento convocatório.

7.3 – A participação no certame está condicionada, ainda, a que o interessado, ao acessar, inicialmente, o ambiente eletrônico de contratações, declare, nos campos próprios, que inexistente qualquer fato impeditivo de sua participação no certame ou de sua contratação, que conhece e aceita o regulamento do sistema de compras eletrônicas relativo ao Pregão Eletrônico e que se responsabiliza pela origem e procedência dos serviços que cotar.

7.4 – A licitante responde integralmente por todos os atos praticados no pregão eletrônico por seus representantes devidamente credenciados, assim como pela utilização da senha de acesso ao sistema, ainda que indevidamente, inclusive por pessoa não credenciada como sua representante.

7.5 – Cada representante credenciado poderá representar apenas uma licitante, em cada pregão eletrônico.

7.6 – O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

7.7 – Não serão admitidas nesta licitação as empresas suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações.

7.8 – Não será permitida a participação de sociedades cooperativas em razão da natureza do objeto do presente certame.



7.9 – Não será permitida a participação em consórcio.

7.10 – As operações societárias promovidas pela empresa licitante ou contratada deverão ser submetidas à prévia aprovação da Secretaria Municipal de Saúde, para verificação de suas implicações com o objeto do Contrato, que poderá ser rescindindo em qualquer hipótese de prejuízo ou elevação de risco para o seu cumprimento.

7.11 – Não será permitida a participação de licitantes cujos dirigentes, gerentes, sócios ou componentes do seu quadro técnico sejam servidores da Administração Direta ou Indireta do Município, ou que o tenham sido nos últimos 180 (cento e oitenta) dias anteriores à data desta licitação. Será vedada também a participação de licitantes que possuam em seus quadros funcionais profissional que tenha ocupado cargo integrante dos 1º e 2º escalões da Administração Direta ou Indireta do Município, nos últimos 12 (doze) meses, devendo apresentar declaração de atendimento a tal requisito.

7.12 – Não serão aceitas na presente licitação as licitantes que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto desta licitação, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência.

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

7.14 – Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei Federal nº 6.404/76, concorrendo entre si, conforme o inciso V do art. 14 da Lei Federal nº 14.133/2021.

7.15 – Não poderão disputar licitação ou participar da execução de contrato, direta ou indiretamente, pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista.

7.16 – As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, visando à habilitação, na forma de regulamento emitido pelo Poder Executivo federal.

7.16.1 – A empresa estrangeira, que concorrer isoladamente ou como líder de consórcio, deve informar endereço de representante em território brasileiro, com poderes para receber intimação e citação, bem como endereço eletrônico para comunicações.



7.17 – O envio da proposta vinculará a licitante ao cumprimento de todas as condições e obrigações inerentes ao certame.

8. CREDENCIAMENTO

8.1 – Todo o procedimento para credenciamento e cadastramento consta do “Manual do Fornecedor”, disponibilizado no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

8.1.1 – O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e senha, pessoal e intransferível, para acesso ao Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais – SIASG – Sistema COMPRASNET.

8.1.2 – O referido credenciamento depende de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

8.1.3 – O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilização legal da licitante e do seu representante legal, além da presunção de sua capacidade técnica para realizar transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

8.1.4 – É de exclusiva responsabilidade da licitante a utilização da senha de acesso, inclusive qualquer transação efetuada diretamente ou por representante, não sendo cabível ao Provedor do Sistema ou a Secretaria Municipal de Saúde, promotor da presente licitação, responsabilidades por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.1.5 – A perda da senha ou a quebra do sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio do acesso.

9. APRESENTAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇO E DA DOCUMENTAÇÃO

9.1 – Após a divulgação do edital no sítio eletrônico, os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública prevista no item 2.1.

9.1.1 – A etapa de que trata esse item será encerrada com a abertura da sessão pública.

9.1.2 – As propostas de preço serão ofertadas com base no menor preço global do objeto licitado.

9.2 – As licitantes poderão retirar ou substituir suas propostas e os documentos de habilitação inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública da presente licitação, no dia e horário previstos no item 2.1.



9.2.1 – Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9.2.2 – Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos no edital e já apresentados, serão encaminhados pelo licitante melhor classificado após o encerramento do envio de lances, em formato digital, nos termos do item 11.4.2.

9.2.3 – O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhe atribuirá validade e eficácia para fins de classificação.

9.2.3.1 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 9.2.3, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

9.2.4 – Não será estabelecida nesta etapa do certame ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização de procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

9.3 – No preço proposto serão computadas todas as despesas para a entrega do(s) bem(ns), incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente licitação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas, e outras despesas relacionadas ao objeto da licitação e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta licitação.

9.4 – O valor total da proposta, acrescido dos valores devidos a título de contribuição previdenciária, na forma do item anterior, será considerado apenas para efeito de comparação com o valor das propostas apresentadas pelas demais licitantes, no momento do seu julgamento.

9.4.1 – O valor devido título de contraprestação pela execução dos serviços será obtido mediante a dedução do valor total da proposta do montante do valor devido a título de contribuição previdenciária, o qual deverá ser recolhido à entidade competente, na forma da legislação.

9.4.2 – Os **custos indiretos**, relacionados com as despesas de manutenção, utilização, reposição, depreciação e impacto ambiental do objeto licitado, entre outros fatores vinculados ao seu ciclo de vida, poderão ser considerados para a definição do menor dispêndio, sempre que objetivamente mensuráveis, conforme disposto em regulamento.



9.5 – Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto licitado ou deste Edital. Considerar-se-á que os preços propostos são completos e suficientes para pagar todos os serviços.

9.6 – A licitante deverá remeter a proposta de preços devidamente adequada aos preços ofertados na fase competitiva em arquivo único compactado, no curso da sessão pública, quando solicitada a fazê-lo pelo Pregoeiro.

9.7 – As licitantes arcarão com todos os custos relativos à apresentação das suas propostas. A Secretaria Municipal de Saúde, em nenhuma hipótese, será responsável por tais custos, quaisquer que sejam os procedimentos seguidos na licitação ou os seus resultados.

9.8 – Incumbirá, ainda, à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

9.9 – A licitante que se enquadre como microempresa ou empresa de pequeno porte e que queira usufruir do tratamento privilegiado assegurado pela Lei Complementar Federal nº 123/2006, deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos previstos no referido diploma legal, especialmente no seu art. 3º, sob as penas da lei, em especial do art. 299 do Código Penal.

9.9.1 – A falta da declaração de enquadramento da licitante como microempresa ou empresa de pequeno porte não conduzirá ao seu afastamento da licitação, mas tão somente dos benefícios da Lei Complementar Federal nº 123/2006.

10. ABERTURA DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

10.1 – A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na internet será aberta pelo pregoeiro com a utilização de sua chave de acesso e senha.

10.1.1 – Os licitantes poderão participar da sessão pública na internet, mediante a utilização de sua chave de acesso e senha.

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

10.2 – O pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

10.3 – Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que contiverem vícios insanáveis;



- c) que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido;
- e) que apresentarem desconformidade insanável com quaisquer outras exigências do Edital;
- f) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- g) que por ação da licitante ofertante contenha elementos que permitam a sua identificação;
- h) que não tenha indicado a marca dos produtos cotados;
- i) cujo objeto esteja desacompanhado da documentação técnica/ certificação exigida no Termo de Referência.

10.3.1 – A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

10.4 – Após a análise das propostas de preço será divulgada nova grade ordenatória pelo sistema contendo a relação com as propostas classificadas e aquelas desclassificadas mediante decisão motivada do Pregoeiro.

10.5 – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da etapa de lances.

10.6 – A etapa de lances será realizada exclusivamente por meio do sistema eletrônico para os autores das propostas classificadas.

10.7 – Para a etapa de lances neste pregão eletrônico será adotado o modo de disputa aberto.

10.8 – Aberta a etapa de lances, as licitantes classificadas deverão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do recebimento do seu lance e do valor consignado no registro.

10.9 – As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado e as regras de aceitação pertinentes.

10.9.1 – O licitante somente poderá oferecer valor inferior ao último lance por ele ofertado e registrado pelo sistema, observado o intervalo mínimo de R\$ 0,01 (UM CENTAVO) de diferença de valores, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários, quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta.

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

10.9.3 – Durante o transcurso da etapa de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação da detentora do lance.



10.9.4 – Não poderá haver desistência dos lances ofertados, a não ser em situação devidamente justificada e aceita pelo Pregoeiro, sujeitando-se a licitante às penalidades previstas no item 20 deste edital.

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

10.10.1 – A prorrogação automática da etapa de envio de lances será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive quando se tratar de lances intermediários.

10.10.2 – Na hipótese de não haver novos lances, a sessão pública será encerrada automaticamente.

10.10.3 – Encerrada a sessão pública sem prorrogação automática pelo sistema, o pregoeiro poderá, assessorado pela equipe de apoio, admitir o reinício da etapa de envio de lances, em prol da consecução do melhor preço, mediante justificativa.

11. JULGAMENTO DAS PROPOSTAS E DIREITO DE PREFERÊNCIA

11.1 – Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério do menor preço global, sendo considerada mais bem classificada a licitante que, ao final da etapa de lances do pregão eletrônico, tenha apresentado lances cujos valores sejam iguais ou inferiores aos previstos na estimativa orçamentária.

11.2 – Será assegurada, como critério de desempate, a preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte em relação àquelas empresas que não detenham essa condição.

11.2.1 – Apenas após a classificação das propostas, as licitantes que se enquadrem como microempresas ou empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar Federal nº 123/2006, poderão manifestar esta condição, sendo proibido, sob pena de exclusão deste procedimento, identificarem-se como tal antes do momento determinado neste subitem.

11.2.2 – Serão consideradas em situação de empate as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte iguais ou superiores em até 5% (cinco por cento) àquela considerada mais bem classificada.

11.2.3 – Ocorrendo o empate, na forma do item anterior, proceder-se-á da seguinte forma:

a) A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar proposta de preço inferior àquela até então considerada a melhor oferta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;



b) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada apresente proposta de preço inferior, esta será considerada a melhor oferta;

c) Caso a microempresa ou empresa de pequeno porte convocada não apresente proposta de preço inferior, serão convocadas, na ordem classificatória, as demais microempresas ou empresas de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, para o exercício de igual direito;

d) No caso de equivalência nos valores apresentados por mais de uma microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrem na situação de empate antes prevista, será convocada primeiro para apresentar melhor oferta aquela que tenha tido o seu último lance recebido e registrado em primeiro lugar.

11.2.4 – Caso nenhuma microempresa ou empresa de pequeno porte venha a ter sua proposta considerada a mais bem classificada pelo critério de desempate, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada do certame.

11.2.5 – Somente haverá aplicação do disposto nos itens acima quando a proposta originalmente mais bem classificada do certame não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

11.3 – Caso esteja configurado empate em primeiro lugar, após a observância do direito de preferência disposto no item 11.2 ou inexistindo proposta de microempresas ou empresas de pequeno porte em situação de empate, será realizada disputa final entre os licitantes empatados, que poderão apresentar novo lance fechado.

11.3.1 – Na hipótese de o disposto no item 11.3 não ser suficiente para solucionar o empate, serão observados, quanto às propostas em situação de empate, os demais critérios e preferências previstos no art. 60 da Lei Federal nº 14.133/2021.

11.4 – Após o encerramento das etapas anteriores, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante mais bem classificada para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas em edital.

11.4.1 – A negociação será realizada por meio do sistema e poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.

11.4.2 – Haverá um prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, e se necessário, dos documentos complementares, conforme o item 9.2.2, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

11.5 – O Pregoeiro anunciará a licitante detentora da proposta ou do lance de **menor valor**, imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após negociação e decisão pelo Pregoeiro acerca da aceitação da proposta ou do lance de **menor valor**.

11.6 – Nas hipóteses em que se configurarem preços inexequíveis, o Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, por meio de diligência, poderão averiguar se a oferta da licitante é viável,



dando-lhe a oportunidade de comprovar, documentalmente, serem os custos dos insumos coerentes com os de mercado e os coeficientes de produtividade compatíveis com a execução do objeto licitado.

11.7 – A Secretaria Municipal de Saúde poderá requisitar, a qualquer momento, em relação ao licitante provisoriamente vencedor, amostras dos bens objeto da presente licitação, na forma do Termo de Referência.

11.7.1 – Durante a licitação, em caso de divergência entre as referidas demonstrações e as especificações deste Edital e do Termo de Referência, as propostas serão desclassificadas.

11.7.2 – Na hipótese de não realização ou de rejeição da demonstração apresentada pelo primeiro colocado, serão convocados os licitantes subsequentes na ordem de classificação provisória.

11.8 – Na hipótese de desclassificação de todas as propostas, o Pregoeiro poderá fixar às licitantes o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de outras propostas, corrigida das causas de sua desclassificação.

11.9 – Encerradas as negociações e considerada aceitável a oferta de menor valor, passará o Pregoeiro ao julgamento da habilitação observando as seguintes diretrizes:

a) O Pregoeiro deverá efetuar consulta ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, de modo a não admitir a permanência, no certame, de licitante declarada suspensa de participar em licitações, impedida de contratar com a Administração ou declarada inidônea.

b) O Pregoeiro verificará o atendimento das condições de habilitação da licitante detentora da oferta de menor valor, por meio de consulta *on line* ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, bem como apreciará a documentação complementar descrita no item 12 deste edital;

c) Caso os dados e informações existentes no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF não atendam aos requisitos estabelecidos no item 12 deste edital, o Pregoeiro verificará a possibilidade de suprir ou sanear eventuais omissões ou falhas mediante consultas efetuadas por outros meios eletrônicos que julgar adequados;

c.1) Essa verificação será registrada pelo Pregoeiro na ata da sessão pública, devendo ser anexados aos autos do processo administrativo respectivo os documentos obtidos por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente certificada e justificada;

d) A(s) licitante(s) deverá(ão) remeter sua documentação de habilitação em arquivo único compactado, nos termos do item 9.1. Na hipótese de necessidade de envio de documentos complementares após o julgamento da proposta, os documentos serão enviados em formato digital, via Sistema COMPRAS.GOV, observado o item 11.4.2.



e) O Pregoeiro poderá suspender a sessão pública pelo prazo que fixar para a realização de diligências com vistas ao saneamento que trata o item 9.2.3. A sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

f) Administração não se responsabilizará pela eventual indisponibilidade dos equipamentos ou meios eletrônicos de consulta no momento da verificação a que se refere a alínea “b”. Na hipótese de ocorrer essa indisponibilidade, a licitante será inabilitada, mediante decisão motivada.

g) Constatado o cumprimento dos requisitos e condições estabelecidos no Edital, a licitante será habilitada e declarada vencedora do certame.

