



ESTADO DE ALAGOAS
SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE

Gerência Administrativa
Av. da Paz, 978, - Bairro Jaraguá, Maceió/AL, CEP 57022-050
Telefone: (82) 3315-1102 - <http://www.saude.al.gov.br>

TERMO DE REFERÊNCIA – SERVIÇOS CONTINUADOS COM MÃO DE OBRA COM DEDICAÇÃO EXCLUSIVA

PREGÃO ELETRÔNICO Nº (...)/(20...)

Processo Administrativo nº E:02000.0000013069/2019

1. DO OBJETO

1.1. Contratação na modalidade **Menor Preço por Lote**, de serviço de produção de refeições para o **Hospital Metropolitano e o Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira**, conforme condições, quantidades e exigências a seguir estabelecidas:

1.1.1. Os itens dispostos, devem ser entendidos como um único lote, pois, estamos tratando de prestação de serviços contínuos com cessão de mão de obra exclusiva e não de aquisição de bens;

LOTE 1				
HOSPITAL DA MULHER DRA. NISE DA SILVEIRA				
Av. Comendador Leão, 1213 - Poço, Maceió - AL, 57025-000 - Fone : (82) 3131-1350				
REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Item	CATMAT	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
2	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: Colação: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição (colação, lanche e ceia) para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
3	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
4	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
5	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
6	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240

PARA ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS				
07	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para acompanhantes , respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	57.240
08	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	129.240
09	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	122.040

LOTE 2				
HOSPITAL METROPOLITANO DE ALAGOAS				
Av. Menino Marcelo, s/n - Cidade Universitária, Maceió - AL, 57083-410 - Telefone (82) 3376-9604				
REFEIÇÕES PARA PACIENTES				
Item	CATMAT	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
2	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: Colação: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição (colação, lanche e ceia) para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
3	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
4	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: LANCHE: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição lanche para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
5	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
6	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: CEIA: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição ceia para pacientes de acordo com a necessidade individual, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
PARA ACOMPANHANTES E PLANTONISTAS				
07	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: DESJEJUM: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição Desjejum para acompanhantes respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	81.000
08	3697 GENÉRICO	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces. Descrição Complementar: ALMOÇO: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição almoço para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.	REFEIÇÃO	261.000
09	3697	Descrição CATMAT: Fornecimento de refeições , lanches , salgados , doces.	REFEIÇÃO	217.800

GENÉRICO	Descrição Complementar: JANTAR: Elaboração, processamento, produção e distribuição de refeição jantar para acompanhantes e plantonistas, respeitando as composições, porcionamentos e variações definidas conforme os cardápios de referência do presente.		
----------	--	--	--

1.2 - REFEIÇÕES DOS PACIENTES

1.2.1 - As refeições dos pacientes, a saber, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, deverão ser solicitadas a empresa, pelo serviço de nutrição do hospital, indicando de forma individualizada a necessidade nutricional de cada paciente, pois durante o preparo e porcionamento das dietas deverá ser respeitado o cardápio, as características e suas derivações descritas nos itens 1.3 e 1.4;

1.3 - DIETA: Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.

1.3.1 - DIETA LIVRE, NORMAL OU GERAL - Indicações: destinada a pacientes cuja condição clínica não exige modificação e/ou restrição de nutrientes e consistência ou volume da dieta. Recomenda-se o cuidado com os modos de preparo para manter o alimento saudável. Dieta normocalórica e normoproteica, equilibrada em macro e micronutrientes. Atende todas as necessidades nutricionais do indivíduo.

Alimentos: devem ser oferecidos alimentos de todos os grupos: cereais, pães, tubérculos e raízes; hortaliças (verduras e legumes); frutas; leite e produtos lácteos; carnes e ovos; leguminosas; oleaginosas; óleos e gorduras; açúcares e doces.

1.2.3.2 - DIETA SEM IRRITANTES GÁSTRICOS (S/ IG) - Características: segue o padrão da dieta livre, porém sem alimentos irritantes gástricos (café, chá mate, chá de cravo, chá de canela, sucos e frutas ácidas, pimenta, extrato de tomate, biscoito de queijo, pão de queijo, biscoito de povinho, torta salgada).

1.3.3 - DIETA BRANDA - Características: Evita-se alimentos fibrosos. Os alimentos são bem cozidos e não são servidos vegetais crus ou preparados com casca.

Alimentos: leite, chá, café, sucos, vitaminas, achocolatados; açúcar, mel; manteiga, margarina, queijo branco; pão, torrada, bolacha, bolo simples; frutas cozidas ou assadas, mamão; verduras e legumes cozidos ou assados; arroz, macarrão, pirão, polenta, aipim, batata; feijão ou outra leguminosa liquidificada e coada; carnes: gado, aves, peixes, fígado cozidos, assados ou ensopados; ovo pochê, cozido ou em preparações; gelatina, pudim, flan, cremes, compotas caseiras, sorvetes; temperos: cebola, tomate, alho; óleo vegetal.

