

**EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº 044/2020  
PROCESSO Nº 862/2020  
DATA DA REALIZAÇÃO: 23 de dezembro de 2020.  
HORÁRIO: 10:00h.**

**LOCAL: RUA VIGÁRIO CORRÊA, 1345, CORREAS, PETRÓPOLIS–RJ, SALA DE LICITAÇÕES DO SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.**

**O SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO - SEHAC**, através do setor de licitação, TORNA PÚBLICO, para conhecimento de quantos possam se interessar, que fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo menor preço, para **CONTRATAR EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, PARA PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E COLOBORADORES ALOCADOS NAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO E URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, CASCATINHA, CENTRO E ITAIPAVA - UPA's 24hs**, conforme especificado no Anexo I do Edital. O certame deverá ser processado e julgado em conformidade com a Lei Complementar Federal nº 123/06, o Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008 e demais normas complementares e disposições deste instrumento.

## **1 - INFORMAÇÕES**

1.1. O caderno de licitação, composto deste Edital e de seus Anexos, poderá ser obtido através do site: [www.alcidescarneiro.com](http://www.alcidescarneiro.com) ou retirado no setor de licitações do SEHAC, situado na Rua Vigário Corrêa, 1345, Corrêas, Petrópolis–RJ;

1.2. As informações relativas a este **PREGÃO** poderão ser obtidas junto ao Setor de Compras e Procedimentos Competitivos através do telefone (24) 2236-6676 ou pelo e-mail [licitlicita.sandro@alcidescarneiro.com](mailto:licitlicita.sandro@alcidescarneiro.com).

1.3. Quaisquer questionamentos acerca do edital deverão ser encaminhados exclusivamente por meio eletrônico, dirigidos ao Pregoeiro, para o endereço [licita.sandro@alcidescarneiro.com](mailto:licita.sandro@alcidescarneiro.com) até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura das propostas.

## **2 - OBJETO**

2.1 Constitui objeto deste **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo menor preço, para **CONTRATAR EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, PARA PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E COLOBORADORES ALOCADOS NAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO E URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, CASCATINHA, CENTRO E ITAIPAVA - UPA's 24hs**, de acordo com as especificações contidas no Anexo I deste Edital.

2.2 O prazo da prestação de serviço é de **12 (doze) meses**, contados a partir da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado ou renovado, por até 48 (quarenta e oito) meses, em comum acordo entre as partes, observando-se a disponibilidade financeira, condições estabelecidas no presente edital de competição e valores de acordo com os praticados no mercado;

### **3 - IMPUGNAÇÃO DO EDITAL**

3.1 O presente Edital poderá ser impugnado no prazo de 03 (três) dias a contar da sua comunicação, conforme disposto no art.19, VI, § 3º do Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008.

### **4 – CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

4.1. Poderão participar do certame pessoas jurídicas pertencentes ao ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam a todas as exigências deste Edital;

4.2. Será vedada a participação de empresas declaradas inidôneas para licitar e contratar com o poder público; suspensas de participar de licitações realizadas pela Administração Pública; ou reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição. (As empresas participantes poderão ser analisadas através do Portal da Transparência - <http://www.portaldatransparencia.gov.br>).

### **5 – SESSÃO PÚBLICA DE PREGÃO**

5.1. Os documentos referentes ao credenciamento, os envelopes contendo **as propostas comerciais** e os **documentos de habilitação** das empresas interessadas serão entregues ao pregoeiro no momento da abertura da sessão pública de pregão, que será no dia **23 de dezembro de 2020 às 10h**, no setor de licitações do SEHAC, situado na Rua Vigário Corrêa, 1345, Corrêas, Petrópolis–RJ, **não sendo admitida participação de licitante que se apresente após a abertura do primeiro envelope;**

5.2. Na hora e local indicado no subitem 5.1, serão observados os seguintes procedimentos pertinentes a este **PREGÃO;**

5.3. O credenciamento dos representantes legais das empresas interessadas em participar do certame, mediante apresentação da carta de credenciamento, fora **dos envelopes 01 e 02**, conforme modelo referencial constante no Anexo II;

5.3.1 Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- Documento de Identificação com foto do credenciado (original+cópia ou cópia autenticada);
- **Tratando-se de representante legal:** modelo referencial constante no Anexo II, estatuto social, ou contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação durante a sessão, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

- **Tratando-se de procurador:** a procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, ou cópia autenticada com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados no item acima, que comprove os poderes do mandante para a outorga;
- Nenhuma pessoa, ainda que munida de procuração, poderá representar mais de uma empresa, sob pena de exclusão sumária das representadas;
- Somente poderão participar da fase de lances verbais os representantes devidamente credenciados, sendo que a ausência do representante legal da empresa no decurso da sessão pública implicará na decadência de todo e qualquer direito atribuído aos licitantes;

#### **5.4 – MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

5.4.1. As microempresas e empresas de pequeno porte, para utilizarem as prerrogativas estabelecidas na Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar, **FORA DOS ENVELOPES**, declaração (ANEXO V) de que ostentam essa condição e de que não se enquadram em nenhum dos casos enumerados no § 4º do art. 3º da referida Lei;

5.5. Abertura dos envelopes “**PROPOSTA COMERCIAL**”;

5.6. Desclassificação das propostas que não atenderem às exigências essenciais deste Edital e classificação provisória das demais em ordem crescente de preços;

5.7. Caso duas ou mais propostas escritas apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances

5.8. Oferecimento de lances verbais pelos representantes das empresas classificadas;

5.9. Condução de rodadas de lances verbais sempre a partir do representante da empresa com proposta de maior preço em ordem decrescente de valor, respeitadas as sucessivas ordens de classificação provisória, até o momento em que não haja lances menores aos já ofertados;

5.10. Na fase de lances verbais, não serão aceitos lances de valor igual ou maior ao do último, e os sucessivos lances deverão ser feitos em valores decrescentes. Caso seja conveniente, o pregoeiro poderá fixar o valor mínimo para os lances;

5.10.1. Durante a etapa de lances, quando na sua oportunidade de ofertar novo lance não puder cobrir o menor preço apresentado, o licitante poderá oferecer um último lance para melhorar o seu preço, mesmo que este seja superior ao menor preço registrado até aquele momento.

5.11. Não poderá haver desistência de lances ofertados, sujeitando-se o desistente às penalidades previstas neste Edital;

5.12. A desistência, por qualquer participante, quando convocado pelo pregoeiro, da apresentação de lance verbal, implicará a exclusão daquele, da etapa de lances verbais, e a manutenção do último preço apresentado, pelo desistente, para efeito de ordenação das propostas;

5.13. Caso não realizem lances verbais, será verificada a conformidade entre a proposta escrita de menor preço e o valor estimado para a contratação;

#### **5.14 - MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

5.14.1 - A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, nos termos do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, com preços iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de melhor preço, será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão, de acordo com o estabelecido no § 3º do art. 45 da Lei Complementar nº 123/06;

5.14.2 - Não ocorrendo a apresentação da proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas, na ordem classificatória, as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese acima, para o exercício do mesmo direito;

5.15. Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o pregoeiro examinará a aceitabilidade da(s) primeira(s) classificada(s), quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

5.16. Declarada encerrada a etapa competitiva, a comissão procederá à classificação definitiva das propostas, consignando-a em ata;

5.17. Abertura do(s) envelope(s) “**DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**” apenas da(s) empresa(s) classificada(s) em primeiro lugar;

5.18. Admitir-se-á o saneamento de falhas na documentação de habilitação de acordo com o art. 32 do Regulamento de Licitações e Contratações do Serviço Social Autônomo do Hospital Alcides Carneiro – Portaria 009 de 04 de dezembro de 2008;

5.19. Sendo inabilitada(s) a(s) proponente(s) classificada(s) em primeiro lugar o pregoeiro prosseguirá com a abertura do envelope de documentação da proponente classificada em segundo lugar, e assim sucessivamente, se for o caso, até a habilitação de um dos licitantes;

5.20. Proclamação da(s) empresa(s) vencedora(s) do certame pelo critério de **MENOR PREÇO GLOBAL**;

5.21. Proclamada a(s) vencedora(s), qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de

três dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada imediata vista dos autos do processo;

5.22. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

5.23. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante implicará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação às vencedoras;

5.24. Encaminhamento dos autos do processo à autoridade competente para homologação do certame, na hipótese de não ter havido interposição de recursos;

5.25. É facultado à administração, quando a adjudicatária não formalizar a contratação no prazo e condições estabelecidos, convocar as demais licitantes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e, preferencialmente, nas mesmas condições ofertadas pela adjudicatária;

5.26. Os envelopes contendo a documentação relativa à habilitação das licitantes desclassificadas e das classificadas não declaradas vencedoras permanecerão sob custódia do pregoeiro, até a efetiva formalização da contratação.