11.10 – Se a oferta não for aceitável, permanecendo acima do máximo estipulado para a contratação no item 4.2, ou se a licitante desatender as exigências para a habilitação, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente na ordem de classificação, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarada vencedora.

11.10.1 – Na hipótese de contratação de serviços comuns em que a legislação ou o edital exija apresentação de planilha de composição de preços, essa deverá ser encaminhada exclusivamente via sistema, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor, nos termos do item 11.4.2.

11.10.2 – Na hipótese do art. 61, §1º, da Lei Federal nº 14.133/2021, o Pregoeiro, após negociar com os demais licitantes, na ordem de classificação, decidirá sobre a aceitabilidade das propostas e, em caso positivo, observará quanto à verificação e comprovação da habilitação, o procedimento previsto no item 11.9.

11.11 – Na hipótese de inabilitação de todas as licitantes, o Pregoeiro poderá fixar o prazo de 8 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação, corrigida das causas de suas inabilitações.

11.12 – Da sessão, o sistema gerará ata circunstanciada em que estarão registrados todos os atos e ocorrências do procedimento, a qual será disponibilizada para consulta no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

12. HABILITAÇÃO

12.1 – O julgamento da habilitação se processará na forma prevista neste Edital, mediante o exame dos documentos a seguir relacionados, os quais dizem respeito à:

(A) Documentação relativa à habilitação jurídica;

(B) Documentação relativa à habilitação econômico–financeira;



(C) Documentação relativa à habilitação fiscal;

(D) Documentação relativa à habilitação social e trabalhista;

(E) Documentação relativa à qualificação técnica.

12.1.1 – As empresas estrangeiras que não funcionem no País deverão apresentar documentos equivalentes, na forma de regulamento previsto no art. 70, parágrafo único, da Lei Federal nº 14.133/2021.

12.2 – Não serão aceitos como documentação hábil a suprir exigências deste Edital pedidos de inscrição, protocolos, cartas ou qualquer outro documento que visem a substituir os exigidos, exceto nos casos admitidos pela legislação.

12.3 – Se os Certificados, Declarações, Registros e Certidões não tiverem prazo de validade declarado no próprio documento, da mesma forma que não conste previsão em legislação específica, os referidos documentos deverão ter sido emitidos há, no máximo, 90 (noventa) dias, contados até a data da realização da licitação.

12.4 – A documentação exigida para atender as alíneas (A) à (D) poderá ser substituída pelo registo cadastral no SICAF e em sistemas semelhantes mantidos pelo Município.

12.5 – O pregoeiro poderá, no julgamento da habilitação, sanar erros e falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhes atribuirá validade e eficácia para fins de habilitação.

12.5.1 – Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização das diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 12.5, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

(A) – HABILITAÇÃO JURÍDICA

(A.1) Registro comercial, no caso de empresário individual;

(A.2) Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, com chancela digital na forma eletrônica ou tradicional, em se tratando de sociedades empresárias, acompanhado dos documentos de designação de seus administradores, caso designados em ato separado;

(A.3) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedade simples, acompanhada da prova da composição da diretoria em exercício.



(A.3.a) A sociedade simples que não adotar um dos tipos societários regulados no Código Civil deverá mencionar no respectivo ato constitutivo as pessoas naturais incumbidas de sua administração, exceto se assumir a forma de sociedade cooperativa.

(A.4) A prova da investidura dos administradores da sociedade limitada eventualmente designados em ato separado do Contrato Social, mediante termo de posse no livro de atas da Administração e averbação no registro competente.

(A.5) 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.

(A.6) Na hipótese de existir alteração nos documentos citados acima posteriormente à constituição da sociedade, os referidos documentos deverão ser apresentados de forma consolidada, contendo todas as cláusulas em vigor.

(B) – HABILITAÇÃO ECONÔMICO–FINANCEIRA

B.1. Para fins de qualificação Econômico-Financeira, deverão ser observados os requisitos exigidos no Edital de Licitação, bem como:

B.1.1. Certidões negativas de falências e concordatas expedidas pelos distribuidores da sede. Se o solicitante 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 concordatas.

B.1.2. 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.1.3 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, devidamente registrados na Junta Comercial do Estado de sua sede ou domicílio ou em outro órgão equivalente, devendo apresentar:

(B.1.3.a) Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior que 1.

Será considerado como Índice de Liquidez Geral o quociente da soma do Ativo Circulante com o Realizável a Longo Prazo pela soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante.

$$\text{ILG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$



(B.1.3.b) Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior que 1.

Será considerado como índice de Liquidez Corrente o quociente da divisão do Ativo Circulante pelo Passivo Circulante.

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

(B.1.3.c) Índice de Endividamento (IE) menor ou igual a 1.

Será considerado Índice de Endividamento o quociente da divisão da soma do Passivo Circulante com o Passivo Não Circulante pelo Patrimônio Líquido.

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}{\text{PATRIMÔNIO LÍQUIDO}}$$

(B.2) – A licitante que utiliza a Escrituração Contábil Digital – ECD deverá apresentar o balanço patrimonial autenticado na forma eletrônica, pelo Sistema Público de Escrituração Digital – SPED, acompanhado do termo de autenticação eletrônica da Junta Comercial dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário.

(B.2.1) Serão considerados e aceitos como na forma da lei os balanços patrimoniais e demonstrações contábeis que contenham as seguintes exigências:

(B.2.1.1) Quando se tratar de sociedades anônimas, o balanço deverá ser apresentado em publicação em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada a sede da companhia, observado o art. 289 da Lei Federal nº 6.404/76, ressalvada a hipótese das empresas enquadradas no art. 294 daquela legislação, que poderão fazer a sua apresentação em publicação eletrônica, na forma do disposto na Portaria ME nº 12.071/2021 do Ministério da Economia e suas sucessivas alterações;

(B.2.1.2) Quando se tratar de outro tipo societário, o balanço patrimonial acompanhado dos termos de abertura e de encerramento do Livro Diário deverá ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, contendo:

(B.2.1.2.1) Quando se tratar de sociedade constituída a menos de um ano, essa deverá apresentar apenas o balanço de abertura, o qual deverá conter a identificação legível e assinatura do responsável contábil da empresa, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade – CRC, bem como ser devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente.



(B.2.1.2.2) Quando se tratar de sociedade constituída há menos de dois anos, os documentos referidos no item B.1 limitar-se-ão ao último exercício.

(B.3) A licitante que não alcançar o índice (ou quaisquer dos índices) acima exigido(s), conforme o caso, deverá comprovar que possui patrimônio líquido mínimo igual ou superior a 10% (dez por cento), *nos termos do § 4º do art. 69 da Lei Federal nº 14.133/2021* do valor estimado para a contratação. A comprovação será obrigatoriamente feita pelo balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei.

(C) – HABILITAÇÃO FISCAL

(C.1) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ ou no Cadastro de Pessoas Físicas – CPF.

(C.2) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede da licitante, pertinente à atividade empresarial objeto desta licitação.

(C.3) Prova de regularidade com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal mediante a apresentação dos seguintes documentos:

(C.3.a) A prova de regularidade com a Fazenda Federal será efetuada por meio da Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a Tributos Federais, inclusive contribuições sociais, e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Conjunta Positiva com efeito negativo, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil – RFB e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional –PGFN, da sede da licitante;

(C.3.b) A prova de regularidade com a Fazenda Estadual do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Circulação de Mercadorias e Serviços e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição estadual;

(C.3.c) A prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio da licitante será feita por meio da apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal;

(C.3.c.1) No caso de licitante domiciliada no Município de Angra dos Reis, essa deverá apresentar, além dos documentos listados no item acima, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto Predial e Territorial Urbano. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua sede, deverá apresentar declaração própria, atestando essa circunstância.



(C.4) No caso de licitante domiciliada em outro município, mas que possua filial ou escritório no Município de Angra dos Reis, essa deverá apresentar, em relação à filial ou ao escritório, certidão negativa ou positiva com efeito negativo do Imposto sobre Serviços de Qualquer Natureza e do Imposto sobre Propriedade Predial e Territorial Urbana e certidão negativa ou positiva com efeito negativo da dívida ativa ou, se for o caso, certidão comprobatória de que a licitante, pelo respectivo objeto, está isenta de inscrição municipal. Não sendo a licitante proprietária do imóvel onde localizada a sua filial ou escritório, deverá apresentar declaração própria atestando essa circunstância.

(C.5) Prova de Regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF–FGTS.

(C.6) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

(C.6.a) Caso a documentação apresentada pela microempresa ou empresa de pequeno porte contenha alguma restrição, lhe será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados do momento em que o proponente for declarado o vencedor da licitação, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de negativa.

(C.6.b) O prazo acima será prorrogado por igual período, mediante requerimento do interessado, ressalvadas as hipóteses de urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho.

(C.6.c) A não regularização da documentação no prazo estipulado implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 90, § 5º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

(D) – DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À HABILITAÇÃO SOCIAL E TRABALHISTA

(D.1) Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, emitida pelo Ministério do Trabalho e Emprego, ou Declaração firmada pela licitante, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, salvo maiores de quatorze anos na condição de aprendiz, sob as penas da lei, conforme declaração presente no **anexo X**.

(D.2) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo.

(D.3) Declaração de Reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, **anexo VIII**.



(E) – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

E.1 - Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor serão:

E.1.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome favor da empresa licitante, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (Resolução CFN nº 510/12), de modo a comprovar serviços de fornecimento de alimentação em outras instituições.

E.1.2. Certidões de Cadastro Atualizadas da empresa emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

E.1.3. Registro do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutricionistas e comprovação de seu vínculo empregatício com a empresa.

E.1.4. 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.

E.1.5. Protocolo ou Alvará Sanitário Estadual atualizado da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) produtora das refeições (HMJ) deste objeto no período de até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato.

13. RECURSOS

13.1 – Divulgada a vencedora, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em campo próprio do sistema, no prazo concedido na sessão pública.

13.2 – A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso.

13.3 – As licitantes que manifestarem o interesse em recorrer terão o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, sendo facultado às demais licitantes a oportunidade de apresentar contrarrazões no mesmo prazo, contado a partir do dia do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

13.4 – A apresentação das razões e das contrarrazões dos recursos deverá ser realizada, única e exclusivamente, em campo próprio do sistema eletrônico, observados os prazos estabelecidos no item anterior.

13.5 – A não apresentação das razões escritas mencionadas acima acarretará, como consequência, a análise do recurso pela síntese das razões apresentadas na sessão pública.



13.6 – Os recursos serão dirigidos ao Pregoeiro, que poderá reconsiderar seu ato no prazo de 3 (três) dias úteis, ou então, neste mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, à autoridade superior, que proferirá a decisão no mesmo prazo, a contar do recebimento.

13.7 – O recurso terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.8 – Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

13.9 – Os recursos relativos às sanções administrativas estão previstos na minuta de contrato (Anexo III).

14. CONEXÃO COM O SISTEMA ELETRÔNICO

14.1 – As licitantes, como responsáveis por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumem como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

14.2 – Caso o Sistema do Pregão Eletrônico fique inacessível por problemas operacionais, exclusivamente do próprio sistema, com a desconexão de todos os participantes no decorrer da etapa competitiva do pregão, o procedimento licitatório será suspenso e somente será retomado após a comunicação aos participantes no endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br>.

14.2.1 – Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas por meio do sistema ou em virtude de sua desconexão.

14.3 – A desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances não prejudica o seu transcurso. Caso o sistema eletrônico permaneça acessível às licitantes para o oferecimento de lances, estes continuarão a ser recebidos, retornando o Pregoeiro, quando possível, à sua atuação na etapa de lances, sem prejuízo dos atos realizados.

14.3.1 – Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas vinte e quatro horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.angra.rj.gov.br



15. GARANTIA

15.1 – A ADJUDICATÁRIA prestará garantia de 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, modalidade prevista art. 98 da Lei Federal nº 14133/21.

15.1.1 – Será utilizado o valor anual do contrato para definição e aplicação dos percentuais previstos neste item.

15.1.2 – No caso de seguro–garantia, a prestação da garantia pelo contratado será efetuada em 30 (trinta) dias contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato.

15.1.3 – Em relação ao seguro–garantia, o instrumento deverá contemplar a possibilidade de sua renovação no período compreendido entre a data de assinatura do Contrato e a data de encerramento da sua execução e incluir a cobertura dos valores relativos a multas eventualmente aplicadas.

15.1.4 – No caso de fiança bancária, deverá ser observado o padrão estabelecido pelo Decreto Rio nº 26.244/2006.

15.2 – A *SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE* utilizará a garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a essa, inclusive, para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir–se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações.

15.3 – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão descontados da garantia, caso não venham a ser quitados no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

15.4 – Em caso de extinção decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

15.5 – Na hipótese de descontos da garantia a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de 7 (sete) dias úteis, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de 48 (quarenta e oito) horas, sempre contados da utilização ou da notificação pela *SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE*, o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.



15.6 – Caso o valor do Contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a CONTRATADA deverá complementar o valor da garantia para que seja mantido o percentual de 5% (cinco por cento) do valor do Contrato.

15.7 – Sempre que houver reajuste ou alteração do valor do Contrato, a garantia será complementada no prazo de 7 (sete) dias úteis do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso.

15.8 – Os reforços do valor da garantia poderão ser igualmente prestados em uma das modalidades previstas no art. 96, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

15.9 – A garantia contratual somente será restituída após o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante, podendo ser retida, se necessário, para quitar eventuais obrigações da CONTRATADA.

16. ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

16.1 – Constatada a regularidade dos atos praticados e decididos os recursos eventualmente interpostos, a autoridade competente da *SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE* adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

16.2 – Integra o presente Edital, sob a forma de Anexo III a minuta do Contrato cujas disposições disciplinarão as relações entre a Secretaria Municipal de Saúde e a ADJUDICATÁRIA.

17. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

17.1 – Os pagamentos deverão ser efetuados após a regular liquidação da despesa, nos termos do art. 63 da Lei Federal nº 4.320/64, observado o disposto no art. 141 da Lei Federal nº 14.133/2021. O prazo para pagamento será de 30 (trinta) dias, contados da data do protocolo do documento de cobrança no *setor competente do órgão* e obedecido o disposto na legislação.

17.2 – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

17.2.1 – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do(s) serviços/fornecimento efetivamente executados e aceitos no período-base mencionado no item anterior sem que o *órgão* esteja obrigado(a) a pagar o valor total do Contrato.

17.3 – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do FGTS e INSS de todos os empregados atuantes no



contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista e declaração de observância das normas de saúde e segurança do trabalho, na forma do Anexo VI.

17.4 – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

17.5 – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no *setor competente do órgão* e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

17.6 – O valor dos pagamentos eventualmente antecipados será descontado à taxa de 1% (um por cento) ao mês, calculada *pro rata die*, entre o dia do pagamento e o 30º (trigésimo) dia da data do protocolo do documento de cobrança no *setor competente do órgão*.

17.7 – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta-corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

18. REAJUSTE

18.1 – Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

18.2 – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA–E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

18.3 – Caso o índice previsto neste Edital seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.



19. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1 – A recusa da ADJUDICATÁRIA em assinar o termo de contrato ou em retirar o instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido caracteriza o descumprimento total das obrigações assumidas, independentemente do disposto no subitem 16.4, sujeitando-a às penalidades previstas no subitem 19.2.

19.2 – Em razão das condutas previstas no art. 155 da Lei Federal nº 14.133/2021, o *órgão ou entidade licitante* poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

Advertência;

Multa;

Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

19.3 – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

19.3.1 – 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

19.3.2 – 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

19.3.3 – 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

19.3.4 – 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

19.3.5 – 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 5% (cinco por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.



19.3.6 – As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

19.3.7 – Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2

INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02



Para os itens a seguir, deixar de:

5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

19.4 – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

19.5 – As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

19.6 – As multas eventualmente aplicadas com base na alínea “b” do caput desta Cláusula não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

19.7 – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.

19.8 – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

19.9 – A aplicação das sanções previstas no item 19.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

19.10 – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das



sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

20. FORO

20.1 – Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Angra dos Reis para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Edital, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 – Ficam as licitantes sujeitas às sanções administrativas, cíveis e penais cabíveis caso apresentem, na licitação, qualquer declaração falsa ou que não corresponda à realidade dos fatos.

21.2 – Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente na *SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE*.

21.3 – As referências de horário correspondem ao horário oficial de Brasília – DF.

21.4 – Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro.

21.5 – Fazem parte integrante deste Edital:

Anexo I	Estudo Técnico Preliminar
Anexo II	Termo de Referência
Anexo III	Minuta de Contrato
Anexo IV	Declaração de Responsabilização Civil e Administrativa
Anexo V	Declaração de Inexistência de Nepotismo
Anexo VI	Declaração de Cumprimento das Normas de Saúde e Segurança do Trabalho
Anexo VII	Declaração para fins de habilitação econômico-financeira, do art. 63, § 1º, da Lei Federal nº 14.133/2021
Anexo VIII	Declaração de cumprimento de reserva de cargos do art. 63, IV, da Lei Federal nº 14.133/2021



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

Anexo IX	Modelo de proposta (a ser fornecido pelo Pregoeiro e Equipe de Apoio)
Anexo X	Declaração de cumprimento do inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal

21.6 – Este Edital contém __ (____) folhas rubricadas e numericamente ordenadas.

Angra dos Reis, 16 de setembro de 2024.

Pregoeiro
Rafael Santos Jordão
mat.4502240



ANEXO I

ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR

INTRODUÇÃO

O presente documento caracteriza a primeira etapa da fase do planejamento e apresenta os devidos estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade abaixo especificada. O objetivo principal é estudar detalhadamente a necessidade e identificar no mercado a melhor solução para supri-la, em observância às normas vigentes e aos princípios que regem a Administração Pública.

1- DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE

(art. 18º, § 1, “inciso I ” e da Lei n. 14.133/2021)

JUSTIFICATIVA E OBJETIVO

Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar, visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei e aos pacientes em quimioterapiana Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ, por um período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

RAZÃO DA NECESSIDADE DA AQUISIÇÃO

Justifica-se a presente contratação de uma empresa especializada para a continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição tendo em vista o término do contrato nº 084/2024/SSA, processo nº 2023042092, processo este emergencial para prestação de serviço em 180 dias (09/02/24 à 09/08/24).

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 período de janeiro à dezembro/23, anexo 1. Os quantitativos, em litros, das fórmulas infantis e quantitativos de porções de



mingau/vitamina foram baseados no consumo de julho/23 à abril/24, acrescidos de uma margem de segurança de 30%, anexo 2. Os quantitativos dos lanches para os pacientes em pós operatório externo foram estimados no total de cirurgias de catarata realizadas nos anos de 2021 à 2023, adicionados de uma margem de segurança de 30% (1081 + 324 = 1405 lanches), anexo 3.

As refeições de acompanhantes serão fornecidas para aqueles legalmente constituídos, ou seja, acompanhantes de pacientes menores de 18 anos e maiores de 60 anos e para casos de exceção, em que as assistentes sociais, médicos e coordenadores/supervisores de enfermagem identificarem a necessidade de acompanhante permanente durante a internação (ex. pessoas com deficiência mental e/ou física) e para aqueles autorizados pela Secretária Hospitalar.

2 - PREVISÃO COM PLANO DE CONTRATAÇÕES ANUAL - (PCA)

(art. 18º, § 1, “inciso II ” e da Lei n. 14.133/2021)

- A contratação alinha-se a Secretaria Municipal de Saúde, assessorada pela Secretaria Hospitalar, com as suas Superintendências. Esta assertiva ampara-se na medida em que é constante a necessidade de tais serviços para o bom andamento das atividades a que se destina no Hospital Municipal da Japuíba – HMJ.

A despesa tem adequação orçamentária e financeira com a Lei Orçamentária Anual e compatibilidade com a Lei de Diretrizes Orçamentárias.

Foram observadas, previamente, todas as prescrições constantes do art. 16, inciso I e II, e § 1º incisos I e II da Lei Complementar nº 101, de 04/05/2000 (Lei de Responsabilidade Fiscal).

3 - REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

(art. 18º, § 1, “inciso III ” e da Lei n. 14.133/2021)

A empresa deverá apresentar:

3.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome favor da empresa licitante, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (Resolução CFN nº 510/12), de modo a comprovar serviços de fornecimento de alimentação em outras instituições.

3.2. Certidão de Cadastro atualizada da empresa emitida pelo Conselho Regional de Nutricionistas.

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

3.3.1. 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.

3.4. Protocolo ou Alvará Sanitário Estadual atualizado da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) produtora das refeições (HMJ) deste objeto no período de até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato.

4 – DA VALIDADE DA PROPOSTA

O prazo de validade será de **60 (sessenta) dias**, da data de entrega da proposta. (Artigo 90 da Lei nº 14.133 de 01 de Abril de 2021)

5 - ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

O prazo do fornecimento ocorrerá a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento, acompanhada de cópia do empenho, ambos enviados por e-mail, para o endereço eletrônico da Contratada.

O serviço irá atender ao **Hospital Municipal da Japuiba – HMJ**, situado na Rua Japoranga, 1700 – Japuiba – Angra dos Reis, RJ, com a devida ciência do responsável do Hospital Municipal da Japuiba – HMJ .

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, módulos de nutrientes e suplementos nutricionais com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços.

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.

O LOCAL de produção das refeições deste termo será na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) do HMJ.

6- ESTIMATIVA DAS QUANTIDADES

(art. 18º, § 1, “inciso IV ” e da Lei n. 14.133/2021)

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

Tipo de serviços	Quantidade estimada/dia						Quantidade estimada para 30 dias					
	Desj.	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Desj.	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Refeições Paciente	140	140	140	140	140	140	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200
Refeições Acompanhante	40	10	40	10	40	10	1.200	300	1.200	300	1.200	300



Tipo de serviço	Quantidade estimada/ANO
Lanche pós-operatório cirurgias externas	1.405

6.2. Fórmulas Infantis

Fórmulas Infantis		Quantidade estimada mês (litros)
Fórmula Infantil Reconstituída (FIR)	FIR 1	8
	FIR 2	5
	FIR 3	1
	FIR 4	3
	FIR 5	1
	FIR 6	1
	FIR 7	1
	FIR 8	1

Fórmulas Infantis		Quantidade estimada mês (litros)
Fórmula Infantil Engrossada (FIE)	FIE 1	3
	FIE 2	2
	FIE 3	1
	FIE 4	1
	FIE 5	1
	FIE 6	1
	FIE 7	1
	FIE 8	1



6.3. Alimentos Complementares.

Item	Alimentos	Quantidade Estimada (30 dias)
1	Água mineral sem gás, garrafa (500ml/510ml)	600 garrafas
2	Vitamina de frutas com cereal*, mingau variado, (copo 250ml)	150 copos

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

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

6.3.2. A água poderá ser disponibilizada para os pacientes participantes das cirurgias externas, se necessário, e deverá ser entregues refrigeradas e em caixas térmicas no local especificado pela CONTRATANTE.

7 - LEVANTAMENTO DE MERCADO

(art. 18º, § 1, “inciso V ” e da Lei n. 14.133/2021)

O levantamento de mercado será realizado em momento oportuno pela Comissão competente, com análise das alternativas possíveis, justificativa técnica e econômica da escolha do tipo de solução a contratar e, ainda, a prospecção e análise das alternativas possíveis de soluções, podendo ser levadas em consideração.

Desta feita, há de se realizar uma comparação entre as soluções encontradas no mercado para apresentar, de forma objetiva, qual delas é a mais vantajosa para a Administração sob os aspectos da conveniência, economicidade e eficiência. A comparação deve considerar, ainda, os custos e benefícios durante a contratação (melhor relação custo-benefício).

Observa-se que o mercado direcionado ao ramo de refeições possui diversas empresas com expertise para a consecução do objeto desta contratação, para atendimento das demandas de alimentação direcionada ao público alvo já citado.

8 - ESTIMATIVA DO VALOR DA AQUISIÇÃO

(art. 18º, § 1, “inciso VI” e da Lei n. 14.133/2021)

Como método para estimar os valores para a referida aquisição na licitação, a Administração realizará pesquisa de preços obedecendo às disposições da INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 65, DE 5 DE AGOSTO DE 2021, que dispõe sobre o procedimento administrativo para a realização de pesquisa de preços para a aquisição de bens e



contratação de serviços em geral, no âmbito da administração pública federal direta, autárquica e fundacional.

O valor estimado pretendido será realizado pelo Setor de Cotação a partir de pesquisas de mercado, com fornecedores, pesquisas na Internet e pesquisas no Banco de Preços - Compras Governamentais, formando um preço exequível com o devido tratamento estatístico.

Cabe ressaltar que a Estimativa do Valor não será o valor efetivo da licitação, mas sim uma referência para orientar a Administração na escolha da solução mais vantajosa.

A pesquisa de preços, por sua vez, será realizada após a definição do Termo de Referência, que contém todas as especificações e prazos da solução escolhida.

9 - DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

(art. 18º, § 1, “inciso VII ” e da Lei n. 14.133/2021)

9.1. A prestação dos serviços, realizar-se-á nas dependências do 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.

9.2. 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.

9.3. 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.

9.4. 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.

9.5. A distribuição das refeições será realizada nos horários especificados no termo de referência, podendo ser alterados de acordo com a necessidade do serviço.

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



9.7. 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.

9.8. 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.

9.9. 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.

9.10. As **pequenas refeições** serão servidas em bandejas lisas acompanhadas de copo descartável de **papel** biodegradável com tampa (líquidos quentes) e copo plástico de **polipropileno** (PP) descartável com tampa (líquidos frios). Os copos deverão ser resistentes à compressão lateral, 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 e copo descartável para água, sempre que necessário e sem custos para a CONTRATANTE.

9.11. 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 4 (quatro) cavidades para refeição e bandejas térmicas com 1 (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 copo plástico de polipropileno (PP) descartável com tampa, conjunto de talheres (garfo/colher e faca) descartáveis inquebráveis (resina termoplástica virgem), com guardanapos, embalados individualmente em saco de papel em tamanho apropriado. A salada será servida em embalagem separada e 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.

9.12. Para os pacientes internados no isolamento as refeições serão servidas em embalagens de isopor descartáveis, quadradas, com 4 (quatro) divisórias e redonda para preparações líquidas (sopas) ou copos térmicos, acompanhadas por um conjunto de talheres descartáveis inquebráveis, copos com tampa, guardanapos e canudos descartáveis.

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

9.14. A CONTRATADA deverá manter as refeições em temperatura adequada, utilizando freezer, refrigerador, balcões térmicos, pass trough ou outros equipamentos próprios para



essa finalidade e, em número suficiente, a fim de proceder ao correto monitoramento do binômio tempo e temperatura.

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

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

9.15.2. A CONTRATADA fornecerá um mini bolo elaborado e confeitado (sem corantes artificiais e de acordo com as restrições nutricionais) para o paciente aniversariante do dia. Este bolo virá acompanhado de suco e será servido em substituição ao lanche, sem custos adicionais.

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

9.16. A composição das refeições será de acordo com a consistência e restrição da dieta considerando a patologia e as necessidades do paciente e terão suas especificidades discriminadas no termo de referência. Segue nos quadros abaixo a composição padrão das refeições.

9.16.1. Pequenas Refeições Pacientes, Acompanhantes e Lanches cirurgia externa

PEQUENAS REFEIÇÕES (desjejum, lanche)		
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	50g
	Opção: pão integral	
	ou torrada (sal ou doce) (individual)	40g



	ou biscoito (sal ou doce) (individual)	40g
	ou bolo simples/integral (sem recheio e sem cobertura)	80g
III	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
IV	manteiga com ou sem sal, ou light (individual)	10g
	ou queijo minas ou ricota	60g
	ou queijo processado tipo polenguinho	17g
	ou geleia (individual) normal ou diet	15g
	ou requeijão (individual)	18g
V	Fruta	150g
VI	Água mineral, sem gás, garrafa individual	500ml/510ml

**PEQUENAS REFEIÇÕES (colação)
PACIENTES E ACOMPANHANTES**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
Fruta inteira OU Salada de frutas OU fruta picada	150g

**PEQUENAS REFEIÇÕES (ceia)
PACIENTES E ACOMPANHANTES
LANCHE PARA PACIENTES PÓS OPERATÓRIO CIRURGIA EXTERNA**

GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Chá (diversos sabores)	250 ml
	ou suco de fruta natural ou polpa	250 ml
II	Torrada (sal ou doce) (individual)	40g
	ou biscoito (sal ou doce) (individual)	40g



III	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
IV	manteiga com ou sem sal, ou light (individual)	10g
	ou geleia (individual) normal ou diet	15g
	ou requeijão (individual)	18g
V	Água mineral, sem gás, garrafa individual	500ml/510ml

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

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 – 140g - 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 - Hortaliça A cozidas (60g) e/ou Hortaliças B e C (100g) ou farofa, pirão, polenta – 100g
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).