1.3.4 - DIETA PASTOSA - Características: Tem consistência abrandada pela cocção e com alimentos moídos e desfiados, liquidificados, em forma de purês, mingaus e papas, exigindo pouca mastigação e facilitando a deglutição, apresenta consistência menos sólida e mais macia que a dieta branda.

Alimentos: leite, café, chá, mingau, iogurte, sucos; bolacha doce, torrada; açúcar, mel; cremes, purê de frutas, gelatina, flan, geleia, pudim, fruta cozida ou assada, vitamina; sopa de legumes e cereais c/ carne, canja (bem cozidas); arroz bem cozido tipo "papa", macarrão, suflê ou purê de legumes ou batata; carnes moídas ou desfiadas, bem cozidas, peixe desfiado; ovo pochê; óleo vegetal, manteiga, margarina, creme de leite; as leguminosas (feijão liquidificado ou caldo de feijão) são oferecidas somente com autorização do nutricionista responsável.

1.3.5 - DIETA HIPERPROTEICA E HIPERCALÓRICA - Utilizada para produzir balanço positivo de nitrogênio e energia, para aumento de peso. Indicada para pacientes que necessitam de reposição de proteínas e calorias, devido à perda de massa corpórea, hipercatabolismo, queimaduras ou para pacientes que estejam com o estado imunológico diminuído.

Características: baseada na dieta normal oferecendo maior quantidade de alimentos ricos em proteína (carnes, leites e derivados), carboidratos e gorduras. Há aumento no porcionamento do arroz e carne, acréscimos de óleo vegetal e doces como sobremesas nas grandes refeições, além do aumento de leite oferecido ao longo do dia.

1.3.6 - SEM RESÍDUO (BAIXA FORMAÇÃO DE RESÍDUO) - Características: é uma dieta pobre em alimentos formadores de resíduos, como lactose, sacarose e fibras. Na consistência sólida é representada pela dieta branda sem lactose, sem sacarose, com vegetais na consistência pastosa e frango como prato proteico. Na consistência líquida, refere-se à dieta líquida restrita.

Alimentos: chás claros e fracos, torradas de pão branco (pão de sanduíche ou francês), biscoito cream cracker ou água e sal, margarina cremosa em pequena quantidade, arroz branco bem cozido, macarrão de trigo refinado, polenta mole e bem cozida, legumes (somente cenoura e chuchu), tubérculos (somente batata inglesa, aipim e cará), óleos e azeite de oliva em pequena quantidade, carnes magras sem aparas de gordura e sem pele (preparadas cozidas, assadas ou grelhadas), sal, gelatina dietética, frutas somente maçã e pêra pouco ácidas e banana, preparadas cozidas ou assadas, leite de soja (não confundir com soja integral em pó, que contém muita fibra), amido de milho, suco de frutas pouco ácidas, coados e diluídos.

1.3.7 - DIETA LÍQUIDA COMPLETA - Características: utiliza preparações liquidificadas e coadas e alimentos líquidos, que produzam poucos resíduos e de fácil digestão ou que possam ser transformados em líquidos no momento da ingestão.

Alimentos: leite, chá, café, suco de frutas, mingau, vitamina, iogurte; açúcar, mel, maltodextrina; gelatina comum, sorvete, pudim, flan; purê de legumes mole; sopas de legumes, de cereais ou canja liquidificadas; As leguminosas (feijão, lentilha e ervilha, liquidificados ou caldo) são oferecidas somente com autorização do Nutricionista responsável.

1.4 - SUGESTÃO DE CARDÁPIO PACIENTE:

CARDÁPIO DE PACIENTES							
DESJEJUM	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
	MINGAU DE AVEIA BISCOITO CREAM CRACKER CAFÉ C/ LEITE PASTOSA MINGAU DE AVEIA	CUSCUZ C/ OVOS CAFÉ C/ LEITE PASTOSA MINGAU DE CREMOGEMA	BOLO DE LARANJA BISCOITO CREAM CRACKER CAFÉ C/ LEITE PASTOSA INHAME LIQUIDIFICADO C/LEITE	ARROZ DE LEITE BISCOITO CREAM CRACKER CAFÉ C/ LEITE PASTOSA ARROZ DE LEITE LIQUIDIFICADO CAFÉ C/ LEITE	MUNGUZÁ BISCOITO CREAM CRACKER CAFÉ C/ LEITE PASTOSA MUNGUZÁ LIQUIDIFICADO CAFÉ C/ LEITE	FRUTA BOLO CAFÉ C/ LEITE PASTOSA PAPA DE AVEIA	CUSCUZ C/ LEITE E OVOS CAFÉ C/ LEITE PASTOSA BATATA DOCE LIQUIDIFICADA COM LEITE CAFÉ C/ LEITE