## **6 – APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES E SEU CONTEÚDO**

6.1. No ato de credenciamento, o representante de cada licitante deverá apresentar, simultaneamente, 2 (dois) envelopes, fechados e indevassáveis, sendo:

### **ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA COMERCIAL**

SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO  
RUA VIGÁRIO CORRÊA, 1345, CORRÊAS, - PETRÓPOLIS/RJ  
PREGÃO PRESENCIAL Nº \_\_\_\_/2020  
(RAZÃO SOCIAL DO CONCORRENTE)

### **ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO  
RUA VIGÁRIO CORRÊA, 1345, CORRÊAS, - PETRÓPOLIS/RJ  
PREGÃO PRESENCIAL Nº \_\_\_\_/2020  
(RAZÃO SOCIAL DO CONCORRENTE)

6.1.1. Os envelopes deverão estar sobrescritos com a titulação de seu conteúdo, nome e endereço da empresa, número do **PREGÃO** e número do Processo Administrativo;

6.1.2. Após a entrega dos envelopes, não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pela comissão;

6.1.3. Não caberá desistência da proposta em hipótese alguma, depois de aberto o respectivo envelope.

6.2. O **envelope nº 1** conterá a proposta comercial, que deverá ser apresentada em papel timbrado da empresa, sem rasuras ou emendas.

6.3. Os **envelopes nº 1** de proposta serão abertos diante dos presentes, que rubricarão o seu conteúdo;

6.4. O **envelope nº 1**, devidamente fechado, deverá conter a proposta do concorrente em 02 (duas) vias, em papel timbrado, sem emendas ou rasuras, assinada a última folha sobre carimbo, ou qualquer outra forma de identificação do(s) seu(s) subscritor(es) e rubricado as demais;

6.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a **60 (sessenta) dias**, contados da sua entrega;

6.6. O preço deve ser cotado em reais. Qualquer divergência de preços será corrigida pela comissão de procedimentos competitivos, prevalecendo sempre o **menor preço**. A não concordância com a correção acarretará a **desclassificação** da proposta do concorrente;

6.7. Quando forem constatados erros nas propostas dos competidores, estes deverão ser corrigidos pela comissão de procedimentos competitivos, desde que tal correção não acarrete modificação do conteúdo da mesma;

6.8. O procedimento competitivo objeto deste Edital é do tipo **MENOR PREÇO** e o critério de julgamento será **GLOBAL**;

6.9. Fica estabelecido como preço máximo a ser aceito o valor estimado, conforme Anexo I do Edital;

6.10. Ao pregoeiro cabe o direito de desclassificar qualquer proposta que esteja em desacordo com as disposições legais e com as deste Edital;

6.11. O **envelope nº 2** deverá conter a documentação relativa à habilitação em conformidade com o previsto a seguir:

#### **6.11.1 – HABILITAÇÃO JURÍDICA**

a) Registro comercial, no caso de empresa individual.

b) Estatuto e Ata de Alterações e suas respectivas publicações, nos casos de Sociedade Anônima, ou contrato social em vigor e todas as alterações subseqüentes, ou somente contrato social consolidado, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades comerciais.

c) Documentos de eleição dos atuais administradores, tratando-se de sociedades por ações.

d) Ato constitutivo, devidamente registrado no Cartório de Registro Civil de Pessoas Jurídicas tratando-se de sociedades civis, acompanhado de prova de diretoria em exercício.

e) Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, tratando-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, quando a atividade assim exigir.

f) Após a assinatura do contrato, a empresa vencedora, tem até 60 dias para apresentar Alvará Municipal, de sede ou filial localizado em Petrópolis.

g) Declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, conforme modelo constante do anexo III;

#### **6.11.2 - HABILITAÇÃO FISCAL - TRABALHISTA**

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica do Ministério da Fazenda (CNPJ).

b) Prova de inscrição no Cadastro de Contribuintes Estadual e Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do certame.

c) Prova de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da participante, ou outra equivalente na forma da lei, mediante apresentação das seguintes certidões:

d) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeito de Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União;

e) Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), tratando-se de pessoa jurídica, por meio da apresentação do CRF — Certificado de Regularidade do FGTS.

f) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943.

g) A prova de regularidade deverá ser feita por Certidão Negativa - CND ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa - CPD-EN.

h) Declaração de situação regular perante o Ministério do Trabalho, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei Federal 8.666/93, acrescido pela Lei 9.854/99, e declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, na forma do parágrafo 2º, do art. 32 da Lei Federal 8.666/93

OBS: Considera-se Positiva com efeitos de Negativa a certidão de que conste a existência de créditos não vencidos; em curso de cobrança

executiva em que tenha sido efetivada a penhora; ou cuja exigibilidade esteja suspensa por moratória, ou depósito de seu montante integral, ou reclamações e recursos, nos termos das leis reguladoras do processo tributário administrativo ou concessão de medida liminar em mandado de segurança.

### **6.11.3 – HABILITAÇÃO TÉCNICA.**

- a) Prova de aptidão para o desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta contratação, por meio da apresentação de atestado(s) expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devendo necessariamente estar em nome da Empresa participante, comprovando prestação de serviços de alimentação em unidades do mesmo porte ou superiores.
- b) Deverá ser apresentado documento comprobatório com comprovação de que o profissional de Nutrição, do quadro funcional da Empresa, possua experiência em confecção de dietas várias de pacientes internados em UPAS e/ou Hospitais.
- c) Na análise do(s) atestado(s) apresentado(s) pelas Empresas participantes, será levado em conta os produtos ou serviços fornecidos, assim considerados os produtos ou serviços similares de qualidade equivalente, independente da redação do(s) respectivo(s) atestado(s).
- d) Comprovação de possuir profissional de Nutrição, com anotação de responsabilidade técnica junto ao CRN.
- e) Comprovação da empresa, possuir inscrição de suas atividades de Nutrição no CRN — Conselho Regional de Nutrição.
- f) Licença Sanitária Municipal da sede ou filial, perante o órgão sanitário competente, de estabelecimento localizado em Petrópolis, para exercer suas atividades objeto deste Termo. A empresa tem até 60 dias após a assinatura do contrato para apresentar licença Sanitária expedida pelo Município de Petrópolis.
- g) A comprovação do vínculo dos profissionais com a empresa contratada, após a assinatura do contrato, poderá se dar mediante contrato social, registro na carteira profissional, ficha de empregado ou contrato de trabalho, sendo possível ainda a contratação de profissional autônomo que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços e deverá ser apresentada, juntamente com as devidas inscrições destes profissionais nos respectivos conselhos na assinatura do contrato.

### **6.11.4 - HABILITAÇÃO ECONÔMICO FINANCEIRA**



a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não superior a 60 (sessenta) dias da data limite para recebimento das propostas, se outro prazo não constar do documento.

b) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, vedados sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta; Quando não houver a obrigatoriedade de publicação do Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis, deverão ser apresentadas cópias legíveis e autenticadas das páginas do Diário Geral onde os mesmos foram transcritos, devidamente assinadas pelo contador responsável e por seus sócios, bem como os Termos de Abertura e Encerramento do Diário Geral Registrados na Junta Comercial do Estado ou no Cartório competente, no caso de empresas não sediadas na capital do Estado. As empresas que realizam escrituração digital via SPED contábil devem apresentar o Balanço Patrimonial e o Termo de Abertura e Encerramento do Diário Geral, bem como o recibo de entrega digital.

c) As microempresas e empresas de pequeno porte optantes pelo SIMPLES NACIONAL, desobrigadas de manter escrituração contábil, bem como aquelas constituídas há menos de 12 meses deverão apresentar balanço simplificado ou balanço de abertura do último exercício social ou do período de sua constituição, devidamente assinado pelo proprietário e por contador competente, sem a formalidade de publicação ou registro, na forma da Resolução nº 1.418/2012 do Conselho Federal de Contabilidade — ITG 1000 — Modelo Contábil para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte. O mesmo critério se aplica as microempresas, empresas de pequeno porte e outras que se enquadrem no artigo 3º do decreto nº 8.538 de 06/10/2015.

d) O Balanço patrimonial relativo ao item 6.11.4.b deve conter, no mínimo, Termo de abertura e encerramento, as contas do ativo e do passivo do último exercício fiscal e do anterior, indicação do Patrimônio Líquido, o resultado do exercício (DRE) e eventuais notas explicativas.