9.16.3. 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.

9.16.4. A quantidade dos alimentos poderá sofrer variação, para mais ou menos caso seja necessária, não implicando em alteração de preço das refeições. Exemplificando: adição ou redução de uma porção de café com leite ou pão ou salada ou proteína ou suco dentre outros alimentos.

8.16.5. Frequência semanal dos alimentos e preparações.

Alimento/preparação	Frequência semanal (desjejum, lanche, ceia)
logurte	2
Queijo minas, creme de ricota, requeijão	4
Bolo	3

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

9.17. 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.

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



9.17.2. 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.

9.17.3. 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.

9.17.4. 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.

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

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

9.17.7. As fórmulas infantis serão divididas em Fórmula Infantil Reconstituída (FIR) e Fórmula Infantil Engrossada (FIE). As especificações dessas fórmulas estão descritas no termo de referência.

9.17.8. 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.

9.17.9. O cálculo para o preço a ser cobrado será de acordo com o tipo e volume (litros) da fórmula infantil fornecida/mês.

9.18. As **refeições dos acompanhantes** seguirão a mesma descrição dos serviços dos pacientes inclusive na forma de apresentação mesmo sendo servidas no refeitório.

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

9.20. 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.

9.20.1. As refeições deverão ser porcionadas de acordo com os per capita estabelecidos no termo de referência.



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

9.22. 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.

9.23. **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.

9.23.1. A análise laboratorial das amostras será trimestralmente e sempre que necessário diante de suspeita de surto alimentar e/ou contaminação dos alimentos. O custo será de responsabilidade da CONTRATADA. Serão analisadas todas as preparações (saladas, cereal/massas, leguminosas, guarnições, carnes, sopas, mingaus, sucos, fórmulas infantis e outras conforme necessidade).

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

9.24.1. 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.

9.24.2. Toda a manutenção, reparo e ou substituição dos equipamentos, materiais e móveis será de responsabilidade da CONTRATADA.

9.25. A CONTRATADA será responsável por todos os serviços realizados no **lactário** conforme descrito no termo de referência.

9.26. 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.

9.27. Os lanches para os pacientes em pós operatório de cirurgias externas:

9.27.1. Os lanches serão entregues pela CONTRATADA no local especificado pela CONTRATANTE. As datas, os horários e os quantitativos de entrega dos lanches serão solicitados de acordo com a programação das cirurgias.

9.27.2. A CONTRATADA deverá observar as normas de Vigilância Sanitária para o transporte e armazenamento de alimentos. Os alimentos deverão ser transportados em caixas (HOT BOX) de material atóxico, resistente, lavável e impermeável. É proibido o



transporte dos alimentos em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária. As caixas devem ser depositadas sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis. Deverá ser transportado em carro apropriado para transporte de alimentos.

9.27.3. A CONTRATADA garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

9.27.4. A CONTRATADA fornecerá toalhas para a mesa do lanche e deverão ser substituídas sempre que necessário.

9.27.5. A empresa deverá apresentar no momento da entrega do serviço uma planilha com o quantitativo total especificado de cada item, em duas vias. Uma via destinada a CONTRATADA e a outra ficará com o funcionário (CONTRATANTE) que receberá o lanche.

9.27.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma copeira para a distribuição dos lanches durante todo o período do evento, com horário previsto de 8h às 17h. A copeira deverá estar uniformizada e com identificação.

9.27.7. Coletar amostras de todas os alimentos, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análise laboratoriais, conforme a Resolução nº 216, 15/09/94 – ANVISA.

9.27.8. A CONTRATADA deverá repor imediatamente os itens faltosos no prazo máximo de 20 minutos repor/substituir lanches/alimentos faltosos ou impróprios para o consumo.

9.27.9. No lanche o chá ou suco poderão ser substituídos por café com leite e o grupo II por pão. O cardápio será fornecido pela CONTRANTE, com antecedência, de acordo com a composição do quadro 8.16.1.(lanche para pacientes pós operatório cirurgia externa).

9.28. A CONTRATADA deverá prestar o serviço de forma condizente ao objeto do Termo de Referência promovendo por sua conta despesas com impostos, tributos de qualquer natureza, encargos previdenciários e trabalhistas decorrentes do pessoal utilizado na prestação do serviço.

9.29. A CONTRATADA nomeará preposto para, durante o período de vigência da contratação, representá-lo na execução do serviço.



8.30. A CONTRATADA prestará todo e qualquer esclarecimento ou informação solicitada pela fiscalização da CONTRATANTE.

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

9.32. 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.

9.33. A CONTRATADA deverá 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/enteral de acordo com a legislação vigente.

9.34. 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.

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

9.36. A CONTRATADA apresentará o comprovante de manutenção das coifas e da higienização da caixa de gordura antes do início das atividades na UAN do HMJ. A manutenção das coifas inclui toda a higienização interna e externa das coifas e tubulações, substituições de peças, se necessário, dentre outros para o correto funcionamento destas. Esta manutenção deverá ser realizada por empresa especializada para tal serviço. A periodicidade de manutenção das coifas e tubulações será anualmente e da higienização da caixa de gordura semestralmente.

9.37. A CONTRATADA apresentará, até 90 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária ou protocolo de solicitação de vistoria.

9.38. A CONTRATADA deverá manter o **quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo** em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos conforme especificado no termo de referência.

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

9.38.2. 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.

9.39. A CONTRATADA será responsável, no prazo de 1 (um) ano, pela implantação da padronização das consistências das dietas baseada na Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia – IDDSI, sigla do inglês International Dysphagia Diet Standardisation Initiative.

9.40. O acompanhamento e a fiscalização do contrato, caberá ao funcionário designado pela CONTRATANTE. O fiscal exercerá ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto contratado.

9.41. **Demais detalhamentos dos serviços estão especificados no termo de referência.**

10 - JUSTIFICATIVA PARA PARCELAMENTO OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

(art. 18º, § 1, “inciso VIII ” e da Lei n. 14.133/2021)

Em regra, conforme disposições estabelecidas na §3º do art. 40 da Lei n.º 14.133/21, o planejamento da compra deverá atender, entre outros, ao princípio do não parcelamento, pois torna-se mais viável e economicamente vantajoso, com vistas ao melhor aproveitamento dos recursos disponíveis no mercado e à ampliação da competitividade sem perda da economia de escala.

A prestação do serviço deverá ser realizada por único prestador de serviços de forma global, considerando que estes serão executados na mesma região, em uma única localidade não podendo ocorrer diversos vencedores para um único serviço de fornecimento de Refeições (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), dada a sua complementaridade de escala de trabalho.

Pela natureza do objeto não é viável a divisão dos serviços, uma vez que se trata de serviços especializados executados de forma integrada, pois guardada a devida proporcionalidade, em caso de divisão do objeto, há ocorrência de inevitável perda de escala, a julgar pela especialidade para a contratação dos serviços, não sendo economicamente viável o parcelamento da solução.

11 - DEMONSTRAÇÃO DOS RESULTADOS PRETENDIDOS

(art. 18º, § 1, “inciso IX ” e da Lei n. 14.133/2021)

O processo licitatório para contratação dos serviços que são objetos deste estudo está de acordo com a legislação abaixo listada:

Lei nº 10.520/2002, que institui a modalidade Pregão;

Decretos nº 5.450/2005 e nº 10.024/2019, que regulamentam a modalidade Pregão;



Portaria nº 1.428, de 26 de novembro de 1993, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde (SVS/MS), que Aprova o Regulamento Técnico para Inspeção Sanitária de Alimentos", as "Diretrizes para o Estabelecimento de Boas Práticas de Produção e de Prestação de Serviços na Área de Alimentos" e o "Regulamento Técnico para o Estabelecimento de Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ's) para Serviços e Produtos na Área de Alimentos";

Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997, que Aprova o Regulamento Técnico "Condições Higiênicos-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos";

Resolução da Diretoria Colegiada (RDC) nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), que Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Resolução nº 576, de 19 de novembro de 2016, do Conselho Federal de Nutrição (CFN), que dispõe sobre procedimentos para solicitação, análise, concessão e anotação de Responsabilidade Técnica do Nutricionista;

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;

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;

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.

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

Assim, os benefícios almejados com a contratação, serão: evitar a paralisação dos serviços no HMJ; garantir a regularidade dos atendimentos aos pacientes com eficácia e eficiência; e um melhor aproveitamento dos recursos materiais e financeiros disponíveis.

12- PROVIDÊNCIAS PRÉVIAS AO CONTRATO

(art. 18º, § 1, "inciso X " e da Lei n. 14.133/2021)

A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da data da assinatura do instrumento contratual, a garantia contratual que poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração



desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, modalidade prevista art. 98 da Lei Federal nº 14133/21.

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 decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

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

Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal n.º 14133/21, 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.

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.

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

13 - CONTRATAÇÕES CORRELATAS OU INTERDEPENDENTES

(art. 18º, § 1, “inciso XI ” e da Lei n. 14.133/2021)

Não se aplica a esta aquisição.

14 – DESCRIÇÃO DE POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

(art. 18º, § 1, “inciso XII ” e da Lei n. 14.133/2021)

Respeitados os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade, a CONTRATADA deverá adotar práticas de sustentabilidade e de natureza ambiental no fornecimento na execução dos serviços e no fornecimento de insumos, observando, no que for cabível, a Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, que versa sobre critérios de sustentabilidade ambiental na aquisição de bens, contratação ou obras pela Administração Pública Federal direta, autárquica e fundacional, e a Lei nº 12.305 de 02 de agosto de 2010, que Institui a Política Nacional de Resíduos Sólidos.

A contratada deverá assumir as seguintes práticas de sustentabilidade:

Redução da Geração de Resíduos Sólidos



- Utilizar produtos biodegradáveis e que causem o menor ou nenhum impacto ambiental;
- Utilizar na prestação do serviço de utensílios reutilizáveis ou de material biodegradável e
- Reduzir o consumo e geração de material de escritório.

Uso Racional da Água

- Estabelecer medidas de redução de consumo e uso racional da água;
- Devem ser adotados procedimentos corretos com uso adequado da água que promovam economia e evitem desperdícios, sem, no entanto, deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos, utensílios e pessoal;

Eficiência Energética

- Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade.
- Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas.
- Desligar as luzes dos ambientes não ocupados e acender apenas as luzes necessárias;
- Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas; e
- Repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE.

A contratada deverá responsabilizar-se pela coleta e destinação adequada de óleos e gorduras, segundo as normas ambientais vigentes, com treinamentos periódicos dos funcionários para conscientização sobre educação ambiental, devendo a CONTRATADA apresentar sempre que solicitado o contrato com a empresa responsável pela destinação ambientalmente adequada do óleo

15 - POSICIONAMENTO CONCLUSIVO

(art. 18º, § 1, “inciso XIII ” e da Lei n. 14.133/2021)

Quanto a viabilidade da contratação, foram levantados os seguintes pontos:

Pretende-se contratar o item descrito no edital ao menor preço, com as quantidades, especificações e qualidade garantidas, visando complementar as ações assistenciais realizadas aos pacientes, com a prestação dos serviços de alimentação e nutrição com operacionalização, transporte e desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições.

A presente CONTRATAÇÃO é imprescindível, mostrando-se viável, pois o atual contrato nº 084/2024 está para findar em 09/08/2024, cuja a falta de nova contratação causará transtornos no atendimento aos pacientes e acompanhantes do Hospital Municipal da Japuiba.



A contratação alinha-se às finalidades do Órgão e é viável do ponto de vista ambiental, econômico e estratégico, conforme demonstra este estudo;

Os requisitos relevantes para contratação foram adequadamente levantados e analisados, inclusive o tempo esperado para que a solução esteja disponível para o órgão;

As quantidades sugeridas para contratação estão coerentes com a demanda prevista, conforme solicitação da coordenação responsável;

No mercado existe a solução proposta e essa solução é viável;

Continuidade da prestação regular dos serviços de saúde, com o atendimento aos pacientes internados e seus acompanhantes no Hospital Municipal da Japuíba – HMJ.

16 - DECLARAÇÃO DA VIABILIDADE OU NÃO DA CONTRATAÇÃO

A partir do estudo em questão, declara viável a presente aquisição, guiada pelo Termo de Referência elaborado por esta equipe, com base nos elementos anteriormente apresentados neste Estudo Técnico Preliminar, além de ser necessária para o atendimento das necessidades e interesses desta Secretaria.

17 – RESPONSÁVEIS

Angra dos Reis, ___ de _____ de 2024.

Responsável Solicitante

Secretária Hospitalar



ANEXO II

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 do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ.

2. DA JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação de uma empresa especializada para a continuidade dos serviços de fornecimento de alimentação e nutrição tendo em vista o término do contrato nº 084/2024/SSA, processo nº 2023042092, processo este emergencial para prestação de serviço em 180 dias (09/02/24 à 09/08/24).

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 período de janeiro à dezembro/23, anexo 1. Os quantitativos, em litros, das fórmulas infantis e quantitativos de porções de mingau/vitamina foram baseados no consumo de julho/23 à abril/24, acrescidos de uma margem de segurança de 30%, anexo 2. Os quantitativos dos lanches para os pacientes em pós operatório externo foram estimados no total de cirurgias de catarata realizadas nos anos de 2021 à 2023, adicionados de uma margem de segurança de 30% (1081 + 324 = 1405 lanches), anexo 3.

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 o Serviço Social, Médicos e/ou Coordenação/Supervisão de Enfermagem identificarem 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

SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE

FICHA 20243311

DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA: 27.2701.10.0228.2694.339039.16210000

CÓDIGO DE DESPESA: 2694

FONTE DE RECURSO: 16210000

4. DAS ESPECIFICAÇÕES E QUANTIDADES

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

Tipo de serviços	Quantidade estimada/dia						Quantidade estimada para 30 dias					
	Desj	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia	Desj.	Col.	Almoço	Lanche	Jantar	Ceia
Refeições Paciente	140	140	140	140	140	140	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200	4.200
Refeições Acompanhante	40	10	40	10	40	10	1.200	300	1.200	300	1.200	300

Tipo de serviço	Quantidade estimada/ANO
Lanche pós operatório cirurgias externas	1405

4.2. Fórmulas Infantis

Fórmulas Infantis	Quantidade estimada mês (litros)	
Fórmula Infantil Reconstituída (FIR)	FIR 1	8
	FIR 2	5
	FIR 3	1
	FIR 4	3
	FIR 5	1



	FIR 6	1
	FIR 7	1
	FIR 8	1

Fórmulas Infantis		Quantidade estimada mês (litros)
Fórmula Infantil Engrossada (FIE)	FIE 1	3
	FIE 2	2
	FIE 3	1
	FIE 4	1
	FIE 5	1
	FIE 6	1
	FIE 7	1
	FIE 8	1

4.3. Alimentos Complementares.

Item	Alimentos	Quantidade Estimada (30 dias)
1	Água mineral sem gás, garrafa (500ml/510ml)	600 garrafas
2	Vitamina de frutas com cereal*, mingau variado, (copo 250ml)	150 copos

*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 2. 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).

4.3.3. A água poderá ser disponibilizada para os pacientes participantes das cirurgias externas, se necessário, e deverá ser entregues refrigeradas e em caixas térmicas no local especificado pela CONTRATANTE.

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) 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)	80g
III	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
IV	manteiga com ou sem sal, ou light (individual)	10g
	ou queijo minas ou ricota	60g
	ou queijo processado tipo “polenguinho”	17g
	ou geleia (individual) normal ou diet	15g
	ou requeijão (individual)	18g
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 inteira OU Salada de frutas OU fruta picada	150g

15.1.3. Ceia para pacientes/acompanhantes internados e lanche para os pacientes de pós-operatório de cirurgia externa



PEQUENAS REFEIÇÕES (ceia)		
PACIENTES E ACOMPANHANTES INTERNADOS		
LANCHE PARA PACIENTES PÓS OPERATÓRIO CIRURGIA EXTERNA		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Chá (diversos sabores)	250 ml
	ou suco de fruta natural ou polpa	250 ml
II	Torrada (sal ou doce) (individual)	40g
	ou biscoito (sal ou doce) (individual)	40g
III	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g	10g
	ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	1,6g
IV	manteiga com ou sem sal, ou light (individual)	10g
	ou geleia (individual) normal ou diet	15g
	ou requeijão (individual)	18g
	ou queijo minas	60g
V	Água mineral, sem gás, garrafa individual	500ml/510ml

5.1.4. O leite e o café (paciente e acompanhante) deverão ser servidos em copo descartável 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.

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

5.1.6. 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.



5.1.6.1. Os alimentos deste grupo poderão ser substituídos por hortaliças C tais como batata doce, aipim, inhame ou banana da terra cozidos ou tapioca, ou cuscuz quando solicitados pela nutricionista clínica, sem ônus para a CONTRATANTE.

5.1.7. Osiogurtes poderão ser do tipo integral, desnatado, sem lactose, com ou sem adição de açúcar e sem corantes artificiais, de acordo com a prescrição da nutricionista clínica.

5.1.8. 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.

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

5.1.10. 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. Serão servidos em copo plástico (de polipropileno - PP) descartável com tampa. O copo deverá ser resistente à compressão lateral.

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

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

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

5.1.14. O requeijão não poderá ter adição de amido e nem de gordura vegetal.

5.1.15. Os alimentos do grupo IV poderão ser servidos no próprio pão, quando solicitado pela CONTRATANTE tendo em vista a dificuldade de alguns pacientes em si servirem sozinhos.

5.1.16. Na ceia o chá ou suco poderão ser substituídos por café com leite, café, achocolatado, vitamina, mingau, iogurte e o grupo II por pão quando solicitado pela CONTRATANTE, de acordo com o hábito alimentar do paciente, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

5.1.16.1. No lanche para os pacientes de cirurgias externas o chá ou suco poderão ser substituídos por café com leite e o grupo II por pão. O cardápio será fornecido pela CONTRATANTE com antecedência de acordo com a composição do quadro 5.1.2.

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



5.1.18. 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 – 140g - 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 - Hortaliça A cozidas (60g) e/ou Hortaliças B e C (100g) ou farofa, pirão, polenta – 100g
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.

5.2.9.1. Quando a opção for ovos ou omelete, serão preparados com 2 ovos.

5.2.10. A quantidade dos alimentos poderá sofrer variação, para mais ou menos caso seja necessária, não implicando em alteração de preço das refeições. Exemplificando: adição ou redução de uma porção de café com leite ou pão ou salada ou proteína ou suco dentre outros alimentos.

5.2.11. Não serão permitidos a utilização e o armazenamento na UAN 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.

5.2.14. A quantidade de cereal e/ou massas, de leguminosas e hortaliças poderá sofrer variação na gramatura, de até 50%, desde que a necessidade de maior aporte nutricional seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

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	2
Queijo minas, creme de ricota, requeijão	4
Bolo	3

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:

1. Pães, bisnagas, biscoitos (sem recheio), bolo simples e massas feitos com farinhas refinadas.
2. Hortaliças e cereais cozidos
3. Caldo de leguminosas. Evitar os grãos
4. Frutas cozidas, assadas, sem casca, sucos (coados) e compotas
5. Frutas cruas: bem maduras e sem casca, de preferência mamão, banana e pêra
6. Leites e derivados são permitidos, no caso dos queijos, preferir os com pouco sal e gordura
7. Carnes frescas cozidas, assadas e grelhadas
8. 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	200g
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, lanche e ceia.

DIETA LÍQUIDA PEQUENAS REFEIÇÕES (desjejum, lanche e ceia) PACIENTES		
GRUPO	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	Porção
I	Vitamina de frutas com cereal	300 ml
	ou achocolatado	300 ml
	ou iogurte	300 ml
	ou mingau de cereal a 10%	300 ml



II	açúcar (individual) – 2 unidades de 5g ou adoçante (individual) – 2 unidades de 0,8g	10g 1,6g
III	Suco de fruta natural ou polpa	300ml
IV	Água mineral, sem gás, garrafa	500ml/510ml

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

5.4.5.2.1.1. O item 1 poderá ser substituído, quando solicitado pela nutricionista clínica, por Café 100ml + leite UHT 200 ml servido separado ou junto de acordo com a opção do paciente.

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 Hortaliça C Proteína	400ml
II	Caldo de feijão	150ml
III	Suco de frutas	250 ml

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



5.4.5.2.3. As dietas líquida fria/gelada estão incluídas nesta composição. Os alimentos serão servidos frios/gelados. Serão incluídos sorvetes e picolés de frutas que serão faturados no mesmo preço da colação.

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.

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

5.4.6.2. Deverão ser fornecidos:

5.4.6.2.1. Chás e café descafeinado OU água de coco OU bebidas isotônicas OU picolés à base de frutas OU suco de fruta coado OU gelatinas (preparada com suco de fruta coado e gelatina sem sabor) OU suco de fruta natural coado OU caldo coado de legumes/verduras/carnes.

5.4.6.2.2. A porção dos alimentos de cada refeição 300ml. Quantidades menores somente quando solicitado pela nutricionista clínica.

5.4.6.2.3. O preço da dieta líquida de prova será independente do tipo de refeição e será faturado como colação (preço (R\$) da colação). Assim o desjejum, colação, almoço, lanche, jantar ou ceia terão o mesmo preço da colação, tendo em vista a sua composição.

5.4.7. DIETAS COM RESTRIÇÕES: destinadas a pacientes que necessitam de alterações na composição alimentar/nutricional devido ao quadro clínico apresentado.

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 (até 50% a mais da porção) 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.

5.4.7.7.1.2. A porção de salada, quando solicitada pela nutricionista, poderá ser aumentada em até 50%, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

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.

5.4.7.11. A CONTRATADA será responsável, no prazo de 1 (um) ano, pela implantação da padronização das consistências das dietas baseada na Iniciativa Internacional de Padronização de Dietas para Disfagia – IDDSI, sigla do inglês International Dysphagia Diet Standardisation Initiative.



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.

5.4.9. 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, leito, 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. As farinhas serão sem adição de açúcar. 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.
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.
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. <u>Totalmente isenta de proteína do leite de vaca.</u> Isenta de lactose, galactose, sacarose, frutose e glúten. Apresentação pó, sem sabor.
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: FIR 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. Inclui-se neste item os leites especificados para a idade ("fases" ou similar).

5.4.9.15. 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.

5.4.9.16. 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 inclusive na forma de apresentação mesmo sendo servidas no refeitório.

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 pelas Assistentes Sociais, Médicos e/ou Coordenação/Supervisão de Enfermagem.

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 Secretária hospitalar.

6. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PELA CONTRATADA:

6.1. A prestação dos serviços, realizar-se-á nas dependências do 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. Alterada por RDC 52/2014.

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.

6.3. 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. Os lanches para os pacientes em pós operatório de cirurgias externas.

6.6.1. Os lanches serão entregues pela CONTRATADA no local especificado pela CONTRATANTE. As datas, os horários e os quantitativos de entrega dos lanches serão solicitados de acordo com a programação das cirurgias.



6.6.2. A CONTRATADA deverá observar as normas de Vigilância Sanitária para o transporte e armazenamento de alimentos. Os alimentos deverão ser transportados em caixas (HOT BOX) de material atóxico, resistente, lavável e impermeável. É proibido o transporte dos alimentos em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária. As caixas devem ser depositadas sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis. Deverá ser transportado em carro apropriado para transporte de alimentos.

6.6.3. A CONTRATADA garantirá a qualidade dos produtos, ficando sujeita às penalidades previstas quando entregar os produtos em desconformidade com o que foi contratado.

6.6.4. A CONTRATADA fornecerá toalhas para a mesa do lanche e deverão ser substituídas sempre que necessário.

6.6.5. A empresa deverá apresentar no momento da entrega do serviço uma planilha com o quantitativo total especificado de cada item, em duas vias. Uma via destinada a CONTRATADA e a outra ficará com o funcionário (CONTRATANTE) que receberá o lanche.

6.6.6. A CONTRATADA deverá disponibilizar uma copeira para a distribuição dos lanches durante todo o período do evento, com horário previsto de 8h às 17h. A copeira deverá estar uniformizada e com identificação.

6.6.7. Coletar amostras de todas os alimentos, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análise laboratoriais, conforme a Resolução nº 216, 15/09/94 – ANVISA.

6.6.8. A CONTRATADA deverá repor imediatamente os itens faltosos no prazo máximo de 20 minutos repor/substituir lanches/alimentos faltosos ou impróprios para o consumo.

6.7. 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.

6.8. QUANTO AOS HORÁRIOS E PRAZOS:

6.8.1. 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	9h
Almoço	11h30
Lanche da tarde	14h30
Jantar	17h30
Ceia	20h30

6.8.2. 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.

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

6.8.4. 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.

6.8.5. 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.

6.8.6. 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.

6.9. QUANTO A APRESENTAÇÃO DAS REFEIÇÕES:

6.9.1. As **pequenas refeições** serão servidas em bandejas lisas acompanhadas de copo descartável de papel biodegradável com tampa (líquidos quentes) e copo plástico de polipropileno (PP) descartável com tampa (líquidos frios). Os copos deverão ser resistentes à compressão lateral, 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 e copo descartável para água, sempre que necessário e sem custos para a CONTRATANTE.

6.9.2. 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 4 (quatro) cavidades para refeição e bandejas térmicas com 1 (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 copo plástico de polipropileno (PP) descartável 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 embalagem separada e 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.

6.9.2.1. Quando solicitado pela CONTRATANTE, as refeições poderão ser servidas em embalagens de isopor descartáveis, quadradas, conforme item 6.9.6. de acordo com a necessidade do paciente.

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

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

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

6.9.6. Para os pacientes internados no isolamento as refeições serão servidas em embalagens descartáveis de alumínio, quadradas, com 4 (quatro) divisórias e redonda para preparações líquidas (sopas) ou copos térmicos, acompanhadas por um conjunto de talheres descartáveis inquebráveis, copos com tampa, guardanapos e canudos descartáveis.

6.9.7. 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, garrafas térmicas, dentre outros.

6.9.8. A CONTRATADA deverá manter as refeições em temperatura adequada, utilizando freezer, refrigerador, balcões térmicos, pass trough ou outros equipamentos próprios para essa finalidade e, em número suficiente, a fim de proceder ao correto monitoramento do binômio tempo e temperatura.

6.10. QUANTO A ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS:

6.10.1. 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.

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



6.10.3. 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.

6.10.4. 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.

6.10.5. 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.

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

6.10.7. 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.

6.10.8. A CONTRATADA fornecerá um mini bolo elaborado e confeitado (sem corantes artificiais e de acordo com as restrições nutricionais) para o paciente aniversariante do dia. Este bolo virá acompanhado de suco e será servido em substituição ao lanche, sem custos adicionais.

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

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

6.11.1. 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.

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

6.11.3. 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.

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

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



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

6.12. QUANTO AO ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE:

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

6.12.2. 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.

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

6.12.4. 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.

6.12.5. 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.

6.13. QUANTO A COLETA DE AMOSTRAS:

6.13.1. 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.

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

6.13.3. A análise laboratorial das amostras será trimestralmente e sempre que necessário diante de suspeita de surto alimentar e/ou contaminação dos alimentos. O custo será de responsabilidade da CONTRATADA. Serão analisadas todas as preparações (saladas, cereal/massas, leguminosas, guarnições, carnes, sopas, mingaus, sucos, fórmulas infantis e outras conforme necessidade).



6.14. QUANTO AOS MOBILIÁRIOS E EQUIPAMENTOS:

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

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

6.14.1.2. Termômetros infravermelho e termômetro tipo vareta para alimentos.

6.14.1.3. Termômetros para os refrigeradores.

6.14.1.4. Lavadora de louças.

6.14.1.5. Carrinhos apropriados para o transporte/distribuição das refeições em número suficiente para atender o serviço com no mínimo 04 unidades. Caso haja necessidade de aumentar o número de carrinhos, será de responsabilidade da CONTRATADA. As rodas dos carrinhos deverão ser emborrachadas/silicone para não danificar o piso.