## **6.12 – MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE:**

6.12.1. Aos licitantes que se enquadrem como ME-EPP, nos termos da LC 123/06, deverão comprovar essa condição, mediante a apresentação de Certidão expedida pela Junta Comercial de seu domicílio, conforme o Art. 8º da IN 103 do Departamento Nacional de Registro do Comércio, de 30/04/2007, na qual deverá ser encaminhado ao pregoeiro juntamente com os demais documentos de habilitação;

6.12.2. Regularidade fiscal tardia - deverão ser apresentados todos os documentos de regularidade fiscal, mesmo que apresentem alguma restrição, nos termos do art. 43 da Lei Complementar nº 123/2006;

6.12.3. Será assegurado à MPE que tenha exercido o direito de preferência, e que apresentar alguma restrição na sua documentação fiscal, o prazo de 05 (cinco) dias úteis contados a partir da notificação do pregoeiro, prorrogável por igual período, a pedido da interessada e a critério do pregoeiro, para a necessária regularização;

6.12.4. A não-regularização da documentação fiscal da MPE, no prazo previsto no subitem anterior, implicará a decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções cabíveis.

## **7 - DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS DOCUMENTOS**

7.1. Todos os documentos exigidos deverão ser apresentados no original ou por qualquer processo de cópia autenticada ou em publicação de órgão da imprensa, na forma da lei, e serão retidos para oportuna juntada aos autos do processo administrativo;

7.2. Todos os documentos expedidos pela licitante deverão estar subscritos por seu representante legal ou procurador, com identificação clara do subscritor;

7.3. Os documentos devem estar com seu prazo de validade em vigor. Se este prazo não constar de lei específica ou do próprio documento, será considerado o prazo de validade de 06 (seis) meses, a partir da data de sua expedição;

7.4. Os documentos emitidos pela internet poderão ser conferidos pela comissão de licitação;

7.5. Os documentos apresentados para a habilitação deverão estar em nome da licitante e, preferencialmente, com número de CNPJ. Se a licitante for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz. Se for filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza ou por determinação legal, forem comprovadamente emitidos apenas em nome da matriz ou cuja validade abranja todos os estabelecimentos da empresa.

7.6. Todos os documentos acima listados deverão ser apresentados sem exceção, mesmo que existam informações repetidas em documentos distintos. Em nenhuma situação um documento substituirá outro. Nos casos de inexigibilidade de documentação, a empresa deverá apresentar documento informativo oficial.

## **8 - DO PREÇO E DA DISPONIBILIDADE FINANCEIRA**

8.1. Os preços ofertados deverão incluir todos os custos diretos e indiretos da proponente, inclusive encargos sociais, trabalhistas e fiscais que recaiam sobre o objeto licitado, bem como todos os custos decorrentes da prestação dos serviços, tais como viagens e estadias, locomoção e outras despesas não mencionadas;

8.2. O recolhimento do ISS será feito de acordo pela legislação municipal vigente;

8.3. O preço deve ser cotado em reais. Havendo divergência entre os preços unitários e o preço global, a correção será feita prevalecendo o menor preço. A não

concordância com a correção acarretará a desclassificação da proposta do concorrente;

8.4. O preço da proposta é fixo e irreatável pelo período de 12 (doze) meses. Ultrapassado tal prazo, caberá reajuste pelo IGPM;

8.5. As hipóteses excepcionais de revisão de preços serão tratadas de acordo com a legislação vigente e exigirão detida análise econômica para avaliação de eventual desequilíbrio econômico-financeiro do contrato;

8.6. Os recursos financeiros para execução da presente competição são provenientes do Orçamento Anual do SEHAC aprovado por seu Conselho Diretor, conforme regulamento aprovado pelo Decreto Municipal nº 593 de 17 de dezembro de 2007.

## **9 – DO TERMO DE CONTRATO**

9.1. Será adjudicado o objeto da competição à(s) vencedora(s), com a posterior homologação do resultado pela autoridade superior;

9.2. Uma vez homologado o resultado da competição, a(s) vencedora(s) será(ão) convocada(s) por e-mail e telefones para apresentar-se no prazo de 48 horas a fim de assinatura do contrato de prestação de serviço. O não comparecimento ou recusa da(s) vencedora(s) junto ao SEHAC, sem motivo justo, implicará na desistência da(s) mesma(s), sendo facultado ao SEHAC convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-los nas mesmas condições propostas pela(s) primeira(s), conforme Art. 41, parágrafos 1º, 2º, 3º e 4º do RCL do SEHAC.

9.3. O contrato poderá sofrer acréscimos, supressões e prorrogações que forem necessárias, obedecendo para tanto o limite de 25% do valor contratado.

## **10 – FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS:**

10.1. Não obstante a Contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, ao Contratante é reservado o direito de, sem que de qualquer forma restrinja a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

10.2. A Contratante, por intermédio dos fiscais, designados para UPA's, fiscalizará diretamente os serviços objeto do Contrato.

10.3. Examinar as Carteiras Profissionais dos empregados colocados em seu serviço, para comprovar o registro da função profissional.

10.4. A fiscalização do Contratante acompanhará a execução dos serviços, de forma a evitar que os empregados da Contratada executem tarefas em desacordo com as preestabelecidas no presente contrato;

10.5. A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exonera nem diminui a completa responsabilidade da Contratada, por qualquer inobservância ou omissão às Cláusulas contratuais;

10.6. A Fiscalização do SEHAC terá especiais poderes para cancelar a execução de qualquer serviço que esteja sendo executado em desacordo com as condições contratuais;

10.7. A Fiscalização exercida pela contratante, não elimina a responsabilidade da contratada pela perfeição técnica dos serviços executados e qualidade dos materiais empregados.

## **11 - QUANTO ÀS OBRIGAÇÕES GERAIS**

11.1 É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das UPAS e Unidades Hospitalares pela Nutricionista da CONTRATADA.

11.2 Nas Unidades de Pronto Atendimento, a CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários a execução dos serviços objeto deste Termo de referência.

11.3 A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

11.4 O SEHAC, através da Comissão Fiscalizadora realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto as refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela CONTRATANTE.

11.5 A CONTRATADA deverá dispor em cada Unidade, container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

11.6 Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a Comissão ora do SEHAC deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da CONTRATADA, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões formulários, check lists, e inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica.

11.7 Para pacientes, o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário, atualizado diariamente e informado pela comissão fiscalizadora do SEHAC semanalmente, por meio do sistema desenvolvido pela empresa.

11.8 A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensalmente informando o número de refeições distribuídas, os tipos de refeições, bem como os horários de chegada da refeição em cada unidade.

## **12 - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:**

12.1 - Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pela Contratada;

12.2 – Os pagamentos serão realizados após 30 (trinta) dias, após aceite pelo fiscal do CONTRATO, e após envio de relação de consumo.

12.3 - Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

- a) Nota Fiscal;
- b) A empresa deverá emitir uma nota fiscal específica para cada sérico prestado, na forma abaixo:

**NOME: SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.**

**ENDEREÇO: RUA VIGÁRIO CORRÊA 1345 – CORRÊAS – PETRÓPOLIS.**

**C.N.P.J.: 09.444.759/0001-38**

**INSC. ESTADUAL: Isento.**

**INSC. MUNICIPAL: 90.194.**

- c) Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente.
- d) Caso as notas fiscais ou faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas.
- e) Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o SEHAC liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.
- f) Caso seja devido, será feita uma retenção de 11% (onze por cento) sobre o valor da Nota Fiscal, referente ao INSS, de acordo com a IN n.º 971, de 13.11.2009.
- g) Caso sejam devidas, serão feitas retenções sobre o valor da nota fiscal dos percentuais referentes à Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), COFINS e PIS/PASEP de acordo com a IN n.º 381 de 30/12/2003.
- h) Caso seja devido, será feita retenção do Imposto sobre Serviços (ISS), de acordo com a Lei Complementar n.º 116 de 01/08/2003.

12.4. Quando da apresentação dos documentos de cobrança, a CONTRATADA deverá juntar aos mesmos, cópia da Folha de Pagamento, guia de recolhimento de FGTS acompanhada da Relação de Empregados – RE, alocados neste Contrato, e

o comprovante de recolhimento do INSS, todos relativos ao período de realização dos serviços.

12.5. Em caso de serviços executados por sócios, deverá ser apresentado Contrato Social.

12.6. - Compensações Financeiras e Penalidades - sempre que ocorrer atrasos nos pagamentos, o SEHAC ficará sujeita a pagar 0,1% (zero vírgula hum por cento) por mês, pró-rata dia, limitada ao total de 2% (dois por cento);

12.7. Critério de reajuste: O preço da proposta é fixo e irreajustável pelo período de 12 meses. Ultrapassado tal prazo, caberá reajuste pelo IGPM (Índice Geral de Preços do Mercado), ou em caso de extinção deste, outro índice que vier a substituí-lo.