6.14.1.6. Máquina de moer carne.

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

6.14.2. 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.

6.14.3. Toda a manutenção, reparo e ou substituição dos equipamentos, materiais e móveis será de responsabilidade da CONTRATADA.

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

6.14.5. Todas as estruturas de divisórias necessárias para a delimitação das áreas serão de responsabilidade da CONTRATADA. Estas deverão ser de material liso, impermeável e lavável.

6.15. QUANTO AO LACTÁRIO:

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

6.15.1.1. Produção e distribuição das fórmulas infantis.

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

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



6.15.1.4. Protocolo de todas as dietas, suplementos, fórmulas infantis, módulos de nutrientes entregues nas enfermarias.

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

6.16. QUANTO A HIGIENIZAÇÃO:

6.16.1. 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.

6.16.2. 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.

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

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

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

6.16.5. 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, superfícies das coifas interna e externa e a higienização da caixa de gordura.

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

6.16.7. 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.

6.16.8. A CONTRATADA deverá dispor de equipamentos adequados para a correta higienização como lavadora de piso e mop.

6.16.9. Os equipamentos, utensílios e produtos utilizados no lactário serão exclusivos não poderão ser utilizados em outras áreas e deverão estar identificados.

6.16.10. A CONTRATADA deverá fazer a separação do lixo em orgânico e reciclável.



7. DOS PRAZOS

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. DA PROPOSTA

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

8. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES

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

8.1. DA CONTRATADA

8.1.1. 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.

8.1.2. 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.

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

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

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



8.1.6. 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.

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

8.1.8. 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.

8.1.9. 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.

8.1.10. 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.

8.1.11. 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.

8.1.12. Fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e instalações físicas. Exemplos: reparo das torneiras, dos azulejos, dos sifões das pias quebrados, dentre outros. Tudo o que for substituído da CONTRATANTE pela CONTRATADA não poderá ser de material inferior ao substituído.

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

8.1.14. 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/enteral de acordo com a legislação vigente.

8.1.15. 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.

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



8.1.17. Fornecerá as pastas com plásticos identificadas por andar para os mapas das copeiras.

8.1.18. Apresentar o comprovante de manutenção das coifas e da higienização da caixa de gordura antes do início das atividades na UAN do HMJ. A manutenção das coifas inclui toda a higienização interna e externa das coifas e tubulações, substituições de peças, se necessário, dentre outros para o correto funcionamento destas. Esta manutenção deverá ser realizada por empresa especializada para tal serviço. A periodicidade de manutenção das coifas e tubulações será anualmente e da higienização da caixa de gordura semestralmente.

8.1.19. Apresentar, até 90 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou protocolo de solicitação de vistoria.

8.1.20. **QUANTO AOS FUNCIONÁRIOS:**

8.1.20.1. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos neste termo, conforme especificado abaixo. Este quantitativo poderá ser aumentado, se necessário.

Profissional	Quantidade por plantão	Horário
Nutricionista plantonista	01	7 às 19h
Nutricionista responsável técnica	01	Diarista
Cozinheira	01	7 às 19h
Auxiliar de cozinha	03	7 às 19h (2) 19h às 7h (1)
Magarefe	01	Diarista
Lactarista	02	7 às 19h 19h às 7h
Copeira térreo	02	6h30 às 18h30 10 às 22h
Copeira 1 andar	02	6h30 às 18h30 10 às 22h



Copeira 2 andar	02	6h30 às 18h30 10 às 22h
Auxiliar de Serviços Gerais	01	7 às 19h
Administrativo	01	Diarista
TOTAL	17	

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

8.1.20.3. 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.

8.1.20.4. 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.

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

8.1.20.6. Promover o pagamento salarial mensal em dia, estabelecendo o dia do mês para realizá-lo.

8.1.20.7. 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.

8.1.20.8. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo três jogos, de cor clara composto 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.

8.1.20.9. 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.

8.1.20.10. 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.

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

8.1.20.12. 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.

8.1.20.13. 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.

9. DO CONTRATANTE

9.1. 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.

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

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

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

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

9.6. 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.

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



10. DO PAGAMENTO:

10.1. 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.

10.2. 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.

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

10.4. 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.

10.5. 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.

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

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

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

11. DA FISCALIZAÇÃO

11.1. O acompanhamento e a fiscalização do contrato, caberá ao funcionário designado pela CONTRATANTE, 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.

11.2. DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO:

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

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



11.2.3. Elaborar relatórios de visita com registro através de fotos.

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

11.2.5. 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.

11.2.6. 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.

11.2.7. 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.

11.2.8. Realizar o controle das refeições ofertadas pela CONTRATADA.

12. DAS PENALIDADES E DA RESCISÃO CONTRATUAL.

12.1. 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.

12.2. 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.

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

12.4. 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.

13. HABILITAÇÃO TÉCNICA

Apresentar os documentos:



13.1. ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, em nome favor da empresa licitante, registrado no Conselho Regional de Nutricionistas (Resolução CFN nº 510/12), de modo a comprovar serviços de fornecimento de alimentação em outras instituições.

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

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

13.3.1. 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.

13.4. Protocolo ou Alvará Sanitário Estadual atualizado da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) produtora das refeições (HMJ) deste objeto no período de até 90 (noventa) dias após a assinatura do contrato.

14. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

14.1. 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:

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

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:

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

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:

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

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.

15. DA GARANTIA CONTRATUAL

15.1. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contado da data da assinatura do instrumento contratual, a garantia contratual que poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos, modalidade prevista art. 98 da Lei Federal nº 14133/21.



15.2. 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 decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- d) obrigações previdenciárias e trabalhistas não honradas pela contratada.

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

15.4. Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 124 da Lei Federal n.º 14133/21, 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. 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.

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

16. VISITA TÉCNICA

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

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

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

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

16.5. A visita técnica representará a oportunidade para as empresas 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.



16.6. 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.

17. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

17.2. Suspensos temporariamente de participação em licitação e impedidos de contratar com a Administração, nos termos do artigo 156 § 8, da Lei nº 14.133/2021.

17.3. Declarados inidôneos para licitar ou contratar com qualquer órgão da Administração Pública, direta ou indireta, Federal, Estadual ou Municipal, nos termos da Lei nº 14.133/2021.

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

17.5. Que se encontrem enquadrados nas vedações estabelecidas pelo artigo 9º da Lei nº 14.133/2021 .

17.6. 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, 20 de maio de 2024.

Carimbo e assinatura do responsável

Aprovo, em 20 de maio de 2024.

Carimbo e assinatura da Secretária Hospitalar



ANEXO 2.1

Consolidado do fornecimento de refeições para os pacientes e acompanhantes do período de 2023
Hospital Municipal da Japuiba - HMJ

PACIENTE 2023

Tipo de refeição	Jan	Fev1	Fev2	Março	Abril	Mai	Junho	Juho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	TOTAL	Mensal	Diária
Desjejum	2992	1266	1696	3220	3144	3144	3073	3285	3291	3086	3001	3129	2979	37306	4145	138
Colação	3142	1286	1673	3336	3035	3113	2928	3320	3387	3087	3046	3269	3117	37739	4193	140
Almoço	2999	1253	1657	3240	2972	3114	2983	3324	3385	3162	3096	3221	3083	37489	4165	139
Lanche	3191	1359	1693	3203	3111	3101	3059	3319	3368	3063	3008	3160	2996	37631	4181	139
Jantar	2986	1210	1621	3078	2822	2923	2864	3150	3245	3005	2897	3083	2936	35820	3980	133
Ceia	3193	1262	1639	3140	3181	3164	3047	3282	3397	3067	3075	3235	3085	37767	4196	140

ACOMPANHANTES 2023

Tipo de refeição	Jan	Fev1	Fev2	Março	Abril	Mai	Junho	Juho	Agosto	Setembro	Outubro	Novembro	Dezembro	TOTAL	Mensal	Diária
Desjejum	465	202	270	580	506	794	1167	1035	858	913	816	711	629	8946	994	33
Colação	107	59	82	206	272	277	235	180	207	204	239	190	113	2371	263	9
Almoço	715	323	475	935	797	1136	1298	1226	1243	1278	972	985	836	12219	1358	45
Lanche	121	65	83	206	277	290	240	191	235	203	250	198	130	2489	277	9
Jantar	419	164	232	535	537	819	1128	943	916	871	828	768	609	8769	974	32
Ceia	106	62	76	203	261	272	220	176	224	187	231	187	122	2327	259	9

FEV 1 = período 01/02/23 à 12/02/23

FEV 2 = período 13/02/23 à 28/02/23



ANEXO 2.2

Consolidado do fornecimento de fórmulas infantil do período de julho/23 à abril/24
Hospital Municipal da Japuíba - HMJ

FÓRMULA INFANTIL RECONSTITUÍDA – FIR													
FIR (I)	Jul	Ag	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abril	TOTAL	Média/Mês	MS/Mês
FIR 1	13,26	2,22	13,98	15,72	5,39	6,36		0	4,68	2,97	64,58	6	8
FIR 2	2,43	11		2,34				0,51	25,14		41,42	4	5
FIR 3	0,48							0		0,21	0,69		
FIR 4		3,48	6,24		5,25	2,37		5,85		1,86	25,05	3	3
FIR 5											0		
FIR 6					5,85						5,85	1	1
FIR 7			3,36					5,78	1,98		11,12	1	1
FIR 8	0,48		7,71							0,42	8,61	1	1

FÓRMULA INFANTIL ENGROSSADA – FIE													
FIE (I)	Jul	Ag	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abril	TOTAL	Média/Mês	MS/Mês
FIE 1	0	10,86	0	0,96	8,24	0	0	0	0	0	20,06	2	3
FIE 2				1,44		4,76		8			14,2	1	2
FIE 3			1,92								1,92		
FIE 4											0		
FIE 5											0		
FIE 6											0		
FIE 7			5,76								5,76	1	1
FIE 8											0		

	Jul	Ag	Set	Out	Nov	Dez	Jan	Fev	Mar	Abril	TOTAL	Média/Mês	MS/Mês
Mingau/ Vitamina	67	121	159	356	90	104	66	55	43	91	1152	115	150

OBS.:

Média/mês = soma da quantidade (em litros) de fórmulas infantis utilizada de julho/23 à abril/24 dividida por 10 meses.

MS = Margem de Segurança = 30% da média total/mês

Mingau/Vitamina quantidades referentes ao nº de porções (250ml).



ANEXO 2.3

**Série Histórica do quantitativo de cirurgias de catarata realizadas no período de 2021 à 2023.
Hospital Municipal da Japuíba - HMJ**

Ano	Nº cirurgias realizadas
2021	807
2022	1167
2023	1269
TOTAL	3243
Média/ano	1081

Fonte: Setor de Planejamento/HMJ, maio/2024.



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

(PREGÃO ELETRÔNICO – PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS OU FORNECIMENTO CONTÍNUO)

CONTRATO Nº _____/2024

PROCESSO N.º 2023042088

TERMO DE CONTRATO CELEBRADO ENTRE O MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS, POR MEIO DA SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE, COMO CONTRATANTE, E A _____, COMO CONTRATADA, PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR A SER REALIZADO NAS DEPENDÊNCIAS DO HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ VISANDO AO FORNECIMENTO DE DIETAS NORMAIS, ESPECIAIS E FÓRMULAS INFANTIS DESTINADAS AOS PACIENTES INTERNADOS, AOS ACOMPANHANTES AUTORIZADOS OU COM DIREITO PREVISTO EM LEI, AOS PACIENTES EM QUIMIOTERAPIA NA UNIDADE DE ASSISTÊNCIA DE ALTA COMPLEXIDADE EM ONCOLOGIA – UNACON/HMJ E AOS PACIENTES EM PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIAS EXTERNAS COMO AS CIRURGIAS DE CATARATA DE RESPONSABILIDADE DO HMJ

Aos _____ dias do mês de _____ do ano de 2024 na Rua Almirante Machado Portela, 85 – Balneário, Angra dos Reis/RJ, o **MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS**, por meio da **Secretaria de Saúde**, a seguir denominado **CONTRATANTE**, representado pelo **Srº Rodrigo Cardozo Ramos** e a sociedade _____, estabelecida na _____, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ sob o nº _____, a seguir denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por _____, têm justo e acordado o presente Contrato, que é celebrado em decorrência do resultado do **PREGÃO Nº 90018/2024**, realizado por meio do processo administrativo nº **2023042088**, que se regerá pelas seguintes cláusulas e condições.

CLÁUSULA PRIMEIRA – LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

Este Contrato se rege por toda a legislação aplicável à espécie, que desde já se entende como referida no presente termo, especialmente pelas normas de caráter geral da **Lei Federal nº 14.133/2021**, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, pela **Lei Complementar Federal nº 101/2000** – Lei de Responsabilidade Fiscal, pelo Código de Defesa do Consumidor, instituído pela **Lei Federal nº 8.078/1990** e suas alterações, bem como pelos preceitos de



Direito Público, pelas regras constantes do Edital e de seus Anexos, pela Proposta da CONTRATADA e pelas disposições deste Contrato. A CONTRATADA declara conhecer todas essas normas e concorda em se sujeitar às suas estipulações, sistema de penalidades e demais regras delas constantes, ainda que não expressamente transcritas neste instrumento, incondicional e irrestritamente.

CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO

O objeto do presente Contrato é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ, devidamente descritos, caracterizados e especificados no Termo de Referência (**Anexo II** do Edital de Pregão Eletrônico nº 90018/2024, na forma abaixo descrita:

Parágrafo único. O objeto do Contrato será executado com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no processo administrativo nº 2023042088, no Termo de Referência, em detalhes e informações fornecidas pelo CONTRATANTE, bem como nas normas técnicas para a execução dos serviços.

CLÁUSULA TERCEIRA – VALOR

O valor total do presente Contrato é de R\$ _____ (por extenso), correspondendo a uma despesa mensal estimada de R\$ _____ (_____ reais).

CLÁUSULA QUARTA – FORMA E PRAZO DE PAGAMENTO

Os pagamentos serão efetuados à CONTRATADA, mensalmente, após a regular liquidação da despesa, nos termos do **art. 63 da Lei Federal nº 4.320/1964**, observado o disposto nos **arts. 140 e 141 da Lei Federal nº 14.133/2021**, em 30 (trinta) dias, a contar da data do protocolo do documento de cobrança no *setor competente da SECRETARIA DE SAÚDE*.