12.8. O recolhimento do ISS será feito de acordo com a legislação Municipal vigente.

### **13- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

13.1 A participante declarada vencedora terá o prazo de 3 (três) dias úteis, após a convocação, para assinatura do Contrato após o que, não comparecendo será considerada desclassificada e punida com multa de 10% (dez por cento) do valor pactuado, sendo convocada a seguir as demais, na mesma ordem de classificação.

13.2 Salvo ocorrência de caso fortuito ou de força maior, devidamente justificado e comprovado, o não cumprimento, por parte da empresa vencedora, das obrigações assumidas, ou a infringência de preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação, segundo a gravidade da falta, das seguintes penalidades:

a) Advertência;

b) Multas;

- Multa equivalente a 3% (três por cento) do valor total atualizado do contrato, no caso de inadimplemento;
- As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando o **SEHAC** autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à **EMPRESA**, ou das garantias oferecidas ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo, para tanto, o presente instrumento, como título executivo extrajudicial;
- A aplicação das multas aqui previstas não exime a empresa de responder perante o **SEHAC** por perdas e danos, conforme legislação em vigor;

c) Suspensão temporária de participação em competição e impedimento de contratar com o SEHAC pelo prazo de 01 (um) ano;

d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SEHAC, até que seja movida reabilitação do concorrente perante o mesmo;

e) A rescisão da prorrogação operar-se-á nas hipóteses alinhadas no artigo 61 do Regulamento SEHAC

f) Contra a decisão de rescisão do contrato ou da aplicação de penalidades previstas neste Edital, cabe recurso conforme artigo 65 inciso IV e V, artigo 66 §§ 1º, 2º e 3º do Regulamento SEHAC;

13.3 As sanções de suspensão e declaração de inidoneidade poderão ser cumuladas com multa.

13.4 As multas poderão ser cumulativas, reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo.

13.5 A multa, aplicada após regular processo administrativo, deverá ser paga em **5 (cinco) dias úteis** a contar da intimação da empresa apenada.

13.6 O valor devido poderá ser descontado dos créditos da empresa, da importância que eventualmente esta tenha a receber, cobrado judicialmente ou extrajudicialmente, a critério do SEHAC. Não havendo pagamento, o valor será inscrito como dívida ativa, sujeitando a devedora a processo executivo.

13.7 Da intenção de aplicação de quaisquer das penalidades previstas, será concedido prazo para defesa prévia de 5 (cinco) dias úteis a contar da notificação, exceto nos casos em que a sanção for estabelecida com base no inciso IV do art. 87 da Lei Federal 8.666/93, onde há prazo de 10 (dez) dias para apresentação de defesa pelo interessado, a contar da abertura de vista do respectivo processo, nos termos do art. 87, §3º da mesma lei.

13.8 Da aplicação da sanção caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da notificação.

13.9 O órgão gerenciador terá plena autoridade para suspender, por meios amigáveis ou não, o fornecimento dos produtos ou serviços, total ou parcialmente, sempre que julgar conveniente.

13.10 Durante o prazo de validade do contrato, sua detentora fica obrigada a fornecer os produtos e serviços, na forma solicitada na Ordem de Fornecimento/Serviço.

## **14 - DISPOSIÇÕES GERAIS**

14.1. Esta competição foi regularmente autorizada pelo Diretor Geral do Hospital Alcides Carneiro e pelo Diretor Geral das UPA'S indicados no processo;

14.2. A apresentação de proposta implica aceitação de todas as condições estabelecidas neste Edital; não podendo qualquer licitante invocar

desconhecimento dos termos do ato convocatório ou das disposições legais aplicáveis à espécie para furtar-se ao cumprimento de suas obrigações;

14.3. O presente **PREGÃO** poderá ser anulado ou revogado, nas hipóteses previstas em lei, sem que tenham as licitantes direito a qualquer indenização, observado o disposto no Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC;

14.4. A(s) Contratada(s) deverá(ão) manter, durante a execução do contrato, todas as condições de habilitação;

14.5. Com fundamento no Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC é facultada à comissão julgadora, em qualquer fase de licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo;

14.6. Casos omissos e dúvidas serão resolvidos de acordo Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC;

14.7. As normas deste **PREGÃO** serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, e o desatendimento de exigências formais, desde que não comprometa a aferição da habilitação da licitante nem a exata compreensão de sua proposta, não implicará o afastamento de qualquer licitante.

## **15- ANEXOS**

- Anexo I - Termo de Referência e condições da prestação de serviço;
- Anexo II - Modelo referencial de credenciamento de representantes;
- Anexo III - Modelo impressão SICAF;
- Anexo IV - Minuta do contrato;
- Anexo V - Modelo de Declaração ME ou EPP;
- Anexo VI - Modelo de Declaração.

Petrópolis, 09 de dezembro de 2020.

Sandro Rodrigues Coutinho  
Setor de Licitações/Compras



**ANEXO I**

**CONTRATAR EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, PARA PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E COOPERADORES ALOCADOS NAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO E URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, CASCATINHA, CENTRO E ITAIPAVA - UPA's 24hs, conforme abaixo:**

ITEM	CODIGO	MATERIAL / PRODUTO / SERVIÇO	UND	QTDE	VALOR MÁXIMO A SER ACEITO
1		Desjejuns	UND	63510	6,50000
2		Almoço e Jantar	UND	136875	17,80000
3		Lanche da Tarde	UND	63510	6,50000
4		Ceia	UND	16790	4,95000

**Valor Total Estimado: R\$: 3.345.115,50 (TRÊS MILHOES TREZENTOS E QUARENTA E CINCO MIL CENTO E QUINZE REAIS E CINQUENTA CENTAVOS).**

**DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

Prestação de serviços de alimentação para fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem mínima de insumos necessários para situações emergenciais e distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços nas três Unidades de Pronto Atendimento.

**Objeto inclui o fornecimento pela CONTRATADA para CADA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO:**

ITEM	UPA CENTRO	UPA CASTINHA	UPA ITAIPAVA
1	Até 60 (sessenta) desjejuns/dia	Até 60 (sessenta) desjejuns/dia	Até 54 (cinquenta e quatro) desjejuns/dia
2	Até 130 (cento trinta) almoço e jantar/dia	Até 130 (cento trinta) almoço e jantar/dia	Até 115 (cento trinta) almoço e jantar/dia

3	Até 60 (sessenta) lanche da tarde/dia	Até 60 (sessenta) lanche da tarde/dia	Até 54 (cinquenta e quatro) lanche da tarde/dia
4	Fornecimento (ceia - paciente)	Fornecimento (ceia - paciente)	Fornecimento (ceia - paciente)

**Mão de obra;**

- Gêneros e produtos alimentícios fornecidos pela contratada;
- Materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza, e outros);
- Equipamentos, e instalações complementares para o funcionamento adequado do serviço, de acordo com os padrões estabelecidos neste termo de referência, se necessário;
- Preparo das alimentações realizadas na empresa, transporte e distribuição dos alimentos nos horários estipulados pela contratante;
- Apresentar mapas e relatórios de controle de refeições oferecidas, onde deverão conter as informações: data, identificação de pacientes, acompanhante e funcionários. Quantidade de refeições, horários, a fim de gerar relatórios, de acordo com solicitação da contratante.

**Refeição dos Pacientes:**Exemplo de cardápio

		Segunda	terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>DESJEJUM</b>		Café com leite	Café com leite pão com queijo	Café com leite	Café com leite Pão com Geleia	Café com leite Pão com Manteiga	Café com leite	Café com leite Pão com manteiga
		pão com manteiga		Pão com manteiga		Banana	Pão com queijo	Maçã
		Banana	mamão	Pera	Maçã		Mamão	
<b>COLAÇÃO</b>		Suco de Laranja	Suco de melancia	Suco de Manga	Suco de Laranja com Cenoura	Suco de melão	Suco de Abacaxi	Suco de Maçã
<b>ALMOÇO/ JANTAR</b>	Prato Principal	Bife acebolado	Frango Assado	Isca de Frango	Carne em cubos	Isca de Fígado	Peixe de Panela	Carne Assada
	Opção							
	Guarnição	Parafuso ao molho	Purê de Batatas	Quiube de abóbora	Polenta	Beterraba cozida	Batata Saute	Cenoura em palitos
		Mostarda refogada	Espinafre	Agrião refogado	Couve Refogada	Couve-flor com molho branco	Brócolis	Repolho colorido

	Sobremesa	Gelatina	Pudim de Coco	Melancia	Gelatina	Abacaxi	Doce de mamão	Tangerina
<b>LANCHE</b>		Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite	Café com leite		Café com leite
		Pão doce	Pão Suíço com manteiga/geleia	Biscoito Doce	Biscoito Salgado	Pão de leite com manteiga	Canjica	Broa de milho
<b>CEIA</b>	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito	Mingau de Aveia ou chá com Biscoito

**Composição da Refeição – Pacientes:**

<b>DESJEJUM E LANCHE DA TARDE</b>	
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
Café com leite	200 ml
Pão	50g
Lanche: pode ser substituído por biscoito ou bolo	Biscoito- 2 sachês- 20g Bolo- 80g
Manteiga/ geleia	1 sachê
Fruta	70- 80g
<b>Descartáveis</b>	
Adoçante/açúcar Guardanapo Talher descartável- mexedor e faca	2 sachês

- Opção de chá no desjejum para pacientes em dieta líquida sem resíduo ou intolerante a lactose
- Vitamina para o paciente com disfagia ou dieta líquida
- Achocolatado para o paciente pediátrico.

<b>CEIA</b>	
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
Mingau	200 ml
Ou	
Biscoito/ bolo	Biscoito- 2 sachês- 20g Bolo- 80g
Chá claro e mate/preto	200 ml
<b>Descartáveis</b>	
Adoçante/açúcar Guardanapo Talher descartável- mexedor e faca	2 sachês

<b>ALMOÇO E JANTAR</b>	
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
Arroz branco	150g

Feijão preto ou carioca	120g
Prato principal	120g
Opção: ovo ou ovo mexido	2 unidades
Guarnição- 2 porções (uma verdura e um legume)	Vegetal A – 70 g Vegetal B - 90 g Vegetal C e massa- 100 g
*Sobremesa – doce ou fruta em dias alternados	Doce fruta caseiro-50 a 60 g Gelatina, flan, pudim- 80g Fruta – 70-80 g
<b>Descartáveis</b>	
Guardanapo Talher descartável- mexedor e faca	

- Colocar opção de sobremesa para paciente diabético
- Opção de sopa no jantar

**Incidência de Proteína – Pacientes**

VARIAÇÃO E FREQUENCIA DE PROTEÍNA VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES.				
PROTEÍNA	TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES) SEMANAL (almoço e jantar)	
1	AVES	Filé de frango, Sassami, coxa ou sobrecoxa	Assada, Grelhada, A Caçadora, isca e cubos	4 x
2	BOVINO	Chá de dentro, Lagarto, Patinho, Alcatra, Contra-filé	Bife acebolado, Moída, Assada, Rolé, Panela, Picadinho;	2 x
3	PEIXE	Filé ou posta	Peixe Assado, ensopado, escabeche ou de panela	1 x
3	OVO	.....	Cozido, Mexido, pochê, omelete	Substituto de Opção Protéica

**REFEIÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS:****Exemplo de cardápio:**

		Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta	Sábado	Domingo
<b>DESJEJUM</b>		Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite pão com margarina	Café com leite pão com margarina	Café com leite pão com margarina	Café com leite pão com margarina	Café com leite pão com margarina	Café com leite pão com margarina
<b>ALMOÇO/ JANTAR</b>	Prato Principal	Frango assado	Carne Picadinha	Lombinho assado ao molho	Frango em cubos	Feijoada	Isca de peixe a milanesa	Empadão de frango
	Opção	Ovo Cozido	Ovo mexido	Omelete de forno	Ovo Cozido	Ovo mexido	Omelete de forno	Ovo cozido
	Guarnição	Parafuso ao sugo	Quiche de alho poró	Batata sauté	Chuchu ao molho branco	Farofa com couve	Pirão	Duquê de legumes
	Sobremesa	Doce de leite	Gelatina	Maçã	Bananada	Laranja	Gelatina	Manjar
<b>LANCHE</b>		Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite Pão doce	Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite Pão francês com margarina	Café com leite Pão francês com margarina

### Composição da Refeição

<b>DESJEJUM E LANCHE DA TARDE</b>	
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
Café com leite	200 ml
Pão com margarina Açúcar/açúcar Lanche: pode ser substituído por bolo	50g  Bolo- 80g
<b>Descartáveis</b>	
Guardanapo Talher descartável- mexedor e faca Copo descartável	

<b>ALMOÇO E JANTAR</b>	
<b>Especificação</b>	<b>Quantidade</b>
Salada – 3 tipos, variando entre verduras, legumes crus ou cozidos, leguminosas, grãos	livre
Azeite, vinagre, molho inglês, molho de pimenta e sachê de sal	livre
Arroz branco	livre
Feijão preto ou carioca	livre
Prato principal	120g
Opção: ovo cozido, ovo mexido e omelete de forno	2 unidades/pedacinho médio
Guarnição- 1 porção	Farofa e batata palha - 60g

	Massa -120g Legumes -100g Purê legumes- 100 g Empadão / quiche- 120g
Sobremesa – doce ou fruta em dias alternados	Doce fruta caseiro-50 a 60 g Gelatina, flan, pudim- 80g Fruta – 70-80 g
Suco polpa fruta/ mate ou guaraná – adoçado	livre
<b>Descartáveis</b>	
Guardanapo Talher descartável- mexedor e Copo descartável	

**Incidência de Proteína**

VARIAÇÃO E FREQUENCIA DE PROTEÍNA DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES				
PROTEÍNA	TIPO OU CORTE	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES) SEMANAL (almoço e jantar)	
1	AVES	Filé, Sassami, coxa ou sobrecoxa	Assada, Grelhada	3 x
2	BOVINO	Peça ou moída	Bife, Moída, Assada, Rolé, panela, picadinho	2 x
3	PEIXE	Filé ou posta	Assado, ensopado, panela, frito	1 x
4	EMBUTIDOS		Carne Seca, linguiça	15 em 15 dias
5	CARNE SUINA	Peça, isca	Assada, grelhada	15 em 15 dias
6	OVO		Cozido, Mexido, omelete	Substituinte de opção Protéica

**DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

1. Descontar da **CONTRATADA** mediante relatório emitido pela fiscalização do CONTRATO da Unidade, ratificado pela Diretor Geral das Upas e Diretoria Administrativa Financeira do SEHAC o valor de itens e/ou produtos que apresentem vício, discrepância e/ou defeito.
2. Os referidos descontos terão como base no quadro de descontos previsto neste Termo de referência.

**DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:**

<b>Responsabilidades/despesas</b>	<b>Contratada</b>	<b>Contratante</b>
Gêneros	X	
Materiais descartáveis e de limpeza	X	
Limpeza das áreas internas da cozinha e copa	X	
Limpeza área de refeição do restaurante	X	
Limpeza de piso e vidros do refeitório	X	
Quadro e custos dos colaboradores do restaurante e cozinha	X	
Avaliação PPRA e PCMSO	X	
Uniformes e EPI's	X	
Destino do lixo até o local indicado dentro das instalações do cliente	X	
Análise microbiológica bimestral	X	
Treinamento trimestral	X	
Controle de pragas e dedetização		X
Equipamentos	X	
Utensílio paciente, restaurante e cozinha	X	

Ambientação do Restaurante	X	
Manutenção e limpeza do sistema de exaustão, ductos, esgoto		X
Limpeza e manutenção da área externa dos restaurantes e cozinha		X
Eventos Comemorativos (Páscoa, dia das Mães, Dia dos Pais, Outubro Rosa, Natal)	X	
Acompanhamento de Nutricionista	X	

**Quanto às Dependências e Instalações Físicas:**

Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada em Petrópolis.

Executar e prestar os serviços nas dependências das Unidades de Pronto Atendimento, nos setores e horários estabelecidos, durante 24 horas, inclusive aos Sábados, Domingos e feriados.

Visto que a UPA não oferece condições para elaboração de todas as refeições, a CONTRATADA obrigará-se a produzi-las em local próprio e transportá-las para serem entregues nos horários estabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética para a Unidade, sem onerar o custo.

A CONTRATADA deverá disponibilizar estoques básicos, tais como: leite, frutas da safra, visando atender demandas emergenciais de alimentação que não foram previamente avisadas à empresa para fornecimento.

Efetuar os reparos e as adaptações que se façam necessários nas dependências das unidades, nos termos da RDC no. 216, de 15/09/94 ANVISA, após ciência e concordância da CONTRATANTE.

Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso inclusive ao término de contrato, responsabilizando-se por eventuais entupimentos causados nos ralos e calhas vinculados a prestação de serviços nas dependências da unidade, realizando reparos imediatos.

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

Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

Deverá apresentar a Gerencia Administrativa das UPAS, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, uma listagem relacionando



todos os equipamentos e materiais de propriedade da CONTRATADA e colocada à disposição das UPAs para ao término do contrato possam ser retirados.

Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infecto-contagiosas.

Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pelo setor competente do SEHAC.

Fornecer jogo americano ou toalhas de mesa de material adequado, de acordo com critério estipulado pelo setor competente do contratante.