Parágrafo Primeiro – Para fins de medição, se for o caso, e faturamento, o período-base de medição do serviço prestado será de um mês, considerando-se o mês civil, podendo no primeiro mês e no último, para fins de acerto de contas, o período se constituir em fração do mês, considerado para esse fim o mês com 30 (trinta) dias.

Parágrafo Segundo – O documento de cobrança será apresentado à Fiscalização, para atestação, e, após, protocolado no *setor competente da SECRETARIA DE SAÚDE*.

Parágrafo Terceiro – O pagamento à CONTRATADA será realizado em razão do(s) serviços/fornecimento efetivamente executados e aceitos no período-base mencionado no parágrafo primeiro, sem que a *SECRETARIA DE SAÚDE* esteja obrigada a pagar o valor total do Contrato.



Parágrafo Quarto – A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com o documento de cobrança, os comprovantes de recolhimento do **FGTS** e **INSS** de todos os empregados atuantes no contrato, assim como Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – **CNDT** ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeito negativo válida, declaração de regularidade trabalhista, declaração de observância das normas de saúde e segurança do trabalho e documentos exigidos pelas normas de liquidação das despesas aplicáveis.

Parágrafo Quinto – No caso de erro nos documentos de faturamento ou cobrança, estes serão devolvidos à CONTRATADA para retificação ou substituição, passando o prazo de pagamento a fluir, então, a partir da reapresentação válida desses documentos.

Parágrafo Sexto – O valor dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso, desde que não decorra de fato ou ato imputável à CONTRATADA, sofrerá a incidência de juros e correção monetária, de acordo com a variação da Taxa Selic aplicável à mora da Administração Pública, *pro rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança no *setor competente da SECRETARIA DE SAÚDE*. e a data do efetivo pagamento, limitados a 12% ao ano.

Parágrafo Sétimo – O pagamento será efetuado à CONTRATADA por meio de crédito em conta-corrente aberta em banco a ser indicado pelo CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUINTA – REAJUSTE

Somente ocorrerá reajustamento do Contrato decorrido o prazo de 12 (doze) meses contados da data do orçamento estimado, observada a Lei Federal nº 10.192, de 14 de fevereiro de 2001.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial – IPCA–E do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:

$$R = Po [(I-Io)/Io]$$

Onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA–E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta; Po

= preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

Parágrafo Segundo – Caso o índice previsto neste Contrato seja extinto ou de alguma forma não possa mais ser aplicado, será adotado outro índice que reflita a perda do poder aquisitivo da moeda. Neste caso, a variação do índice deverá ser calculada por meio da fórmula consignada no parágrafo anterior.

CLÁUSULA SEXTA – REEQUILÍBRIO ECONÔMICO–FINANCEIRO

Caso o CONTRATADO requeira reequilíbrio econômico–financeiro do contrato, fica o CONTRATANTE obrigado a responder em até 60 (sessenta) dias, da data do requerimento



ou da data em que forem apresentados todos os documentos necessários à apreciação do pedido.

CLÁUSULA SÉTIMA – FORMA DE EXECUÇÃO

A forma de execução dos serviços objeto do presente contrato, obedecerá ao Termo de Referência (**Anexo II do Edital de Pregão Eletrônico nº 90018/2024**).

CLÁUSULA OITAVA – FISCALIZAÇÃO

A CONTRATADA submeter-se-á a todas as medidas e procedimentos de Fiscalização. Os atos de fiscalização, inclusive inspeções e testes, executados pelo CONTRATANTE e/ou por seus prepostos, não eximem a CONTRATADA de suas obrigações no que se refere ao cumprimento das normas, especificações e projetos, nem de qualquer de suas responsabilidades legais e contratuais.

Parágrafo Primeiro – A Fiscalização da execução dos serviços caberá a comissão designada por ato do Secretário Municipal de Saúde. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios nos termos da legislação em vigor, respeitados o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Segundo – A CONTRATADA declara, antecipadamente, aceitar todas as decisões, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pelo CONTRATANTE, se obrigando a fornecer os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem considerados necessários ao desempenho de suas atividades.

Parágrafo Terceiro – Compete à CONTRATADA fazer minucioso exame da execução dos serviços, de modo a permitir, a tempo e por escrito, apresentar à Fiscalização, para o devido esclarecimento, todas as divergências ou dúvidas porventura encontradas e que venham a impedir o bom desempenho do Contrato. O silêncio implica total aceitação das condições estabelecidas.

Parágrafo Quarto – A atuação fiscalizadora em nada restringirá a responsabilidade única, integral e exclusiva da CONTRATADA no que concerne aos serviços contratados, à sua execução e às consequências e implicações, próximas ou remotas, perante o CONTRATANTE, ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços contratados não implicará corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus prepostos.

Parágrafo Quinto – A CONTRATADA se obriga a permitir que o pessoal da fiscalização do CONTRATANTE acesse quaisquer de suas dependências, possibilitando o exame das instalações e também das anotações relativas aos equipamentos, pessoas e materiais, fornecendo, quando solicitados, todos os dados e elementos referentes à execução do contrato.

CLÁUSULA NONA – GARANTIA

A CONTRATADA prestou garantia na modalidade de caução em dinheiro, no valor de R\$ _____ equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.



Parágrafo Primeiro – A Secretaria de Saúde se utilizará da garantia para assegurar as obrigações associadas ao Contrato, podendo recorrer a esta inclusive para cobrar valores de multas eventualmente aplicadas e ressarcir-se dos prejuízos que lhe forem causados em virtude do descumprimento das referidas obrigações. Para reparar esses prejuízos, poderá a CONTRATANTE ainda reter créditos.

Parágrafo Segundo – Os valores das multas impostas por descumprimento das obrigações assumidas no Contrato serão **descontados da garantia** caso não venham a ser quitados no prazo de **03 (três) dias úteis**, contados da ciência da aplicação da penalidade. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONTRATADA pela diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Terceiro – Em caso de extinção do contrato decorrente de falta imputável à CONTRATADA, a garantia reverterá integralmente ao CONTRATANTE, que promoverá a cobrança de eventual diferença que venha a ser apurada entre o importe da garantia prestada e o débito verificado.

Parágrafo Quarto – Na hipótese de **descontos da garantia** a qualquer título, seu valor original deverá ser integralmente recomposto no prazo de **7 (sete) dias úteis**, exceto no caso da cobrança de valores de multas aplicadas, em que esse será de **48 (quarenta e oito) horas**, sempre contados da utilização ou da notificação pela **Secretaria de Saúde**, o que ocorrer por último, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

Parágrafo Quinto – Sempre que houver alteração do valor do Contrato, de acordo com o art. 124 da Lei Federal nº 14.133/2021, a garantia será complementada no prazo de **7 (sete) dias úteis** do recebimento, pela CONTRATADA, do correspondente aviso, sob pena de aplicação das **sanções previstas neste Contrato**.

Parágrafo Sexto – A garantia contratual só será liberada ou restituída com o integral cumprimento do Contrato, mediante ato liberatório da autoridade contratante e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

CLÁUSULA DÉCIMA – PRAZO

A contratação terá eficácia a partir da data da publicação do instrumento correspondente no Portal Nacional de Contratações Públicas e vigorará por 60 (sessenta) meses contados desta ou da data estabelecida no memorando de início, se houver.

Parágrafo Primeiro – O prazo de execução dos serviços poderá ser prorrogado ou alterado nos termos da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Segundo – No caso de serviços e fornecimentos contínuos, o contrato poderá ser prorrogado na forma dos arts. 107 e 106, §2º, da Lei Federal nº 14.133/2021, e das demais normas aplicáveis.



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São 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.



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. Tudo o que for substituído da CONTRATANTE pela CONTRATADA não poderá ser de material inferior ao substituído.

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

Q. Fornecerá as pastas com plásticos identificadas por andar para os mapas das copeiras.

R. Apresentar o comprovante de manutenção das coifas e da higienização da caixa de gordura antes do início das atividades na UAN do HMJ. A manutenção das coifas inclui toda a higienização interna e externa das coifas e tubulações, substituições de peças, se necessário, dentre outros para o correto funcionamento destas. Esta manutenção deverá ser realizada por empresa especializada para tal serviço. A periodicidade de manutenção das coifas e tubulações será anualmente e da higienização da caixa de gordura semestralmente.

S. Apresentar, até 90 dias após a assinatura do contrato, o Alvará Sanitário da UAN, expedida pela Vigilância Sanitária Estadual ou protocolo de solicitação de vistoria.

T. QUANTO AOS FUNCIONÁRIOS:

T.1. Manter o quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento dos serviços assumidos neste termo, conforme especificado abaixo. Este quantitativo poderá ser aumentado, se necessário.

Profissional	Quantidade por plantão	Horário
Nutricionista plantonista	01	7 às 19h



Nutricionista responsável técnica	01	Diarista
Cozinheira	01	7 às 19h
Auxiliar de cozinha	03	7 às 19h (2) 19h às 7h (1)
Magarefe	01	Diarista
Lactarista	02	7 às 19h 19h às 7h
Copeira térreo	02	6h30 às 18h30 10 às 22h
Copeira 1 andar	02	6h30 às 18h30 10 às 22h
Copeira 2 andar	02	6h30 às 18h30 10 às 22h
Auxiliar de Serviços Gerais	01	7 às 19h
Administrativo	01	Diarista
TOTAL	17	

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. Promover o pagamento salarial mensal em dia, estabelecendo o dia do mês para realizá-lo.

T.7. 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.8. Fornecer uniforme, de acordo com a função, no mínimo três jogos, de cor clara composto 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.9. 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.10. 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.11. Comprovar o registro e regularidade de seu(s) nutricionista(s) e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho de Nutrição.

T.12. 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.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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São 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 DÉCIMA TERCEIRA – RECEBIMENTO DO OBJETO DO CONTRATO.

O recebimento do objeto do contrato previsto na CLÁUSULA SEGUNDA se dará mediante a avaliação de servidores designados pelo Secretário Municipal de Saúde, que constatarão se o objeto entregue atende a todas as especificações contidas no Termo de Referência.

Parágrafo Primeiro – O objeto do presente contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem as relativas ao pagamento.

Parágrafo Segundo – Os serviços prestados em desacordo com a especificação do Edital e seus Anexos, e da Proposta deverão ser recusados pela Comissão responsável pela fiscalização do contrato, que anotará em registro próprio as ocorrências e determinará o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 5 (cinco) dias, para ratificação.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de recusa de recebimento, a CONTRATADA deverá reexecutar os serviços não aceitos, em prazo a ser estabelecido pela CONTRATANTE, passando a contar os prazos para pagamento e demais compromissos do CONTRATANTE da data da efetiva aceitação. Caso a CONTRATADA não reexecute os serviços não aceitos no prazo assinado, a CONTRATANTE se reserva o direito de providenciar a sua execução às expensas da CONTRATADA, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – FORÇA MAIOR E CASO FORTUITO

Os motivos de força maior ou caso fortuito que possam impedir a CONTRATADA de cumprir as etapas e o prazo do Contrato deverão ser alegados oportunamente, mediante requerimento protocolado. Não serão consideradas quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas e nem aceitas pela Fiscalização nas épocas oportunas. Os motivos de força maior e caso fortuito poderão autorizar a suspensão da execução do Contrato.



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – SUSPENSÃO DA EXECUÇÃO

É facultado ao CONTRATANTE suspender a execução do Contrato e a contagem dos prazos mediante justificativas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo descumprimento total ou parcial do Contrato, a Secretaria Municipal de Saúde poderá, sem prejuízo responsabilidade civil e criminal que couber, aplicar as seguintes **sanções**, previstas no art. 156 da Lei Federal nº 14.133/2021:

Advertência;

Multa;

Impedimento de licitar e contratar, pelo prazo de até 3 (três) anos;

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

Parágrafo Primeiro – A aplicação da sanção prevista na alínea “b” observará os seguintes parâmetros:

- 1)** 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia útil sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia útil e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 2)** 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor da parcela em atraso do Contrato, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 3)** 0,5% (meio por cento) até 20% (vinte por cento) sobre o valor do Contrato ou do saldo não atendido do Contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 4)** 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do Contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e
- 5)** 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do Contrato por dia útil de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 5% (cinco por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias úteis autorizará o CONTRATANTE a promover a rescisão do Contrato.
- 6)** As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.232
- 7)** Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato
2	0,4% ao dia sobre o valor mensal do contrato
3	0,8% ao dia sobre o valor mensal do



	contrato
4	1,6% ao dia sobre o valor mensal do contrato
5	3,2% ao dia sobre o valor mensal do contrato

TABELA 2
INFRAÇÃO

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	05
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	04
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	03
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	02
Para os itens a seguir, deixar de:		
5	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	02
6	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	01
7	Cumprir quaisquer dos itens do Contrato e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	03
8	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no Contrato;	01

Parágrafo Segundo – As sanções somente serão aplicadas após o decurso do prazo para apresentação de defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, observadas as demais formalidades legais.

Parágrafo Terceiro – As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do caput desta Cláusula poderão ser aplicadas juntamente com aquela prevista nas alíneas “b”, e não excluem a possibilidade de rescisão unilateral do Contrato.

Parágrafo Quarto – As multas deverão ser recolhidas no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da ciência da aplicação da penalidade ou da publicação no Boletim Oficial do Município de Angra dos Reis do ato que as impuser.

Parágrafo Quinto – As multas aplicadas poderão ser compensadas com valores devidos à CONTRATADA mediante requerimento expresso nesse sentido.



Parágrafo Sexto – Se, no prazo previsto nesta Cláusula, não for feita a prova do recolhimento da multa, promover-se-ão as medidas necessárias ao seu desconto da garantia prestada, mediante despacho regular da autoridade contratante.

Parágrafo Sétimo – Se a multa aplicada for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

Parágrafo Oitavo – Nos casos em que o valor da multa venha a ser descontado da garantia, o valor desta deverá ser recomposto em **48 (quarenta e oito) horas**, sob pena de rescisão administrativa do Contrato.

Parágrafo Nono – Ressalvada a hipótese de existir requerimento de compensação devidamente formalizado, o CONTRATANTE suspenderá, observado o contraditório e ampla defesa, os pagamentos devidos à CONTRATADA até a comprovação do recolhimento da multa ou da prova de sua relevação por ato da Administração, bem como até a recomposição do valor original da garantia, que tenha sido descontado em virtude de multa imposta, salvo decisão fundamentada da autoridade competente que autorize o prosseguimento do processo de pagamento.