Instalar um filtro com água gelada para atendimento nas copas e refeitórios das UPAS.

Caso necessário, deverão ser apresentada no ato da prestação do serviço, relação dos empregados alocados no objeto do contrato, discriminando função e horário de trabalho; Atestado de Saúde Ocupacional (ASO), Carteira de Trabalho (CTPS) ou documento equivalente.

#### **Quanto à Elaboração dos Cardápios:**

Elaborar cardápios de dietas e especiais para pacientes adultos e de pediatria, e acompanhantes submetendo-os a apreciação da CONTRATANTE, com antecedência para sua ministração.

A CONTRATADA deverá apresentar juntamente com os cardápios das dietas gerais e especiais as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, contendo inclusive a composição nutricional destas, devendo encaminhar em forma de relatório à Comissão Fiscalizadora do SEHAC mensalmente, ou sempre que solicitado, constando assinatura do responsável técnico da empresa.

Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das UPAS pertencentes à CONTRATANTE.

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 do contrato.

Para estimular a aceitabilidade das refeições nas dietas especiais, deverão ser oferecidos molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc, os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Unidade

Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação pelo setor competente do CONTRATANTE.

#### **Quanto ao Fornecimento, Recebimento Armazenamento e Controle de Estoque:**

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

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

Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo setor competente do SEHAC, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação e devolução sem ônus a contratante.

Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos), mantendo um check-list diário para informar sempre que solicitado.

Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

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

Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo setor competente do SEHAC. Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução n.º. 216, 15/09/04 (ANVISA). Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.

#### **Quanto ao Preparo, Distribuição e Higienização dos Alimentos:**

Deverá ser observada a legislação aplicável à matéria, em especial as resoluções e instruções ANVISA.

#### **Quanto às Situações de Emergência**

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

### **Quanto ao Fornecimento de mão de obra**

Nas Unidades de Pronto Atendimento — UPA'S, o quadro de prestadores de serviços é de copeiros que atendam 24h ininterruptas, todos os dias.

Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tornar deliberação e/ou atender qualquer solicitação do setor competente da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN no. 600/2018.

Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc, de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de referência.

Disponibilizar equipe dimensionada de acordo com a demanda solicitada pela CONTRATANTE, observado a indicação de uma copeira por 24 horas ininterruptas.

### **Quanto ao transporte de alimento:**

Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução no. 216, 15/09/04 - ANVISA.

Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias CVS N° 15, de 07/11/91, alterada pela Portaria CVS n°. 06, de 10/03/99.

Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS N°. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

O veículo utilizado para as refeições transportadas deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e

físico-química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou ter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução n°. 216, 15/09/04. Os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação refeições poderá a CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n°. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N°. 6/99, de 10/03/99.

Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.

A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela CONTRATADA.

A planilha de controle de temperatura e tempo de espera para distribuição do alimento nas Unidades deve ser apresentada sempre que solicitadas, caso as temperaturas das diversas preparações não estejam de acordo com as normas de segurança ações corretivas devem ser postas e prática.

Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela Unidade e autorizado pela fiscalização do Contrato.

Os responsáveis, pela entrega e distribuição das refeições, deverão estar devidamente uniformizados.

É totalmente proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda as Normas da Vigilância Sanitária.

Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária.

12.7.20. Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos ser desinfetados juntamente com o veículo de transporte.

A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria prima alimentar.

**Quanto as obrigações gerais:**

É vedado o atendimento ambulatorial e clínico a pacientes das UPAS e Unidades Hospitalares pela Nutricionista da CONTRATADA.

Nas Unidades de Pronto Atendimento, a CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de referência.

A CONTRATADA não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de Nutrição ou encarregados para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

O SEHAC, através da Comissão Fiscalizadora realizará para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Quanto às refeições transportadas, prevalecerá o quantitativo requisitado pela CONTRATANTE.

Serão pagas refeições excedentes com base no valor da proposta da Empresa Vencedora e após comprovação.

A CONTRATADA deverá dispor em cada Unidade, container para acondicionamento de resíduo orgânico de acordo com a Legislação vigente RDC 306/04 ANVISA.

Para assegurar a qualidade das refeições nas unidades transportadas, a Comissão ora do SEHAC deverá fazer visitas de inspeção periódicas na cozinha da CONTRATADA, sem aviso prévio, podendo ser usado nessas ocasiões formulários, check lists, e inclusive, se fizer necessário, a utilização de máquina fotográfica.



Para pacientes, o controle do número de refeições será feito através do quantitativo diário, atualizado diariamente e informado pela comissão fiscalizadora do SEHAC semanalmente, por meio do sistema desenvolvido pela empresa.

A CONTRATADA deverá apresentar relatório mensalmente informando o número de refeições distribuídas, os tipos de refeições, bem como os horários de chegada da refeição em cada unidade.

O relatório mensal disposto no item anterior deverá ser apresentado separado por unidade atendida.

A Empresa deverá iniciar suas atividades em até 05(cinco) dias após a assinatura do Contrato.



**ANEXO II**

MODELO de CREDENCIAMENTO

AO SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO  
RUA VIGÁRIO CORREA, 1345, CORRÊAS, - PETRÓPOLIS - RJ

Prezados Senhores,

Pela presente, fica credenciado o Sr \_\_\_\_\_ (nome) \_\_\_\_\_,  
portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_ expedida pelo \_\_\_\_\_ para  
representar a empresa \_\_\_\_\_ (nome e endereço do concorrente) \_\_\_\_\_

Inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_ na competição, modalidade  
de Procedimento de Pregão Presencial, a ser realizada em "DATA", no  
SEHAC, podendo para tanto praticar todos os atos necessários, inclusive prestar  
esclarecimentos, receber notificações, interpor recursos e manifestar-se quanto a  
sua desistência.

Atenciosamente,

-----

**OBSERVAÇÃO:** Só serão aceitos os credenciamentos assinados pelo **Representante Legal** da concorrente identificado claramente e que tenha poderes para constituir mandatário, servindo o presente como orientação na formulação do mesmo. Apresentar junto com o credenciamento: Estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação durante a sessão, no qual estejam expressos os poderes do **Representante Legal** para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**ANEXO III**



Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão  
Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação

Sistema Integrado de Administração de Serviços Gerais - SIASG  
Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF

**Declaração**

Declaramos para os fins previstos na Lei nº 8.666, de 1993, conforme documentação apresentada para registro no SICAF e arquivada na UASG Cadastradora, que a situação do fornecedor no momento é a seguinte:

Validade do Cadastro: / /  
CNPJ / CPF: 00.000.000/0000-00  
Razão Social / Nome: XXXXX XXXXX  
Domicílio Fiscal: 00000 - XXXXX XXXXX  
Unidade Cadastradora: 000000 - XXXXX XXXXX  
Código e Descrição da Atividade Econômica:  
0000-0/00 - XXXXX XXXXX

Endereço:  
XXXXX XXXXX XXXXX - XXXXX XXXXX  
Ocorrência: XXXXX  
Impedimento de Licitar: XXXXX

Níveis validados:

I - Credenciamento

II - Habilitação Jurídica

III - Regularidade Fiscal Federal

Receita Validade: / /

FGTS Validade: / /

INSS Validade: / /

IV - Regularidade Fiscal Estadual/Municipal:

Receita Estadual/Distrital Validade: / /

Receita Municipal Validade: / /

VI - Qualificação Econômico-Financeira - Validade: / /

Índices Calculados: SG = ; LG = ; LC =

**Esta declaração é uma simples consulta não tem efeito legal.**

Legenda: documento(s) assinalado(s) com "\*" está(ão) com prazo(s) vencido(s).

Emitido em: / /

CPF:

Ass: \_\_\_\_\_



**ANEXO IV**

**SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO SEHAC**

**CONTRATO Nº /2020.**

Contrato de Prestação de Serviço, que entre si fazem, o **SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO, MANTENEDOR DO HOSPITAL DE ENSINO ALCIDES CARNEIRO,** e a Empresa \_\_\_\_\_ na forma abaixo:

**SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO**, instituição de natureza paradministrativa, qualificada como ente de cooperação do Município de Petrópolis, na prestação de serviços de saúde e na manutenção do **HOSPITAL DE ENSINO ALCIDES CARNEIRO**, compreendendo as Unidades de Pronto Atendimento, pessoa jurídica de direito privado e social, sem fins lucrativos, de utilidade pública e interesse coletivo, com sede na Rua Vigário Corrêa, 1345 – Corrêas – Petrópolis/RJ, inscrita no CNPJ sob o nº 09.444.759/0001-38, neste ato representado por seu Diretor Presidente, ..... e pelo seu Diretor de Administração, Finanças e Patrimônio, ...., como **CONTRATANTE**, e a Empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_, estabelecida na Rua \_\_\_\_\_, neste ato representado pelo \_\_\_\_\_, portador do CPF nº \_\_\_\_\_ e da C. I. nº \_\_\_\_\_, como **CONTRATADA**, têm justo e acertado, tudo em conformidade com o processo SEHAC nº \_\_\_\_\_, fundamentado na competição \_\_\_\_\_ e nas normas contidas na Portaria nº 09 de 06/12/08 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC, mediante as seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO DO CONTRATO:** O objeto deste **CONTRATO** é **CONTRATAR EMPRESA ESPECIALIZADA NA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, PARA PACIENTES INTERNADOS, ACOMPANHANTES E COLOBORADORES ALOCADOS NAS UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO E URGÊNCIA E EMERGÊNCIA, CASCATINHA, CENTRO E ITAIPAVA - UPA's 24hs**, conforme especificado e descrito na proposta vencedora e Anexo I do Edital, que fazem parte integrante do presente **CONTRATO**

**CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO:** O prazo de vigência do presente contrato é de **12 (doze) meses**, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado ou renovado, por até 48 (quarenta e oito) meses, em comum acordo entre as partes, observando-se a disponibilidade financeira, condições estabelecidas no presente edital de competição e valores de acordo com os praticados no mercado;

**CLÁUSULA TERCEIRA: A CONTRATADA** se compromete a manter, durante a execução do presente contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;

- Todas as despesas com a realização dos serviços deverão estar incluídas no preço proposto pelo competidor.
- Dar irrestrita prioridade ao **CONTRATANTE**, no que diz respeito à prestação dos serviços, em detrimento de qualquer compromisso futuro.
- Manter a qualidade e a especificação do serviço fornecido durante todo o período de vigência do contrato;
- A Contratada se obriga a cumprir o preço pactuado na proposta, durante todo o procedimento competitivo até efetiva conclusão do contrato.

**CLÁUSULA QUARTA: DOS PREÇOS:** Para todos os efeitos legais, pela execução do objeto deste **CONTRATO**, a **CONTRATADA** receberá em moeda corrente o valor mensal de até **R\$ XXXXXXXX por Unidade de Pronto Atendimento e o valor global de R\$ XXXXXXXX**, conforme Cláusula QUINTA do presente contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:** O preço da proposta é fixo e irrevogável pelo período de 12 (doze) meses. Ultrapassado tal prazo, caberá reajuste pelo IGPM, ou em caso de extinção deste, outro índice que vier a substituí-lo;

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Nos preços ajustados estão incluídos todos os custos tais como: materiais complementares, insumos, equipamentos, remuneração da **CONTRATADA**, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas despesas financeiras e administrativas, contribuições, seguros, impostos, taxas, royalties, bem como quaisquer outros custos e despesas necessárias a completa execução do objeto deste **CONTRATO**;

**PARÁGRAFO TERCEIRO:** Também estão incluídos no preço toda e qualquer inflação, desvalorização cambial, aumento de juros, aumentos de custos em geral, reajustes de preços quaisquer, que atinjam ou venham a atingir a **CONTRATADA** ou sua atividade, direta ou indiretamente; inclusive, preços de insumos, matérias primas, produtos industrializados, energia, combustíveis, serviços, mão de obra, encargos sociais ou trabalhistas, tributos, contribuições, assumindo a **CONTRATADA**, de forma exclusiva, todos os riscos, ônus, gravames

**CLÁUSULA QUINTA: DO PAGAMENTO:** Encerrado o mês, deverá apresentar mapas e relatórios de controle de refeições oferecidas por Unidade, onde deverão conter as informações: data, identificação de pacientes, acompanhante e funcionários, bem como quantidade de refeições e horários, observado o quantitativo de refeições da Cláusula Oitava do presente Contrato atestado pelos fiscais e ratificado pelo Diretor Geral das respectivas Unidades de Pronto Atendimento.

Após o recebimento da referida planilha e observada às condições da cláusula supramencionada, o SEHAC efetuará o pagamento, até o dia 20 (vinte) de cada mês subsequente ao serviço prestado e aceite pelo fiscal do **CONTRATO**, mediante apresentação de nota fiscal e conforme parágrafo segundo da presente cláusula.

Serão pagas refeições excedentes, com base no valor da proposta da Empresa Vencedora e após comprovação.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:** Se ocorrer atraso injustificado no pagamento por parte do **CONTRATANTE**, de qualquer de uma das parcelas, esta ficará sujeita a pagar 1% (um por cento) ao mês pró-rata dia, limitada ao total de 10% (dez por cento) do valor do **CONTRATO**.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Os pagamentos serão efetuados mediante apresentação de nota fiscal, conforme segue:

a) A empresa deverá emitir uma nota fiscal específica para cada serviço efetuado, na forma abaixo:

NOME: SERVIÇO SOCIAL AUTÔNOMO HOSPITAL ALCIDES CARNEIRO.  
ENDEREÇO: RUA VIGÁRIO CORRÊA 1345 – CORRÊAS – PETRÓPOLIS.  
C.N.P.J.: 09.444.759/0001-38  
INSC. ESTADUAL: Isento.  
INSC. MUNICIPAL: 90.194.

b) Na nota fiscal ou fatura deverá constar obrigatoriamente o nome do Banco, agência e conta corrente da EMPRESA, para realização do pagamento obrigatoriamente por crédito em conta corrente;

c) Caso as notas fiscais ou faturas tenham sido emitidas com incorreções ou em desacordo com a legislação vigente, as mesmas serão devolvidas e o prazo para pagamento passará a ser contado a partir da reapresentação das mesmas;

d) Caso algum item constante na nota fiscal seja impugnado, o SEHAC liberará a parte não sujeita a contestação, retendo o restante do pagamento até que seja sanado o problema.

e) Caso seja devido, será feita uma retenção de 11% (onze por cento) sobre o valor da Nota Fiscal, referente ao INSS, de acordo com a IN n.º 971, de 13.11.2009.

f) Caso sejam devidas, serão feitas retenções sobre o valor da nota fiscal dos percentuais referentes à Contribuição Social sobre o Lucro Líquido (CSLL), COFINS e PIS/PASEP de acordo com a IN n.º 381 de 30/12/2003.

g) Caso seja devido, será feita retenção do Imposto sobre Serviços (ISS), de acordo com a Lei Complementar n.º 116 de 01/08/2003.

h) Quando da apresentação dos documentos de cobrança, a CONTRATADA deverá juntar aos mesmos, cópia da Folha de Pagamento, guia de recolhimento de FGTS acompanhada da Relação de Empregados – RE, alocados neste Contrato, e o comprovante de recolhimento do INSS, todos relativos ao período de realização dos serviços.

i) Em caso de serviços executados por sócios, deverá ser apresentado Contrato Social.

J) O recolhimento do ISS será feito de acordo pela legislação municipal vigente;

**PARÁGRAFO TERCEIRO:** Compensações Financeiras e Penalidades - sempre que ocorrer atrasos nos pagamentos, o SEHAC ficará sujeita a pagar 0,1% (zero

vírgula hum por cento) por mês, pró-rata dia, limitada ao total de 2% (dois por cento);

**PARÁGRAFO QUARTO:** Os pagamentos serão efetuados por meio de crédito em conta corrente, cujo número e agência deverão ser informados pela adjudicatária.

**CLÁUSULA SEXTA: TRIBUTOS:** Todos os tributos federais, estaduais e municipais, as contribuições fiscais, parafiscais, previdenciárias e trabalhistas, devidos ou que vierem a sê-lo em decorrência do presente **CONTRATO** correrão exclusivamente por conta da **CONTRATADA**, a qual também se responsabilizará pelo fiel cumprimento de todas as obrigações e formalidades legais, perante as autoridades competentes.

**PARÁGRAFO ÚNICO:** Fica convencionado que, se for o **CONTRATANTE** autuado, notificado ou intimado em virtude do não pagamento na época própria, de qualquer obrigação, atribuível à **CONTRATADA**, assistirá o **CONTRATANTE** o direito de reter pagamentos devidos a **CONTRATADA**, até o montante do débito, ou cobrar da **CONTRATADA** o valor das referidas obrigações, consideradas desde já dívida líquida e certa.

**CLÁUSULA SÉTIMA: CESSÃO, SUBCONTRATAÇÃO E RESPONSABILIDADE:** A **CONTRATADA** não poderá transferir nem conceder a cessão do cumprimento do presente **CONTRATO**, nem tampouco transferir, sub-rogar, caucionar, dar garantias decorrentes deste **CONTRATO**, no todo ou em parte, salvo com prévia e expressa autorização do **CONTRATANTE**.