Parágrafo Décimo – Se a CONTRATANTE verificar que o valor da garantia e/ou o valor dos pagamentos ainda devidos são suficientes à satisfação do valor da multa, o processo de pagamento retomará o seu curso.

Parágrafo Décimo Primeiro – As multas eventualmente aplicadas com base **na alínea “b” do caput desta Cláusula** não possuem caráter compensatório, e, assim, o pagamento delas não eximirá a CONTRATADA de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas.

Parágrafo Décimo Segundo – A aplicação das sanções estabelecidas nas alíneas “a”, “b” e “c” do caput desta Cláusula é da competência do *setor competente da Secretaria Municipal de Saúde* e a da alínea “d” é da competência exclusiva do *Secretário Municipal de Saúde*.

Parágrafo Décimo Terceiro – A aplicação das sanções previstas no item 19.2 não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral do dano causado à Administração Pública.

Parágrafo Décimo Quarto – A personalidade jurídica poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos nesta Lei ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, a pessoa jurídica sucessora ou a empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o sancionado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.



CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – RECURSOS

A CONTRATADA poderá apresentar:

Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da intimação da aplicação das penalidades estabelecidas nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d” do caput da Cláusula anterior;

Recurso a ser interposto perante a autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, no prazo de **3 (três) dias úteis** contados da intimação da extinção do contrato quando promovido por ato unilateral e escrito da Administração;

Pedido de Reconsideração no prazo de **15 (quinze) dias úteis** contados da ciência da aplicação da penalidade estabelecida na alínea “e” do caput da Cláusula anterior;

Parágrafo único. Os recursos a que aludem as alíneas “a” e “b” do caput da presente Cláusula serão dirigidos à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não reconsiderar a decisão recorrida, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior para decisão.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – EXTINÇÃO

O CONTRATANTE poderá extinguir administrativamente o Contrato, por ato unilateral, na ocorrência das hipóteses previstas no art. 137, incisos I a IX, da Lei Federal nº 14.133/2021, mediante decisão fundamentada, assegurado o contraditório e a ampla defesa, e observado o art. 138, § 2º, da Lei Federal nº 14.133/2021.

Parágrafo Primeiro – A extinção operará seus efeitos a partir da publicação do ato administrativo no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP).

Parágrafo Segundo – Extinto o Contrato, a CONTRATANTE assumirá imediatamente o seu objeto no local e no estado em que a sua execução se encontrar.

Parágrafo Terceiro – Na hipótese de extinção por culpa da contratada, a CONTRATADA, além das demais sanções cabíveis, ficará sujeita à **multa** de até 20% (vinte por cento) calculada sobre o saldo reajustado do Contrato, ou, ainda, sobre o valor do Contrato, conforme o caso, na forma da Cláusula Terceira e da Cláusula Décima Sexta, caput, alínea “c”, deste Contrato.

Parágrafo Quarto – A **multa** referida no parágrafo anterior não tem caráter compensatório e será descontada do valor da garantia. Se a garantia for insuficiente, o débito remanescente, inclusive o decorrente de penalidades anteriormente aplicadas, poderá ser compensado com eventuais créditos devidos pelo CONTRATANTE.

Parágrafo Quinto – Nos casos de extinção com culpa exclusiva da CONTRATANTE, deverão ser promovidos:

(a) a devolução da garantia;

(b) os pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da extinção;



(c) o pagamento do custo de desmobilização, caso haja;

(d) o ressarcimento dos prejuízos comprovadamente sofridos.

Parágrafo Sexto – Na hipótese de extinção do Contrato por culpa da CONTRATADA, esta somente terá direito ao valor das faturas relativas às parcelas do objeto efetivamente adimplidas até a data da rescisão do Contrato, após a compensação prevista no parágrafo quarto desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo – No caso de extinção amigável, esta será reduzida a termo, tendo a CONTRATADA direito aos pagamentos devidos pela execução do Contrato, conforme atestado em laudo da comissão especial designada para esse fim e à devolução da garantia.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – SUBCONTRATAÇÃO

A CONTRATADA não poderá subcontratar, nem ceder sem a prévia e expressa anuência do CONTRATANTE e sempre mediante instrumento próprio, a ser publicado na imprensa oficial.

Parágrafo único. A SUBCONTRATADA será solidariamente responsável com a CONTRATADA por todas as obrigações legais e contratuais decorrentes do objeto do Contrato, nos limites da subcontratação, inclusive as de natureza trabalhista e previdenciária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários à execução dos serviços ora contratados correrão à conta do Programa de Trabalho, Código de Despesa _____, tendo sido empenhada a importância de R\$ _____, por meio da Nota de Empenho nº _____, ficando o restante a ser empenhado à conta do orçamento do próximo exercício.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

Fica eleito o Foro da Comarca do Município de Angra dos Reis para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando as partes desde já a qualquer outro, por mais especial ou privilegiado que seja.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – PUBLICAÇÃO

O CONTRATANTE promoverá a publicação do extrato deste instrumento no Boletim Oficial do Município e no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), nos termos do art. 94 da Lei Federal nº 14.133/2021, às expensas da CONTRATADA.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – FISCALIZAÇÃO FINANCEIRA E ORÇAMENTÁRIA

O CONTRATANTE providenciará a remessa de cópias autênticas do presente instrumento ao Tribunal de Contas do Estado do Rio de Janeiro, até o 5º (quinto) dia útil contado a partir da sua assinatura, na forma da legislação aplicável.



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DISPOSIÇÕES FINAIS

a) Fazem parte do presente contrato as prerrogativas constantes do art. 104 da Lei Federal nº 14.133/2021.

b) Na contagem dos prazos, é excluído o dia de início e incluído o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, salvo disposição em contrário. Os prazos somente se iniciam e vencem em dias de expediente no CONTRATANTE.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente em _____() vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, que também o assinam.

Angra dos Reis, ____ de _____ de _____.

Agente Público competente do órgão ou entidade contratante
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Representante Legal da Empresa contratada
(Nome, cargo e carimbo da empresa)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)

Testemunha
(Nome, cargo, matrícula e lotação)



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIZAÇÃO CIVIL E ADMINISTRATIVA

Para a execução deste instrumento jurídico, as partes declaram conhecer a Lei Federal nº 12.846/2013, se comprometem a atuar de forma ética, íntegra, legal e transparente, e estão cientes de que não poderão oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto por intermédio de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção, seja de forma direta, indireta ou por meio de subcontratados ou terceiros, quanto ao objeto deste contrato, ou de outra forma a ele não relacionada.

Parágrafo primeiro – A responsabilização da pessoa jurídica subsiste nas hipóteses de alteração contratual, transformação, incorporação, fusão ou cisão societária, ressalvados os atos lesivos ocorridos antes da data da fusão ou incorporação, quando a responsabilidade da sucessora será restrita à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado, até o limite do patrimônio transferido.

Parágrafo segundo – As sociedades controladoras, controladas, coligadas ou, no âmbito do respectivo contrato, as consorciadas serão solidariamente responsáveis pela prática dos atos previstos nesta Lei, restringindo-se tal responsabilidade à obrigação de pagamento de multa e reparação integral do dano causado.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

Agente Público

(Nome, cargo, matrícula e lotação)

REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA

(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE NEPOTISMO

Para a execução deste instrumento jurídico, a CONTRATADA, por meio de seu representante, declara não possuir em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como os ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente aos órgãos na linha hierárquica da área encarregada da contratação.

Angra dos Reis, ____ de _____ de ____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS NORMAS DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO

DECLARO, sob a penas da lei e para os devidos fins de comprovação junto ao(à) _____ [órgão ou entidade CONTRATANTE], que, na execução do presente contrato, são devidamente observadas as normas de saúde e segurança do trabalho pertinentes.

Angra dos Reis, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



ANEXO VII

DECLARAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO
ART. 63, inciso I e § 1º, DA LEI FEDERAL Nº 14.133/2021

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o inciso I do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS que atendemos aos requisitos de habilitação, respondendo pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

Considerando o disposto no § 1º do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021, DECLARAMOS, sob pena de desclassificação, que nossa proposta econômica compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

Angra dos Reis, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)239



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

ANEXO VIII

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DE RESERVA DE CARGOS DO ART. 63, IV, DA LEI
FEDERAL Nº 14.133/2021**

(em papel timbrado da empresa)

[denominação/razão social da sociedade empresarial]

Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ nº _____.

[endereço da sociedade empresarial]

Considerando o disposto no inciso IV do art. 63 da Lei Federal nº 14.133/2021,
DECLARAMOS que cumprimos as exigências de reserva de cargos para pessoa com
deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas
específicas.

Angra dos Reis, _____ de _____ de _____.

CONTRATADA
REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA
(Nome, cargo e carimbo da empresa)



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

ANEXO IX

MODELO DE PROPOSTA

A Empresa _____ se propõe a **prestar os serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ**, pelos preços e condições assinalados na presente proposta e, conforme as especificações contidas no **Termo de Referência – Anexo II**, obedecendo rigorosamente às disposições da legislação competente.

Endereço: _____

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

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

ITEM	QTD	UN.	DESCRIÇÃO	MARCA	VLR UNIT.	VLR MENSAL	VLR TOTAL (PERÍODO 60 MESES)
1	1	UN.	Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação e nutrição hospitalar a ser realizado nas dependências do HOSPITAL MUNICIPAL DA JAPUIBA - HMJ visando ao fornecimento de dietas normais, especiais e fórmulas infantis destinadas aos pacientes internados, aos acompanhantes autorizados ou com direito previsto em lei, aos pacientes em quimioterapia na Unidade de Assistência de Alta Complexidade em Oncologia – UNACON/HMJ e aos pacientes em pós-operatório de cirurgias externas como as cirurgias de catarata de responsabilidade do HMJ, devidamente descritos, caracterizados e especificados neste Edital e no Termo de Referência, na forma da lei.				



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

VALOR TOTAL DA PROPOSTA: R\$ _____ e (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 DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

3.1- O prazo de contratação será de 60 (sessenta) meses, contados a partir do recebimento da Ordem de Serviço, expedida pela Secretaria Municipal de Saúde, cuja eventual prorrogação se dará com base no art. 57 da Lei Federal nº 14.133/21.

Angra dos Reis, ____ de _____ de 2024.

Assinatura do Representante Legal ou Preposto da Licitante



ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMATIVA DIA	QUANT. ESTIMATIVA MEN SAL	QUANTIDADE ESTIMADA TOTAL DE 12 MESES	VALOR		
					VALOR UNIT.	VALOR MEN SAL	VALOR TOTAL 12 MESES
LOTE I REFEIÇÕES							
1	REFEIÇÃO PACIENTE – DESJEJUM	140	4200	50400			
2	REFEIÇÃO PACIENTE – COLAÇÃO	140	4200	50400			
3	REFEIÇÃO PACIENTE – ALMOÇO	140	4200	50400			
4	REFEIÇÃO PACIENTE – LANCHE	140	4200	50400			
5	REFEIÇÃO PACIENTE – JANTAR	140	4200	50400			
6	REFEIÇÃO PACIENTE – CEIA	140	4200	50400			
7	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – DESJEJUM	40	1200	14400			
8	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – COLAÇÃO	10	300	3600			
9	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – ALMOÇO	40	1200	14400			
10	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – LANCHE	10	300	3600			
11	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – JANTAR	40	1200	14400			
12	REFEIÇÃO ACOMPANHANTE – CEIA	10	300	3600			
VALOR TOTAL DO LOTE I							
LOTE II – LANCHE PARA OS PACIENTES EM PÓS-OPERATÓRIO DE CIRURGIAS EXTERNAS							
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE ESTIMADA MEN SAL (30 dias)	QUANTIDADE ESTIMADA TOTAL POR 12 MESES	VALOR UNIT.	VALOR MEN SAL	VALOR TOTAL 12 MESES	
1	LANCHE PÓS-OPERATÓRIO CIRURGIAS EXTERNAS	125	1500				
VALOR TOTAL DO LOTE II							
LOTE III- FORMULA INFANTIL RECONSTRUÍDA							
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMATIVA MEN SAL (30) DIAS	QUANT. ESTIMATIVA TOTAL POR 12 MESES	VALOR UNIT.	VALOR MEN SAL	VALOR TOTAL 12 MESES	
13	FIR 1	8	96				
14	FIR 2	5	60				
15	FIR 3	1	12				
16	FIR 4	3	36				
17	FIR 5	1	12				
18	FIR 6	1	12				
19	FIR 7	1	12				
20	FIR 8	1	12				
VALOR TOTAL DO LOTE III					R\$ 0,00	R\$ 0,00	
LOTE IV – FORMULA INFANTIL ENGROSSADA							
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMADA MEN SAL	QUANT. ESTIMATIVA TOTAL POR 12 MESES	VALOR UNIT.	VALOR MEN SAL	VALOR TOTAL 12 MESES	
21	FIE 1	3	36				
22	FIE 2	2	24				
23	FIE 3	1	12				
24	FIE 4	1	12				
25	FIE 5	1	12				
26	FIE 6	1	12				
27	FIE 7	1	12				
28	FIE 8	1	12				
VALOR DO LOTE IV					R\$ 0,00	R\$ 0,00	
LOTE V- ALIMENTOS COMPLEMENTARES							
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. ESTIMADA DIA	QUANT. ESTIMADA TOTAL POR MÊS	QUANTIDADE ESTIMADA TOTAL DE (12 MESES)	VALOR UNIT.	VALOR MEN SAL	VALOR TOTAL 12 MESES
29	Água mineral sem gás, garrafa de 500ml/510ml	20	600	7200			
30	Vitamina de frutas com cereal, mingau variado, copo 250ml	5	150	1800			
VALOR DO LOTE V					R\$ 0,00	R\$ 0,00	
VALOR TOTAL DOS LOTES I AO V					R\$ 0,00	R\$ 0,00	



Estado do Rio de Janeiro
MUNICÍPIO DE ANGRA DOS REIS
Secretaria Municipal de Saúde

Processo nº 2023042088

Folha nº

Rubrica:

ANEXO X

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º DA CONSTITUIÇÃO FEDERAL

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

Local e data
Ao Sr.
Pregoeiro

Ref. Pregão nº 90018/2024

_____ (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 na 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 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Local, em _____ de _____ de 2023

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)