**CLÁUSULA OITAVA: DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA:**

- a) O objeto será fornecido pela empresa Proponente vencedora, que será doravante denominada Contratada.
- b). O objeto do presente certame, somente poderá ser realizado nas condições apontadas nesse termo e, após a assinatura do Contrato.
- c). Caso necessário, deverão ser apresentados no ato da prestação do serviço, relação dos empregados alocados no objeto do contrato, discriminando função e horário de trabalho; Atesdado de Saúde Ocupacional (ASO), Carteira de Trabalho (CTPS) ou documento equivalente.
- d). Fica a Contratada, obrigada a indicar, previamente e por escrito, os profissionais que prestarão os serviços sob sua responsabilidade, data e horário de plantão, declinando os nomes e locais onde poderão ser encontrados, bem como telefones para contato.
- e). A Contratada deverá arcar com todos os tributos e todas as despesas referentes à execução dos serviços.
- f). A Contratada se obriga em respeitar e cumprir todas as normas internas da Contratante.

- g). A responsabilidade técnica e profissional pela prestação de serviços, bem como, civil e criminal junto a terceiros órgãos competentes, será exclusiva da Contratada.
- h). A Contratada se obriga a satisfazer todas as exigências legais do Poder Público, seja Federal, Estadual ou Municipal, e que forem decorrentes dos serviços ora pactuados, respondendo, inclusive, por eventuais multas que porventura sejam aplicadas, mesmo que lançadas em come do Contratante.
- i). Fica estipulada que a Contratante se obriga a apresentar mensalmente todos os comprovantes de recolhimentos dos Impostos Federais, Estaduais e Municipais devidos pela prestação de serviços.
- j). A Contratada deverá executar os serviços contratados, dentro dos melhores padrões, normas científicas vigentes e atualizadas e com o necessário rigor técnico que a natureza do serviço requer.
- l). A Contratada deverá indicar formalmente um elemento para atuar como seu representante local perante o SEHAC, para coordenação dos serviços e solução de problemas técnicos e administrativos relacionados ao objeto do Contrato.
- m). A Contratada deverá garantir a execução dos serviços contratados durante a vigência do Contrato, de forma a não prejudicar e não retardar os procedimentos médicos necessários aos pacientes do Sistema único de saúde.
- n). A Contratada deverá disponibilizar equipe dimensionada de acordo com a demanda solicitada pela SEHAC, observados os limites constantes da planilha de quantidades.
- o). A Contratada deverá enviar aos fiscais das UPAS designado pelo SEHAC, a cada 30 (trinta) dias, a relação das refeições servidas. Sendo ratificados pelo Diretor Geral das Unidades de Pronto Atendimento e posteriormente encaminhado ao Setor financeiro do SEHAC.
- p). A Contratada deverá arcar com tributos e todas as despesas referentes à execução dos serviços.
- q). Durante e após a vigência do Contrato e no que disser respeito ao seu objeto, a Contratada deverá manter o SEHAC à margem de quaisquer ações judiciais, reivindicações ou reclamações, sendo a contratada, a qualquer circunstância, nesse particular, considerada como única e exclusiva empregadora e responsável pela garantia e exatidão dos serviços e por qualquer ônus que o SEHAC venha a arcar em qualquer época, em decorrência de tais ações, reivindicações ou reclamações;
- r). A Contratada deverá iniciar as prestações dos serviços em até 05 (cinco) dias após a assinatura do contrato, tendo sua vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado ou renovado por iguais e sucessivos períodos, por até 48 (quarenta e oito) meses, em comum acordo entre as partes, observando-se a disponibilidade financeira até o limite permitido em lei.

s) Possuir obrigatoriamente cozinha industrial situada em Petrópolis.

**CLÁUSULA NONA: A CONTRATADA** ficará, pela inexecução total ou parcial deste Contrato, garantida a prévia defesa, sujeita às sanções previstas no art. 61 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC;

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:** De conformidade com o art. 64 do Regulamento de Licitações e Contratações do SEHAC, a contratada, garantida a prévia defesa, poderá incorrer nas seguintes PENALIDADES:

- a) Advertência;
- b) Multas;
  - Multa equivalente a 3% (três por cento) do valor total atualizado do contrato, no caso de inadimplemento;
- c) Suspensão temporária de participação em competição e impedimento de contratar com o SEHAC pelo prazo de 01 (hum) ano;
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com o SEHAC, até que seja movida reabilitação do concorrente perante o mesmo;
- e) A rescisão do contrato operar-se-á nas hipóteses alinhadas no artigo 61 do Regulamento SEHAC
- f) Contra a decisão de rescisão do contrato ou da aplicação de penalidades previstas neste Edital, cabe recurso conforme artigo 65 inciso IV e V, artigo 66 §§ 1º, 2º e 3º do Regulamento SEHAC;

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** As multas aplicadas serão consideradas dívida líquida e certa, ficando o **CONTRATANTE** autorizado a descontá-las dos pagamentos devidos à **CONTRATADA**, ou das garantias oferecidas, ou ainda, cobrá-las judicialmente, servindo, para tanto, o presente instrumento, como título executivo extrajudicial.

**PARÁGRAFO TERCEIRO:** A aplicação das multas previstas nesta cláusula não exige a **CONTRATADA** de responder perante o **CONTRATANTE** por perdas e danos, conforme legislação em vigor.

**CLÁUSULA DÉCIMA:** O **CONTRATANTE** poderá rescindir administrativamente o presente **CONTRATO** nas hipóteses previstas no livro II, Título I, Artigos 48 e 49 e seus Incisos, alíneas e parágrafos do Regulamento de licitações e Contratações SEHAC;

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:** Constitui motivo para rescisão do **CONTRATO** por parte da **CONTRATADA**, o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos ou parcelas destes, devidos pela **CONTRATANTE**, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao

CONTRATADO o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações, até que seja normalizada a situação, consoante previsto no parágrafo primeiro, artigo 61 do Regulamento de Licitações e Contratações SEHAC.

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados no processo administrativo que originou a contratação.

**CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA:** A **CONTRATADA** reconhece os direitos do **CONTRATANTE** nos casos de rescisão previstos no Art. 48 parágrafo 3º do Regulamento de licitações e Contratações SEHAC;

**CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA EXCLUSÃO DE RESPONSABILIDADE:** A **CONTRATADA** assume como exclusivamente seus, os riscos e as despesas decorrentes do fornecimento da mão de obra necessária à boa e perfeita execução do presente contrato e, pelo comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e ainda, quaisquer prejuízos que sejam causados ao contratante ou a terceiros.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO:** O **CONTRATANTE** não será responsável por quaisquer ônus, direito ou obrigações vinculadas à legislação tributária, trabalhista, previdenciária ou securitária decorrentes da execução do presente contrato, cujo cumprimento e responsabilidade caberão exclusivamente à **CONTRATADA**;

**PARÁGRAFO SEGUNDO:** O **CONTRATANTE** não será responsável por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda, que vinculados à execução do presente contrato, bem como, por seus empregados, propostos ou subordinados.

**CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA:** Integram o presente **CONTRATO**, como se dele fizessem parte a proposta vencedora o Edital e seus Anexos. Indica a Administração como fiscal do presente contrato o \_\_\_\_\_

**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA:** Os casos omissos no presente instrumento serão dirimidos de acordo com a Portaria nº 09/2008 Regulamento de Licitações e Contratações SEHAC;

**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA:** Os recursos para fazer face às despesas decorrentes deste **CONTRATO** são provenientes do orçamento anual do SEHAC, aprovado por seu Conselho Diretor, conforme em seu estatuto, aprovado pelo Decreto Municipal nº 593 de 17 de dezembro de 2007.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA:** É competente o foro da Comarca de Petrópolis, para nele serem dirimidas quaisquer controvérsias decorrentes do presente **CONTRATO**. E, por estarem justos e contratados, assinam o presente juntamente com as testemunhas abaixo. \*\*\*\*\*

Petrópolis,.....



**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE ME OU EPP**

Ref.: .....

.....(razão social da empresa), com sede na  
..... (endereço), inscrita no CNPJ nº ....., vem, por  
intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) ....., portador(a) da  
Carteira de Identidade nº ..... e do CPF nº ....., DECLARA, sob as  
penas da Lei, que é .....(MICROEMPRESA ou EMPRESA DE  
PEQUENO PORTE), que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação  
como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no §  
4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123, estando apta a usufruir dos direitos de  
que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente  
impeditivo da participação no presente certame.

.....

(data)

.....

(representante legal)





**ANEXO VI**

(MODELO "A" – EMPREGADOR PESSOA JURÍDICA)

**DECLARAÇÃO**

Ref.: (identificação da licitação)

....., inscrito no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº.....e do CPF nº....., DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ( ).

.....  
(data)

.....  
(representante legal)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)