			CAFÉ C/ LEITE				
ALMOÇO	SALADA CRUA MACARRÃO FRANGO AO FORNO ARROZ / FEIJÃO <u>BRANDA</u> LEGUMES COZIDOS MACARRÃO FRANGO AO FORNO ARROZ FEIJÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE LEGUMES FRANGO DESFIADO ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUIDIFICADO	SALADA CRUA BATATA SAUTÉE GRATINADA FRANGO XADREZ ARROZ FEIJÃO <u>BRANDA</u> BATATA COZIDA FRANGO XADREZ ARROZ FEIJÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE BATATAS FRANGO DESFIADO ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUIDIFICADO	LEGUMES REFOGADOS FAROFÁ PICADINHO ARROZ FEIJÃO <u>BRANDA</u> LEGUMES REFOGADOS PICADINHO ARROZ FEIJÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE LEGUMES CARNE DESFIADA ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUIDIFICADO	SALADA CRUA SALADA REFOGADA DE COUVE C/ CENOURA FRANGO COZIDO ARROZ FEIJÃO <u>BRANDA</u> LEGUMES COZIDOS FRANGO COZIDO ARROZ FEIJÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE LEGUMES FRANGO DESFIADO ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUIDIFICADO	SALADA CRUA BATATA SAUTÉE PEIXE FRITO ARROZ FEIJÃO <u>BRANDA</u> BATATA SAUTÉE PEIXE FRITO ARROZ FEIJÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE BATATAS PEIXE DESFIADO ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUIDIFICADO	SALADA CRUA MACARRÃO ALMONDEGAS ARROZ FEIJÃO GELATINA <u>BRANDA</u> LEGUMES MACARRÃO ALMONDEGAS ARROZ / FEIJÃO GELATINA <u>PASTOSA</u> PURÊ DE LEGUMES ALMONDEGAS ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUID. GELATINA	SALADA REFOGADA REPOLHO C/ CENURA FAROFÁ ISCA DE CARNE ACEBOLADA ARROZ/FEIJÃO MOUSSE DE LIMÃO <u>BRANDA</u> SALADA REFOGADA REPOLHO C/ CENURA ISCA DE CARNE ARROZ / FEIJÃO MOUSSE DE LIMÃO <u>PASTOSA</u> PURÊ DE ABÓBORA ALMONDEGAS ARROZ PAPA FEIJÃO LIQUID. MOUSSE DE LIMÃO
JANTAR	BATATA DOCE CARNE MOÍDA CAFÉ COM LEITE <u>PASTOSA</u> PURÊ DE BATATA DOCE CARNE MOÍDA	SOPA DE FEIJÃO BISCOITO CREAM CRACKER <u>PASTOSA</u> SOPA LIQUIDIFICADA	MACAXEIRA OVOS FRITOS <u>PASTOSA</u> PURÊ DE INHAME CARNE MOÍDA	INHAME CARNE MOÍDA CAFÉ C/ LEITE <u>PASTOSA</u> PURÊ DE INHAME CARNE MOÍDA	CUSCUZ C/ LEITE OVOS CAFÉ C/ LEITE <u>PASTOSA</u> CANJA LIQUIDIFICADA CAFÉ C/ LEITE	CANJA BISCOITOS CAFÉ C/ LEITE <u>PASTOSA</u> CANJA LIQUIDIFICADA CAFÉ C/ LEITE	BATATA DOCE FRANGO COZIDO CAFÉ C/ LEITE <u>PASTOSA</u> BATATA DOCE LIQUIDIFICADA

CARDÁPIO DE PACIENTES continuação							
	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
COLAÇÃO	MAMÃO/MELÃO	MELANCIA	ABACAXI	UVA	BANANA	MAÇÃ	MAMÃO
	<u>PASTOSAS</u> BABANA OU SUCO DE GOIABA	<u>PASTOSAS</u> BABANA OU SUCO DE CAJU	<u>PASTOSAS</u> SUCO DE GOIABA	<u>PASTOSAS</u> SUCO DE MANGA			
LANCHE	SUCO DE MARACUJÁ BISCOITO DOCE	VITAMINA MISTA	SUCO DE ACEROLA	SUCO DE CAJU BISCOITO CASEIRO C/ GOIABADA <u>PASTOSAS</u>	BOLO SUCO DE MARACUJÁ	BISCOITO C.CRACKER C/ GOIABADA	SALADA DE FRUTA C/ LEITE CONDENSADO

				SUCO DE CAJU			PASTOSAS SUCO DE ACEROLA
CEIA	CHÁ C/ BISCOITO DOCE	LEITE C/ SUPLEMENTO	LEITE C/ MUCILON	SUCO DE GOIABA C/ LEITE	ACHOCOLATADO	SUCO GRAVIOLA C/ LEITE	UVA PASTOSAS SUCO DE MARACUJÁ

1.4.1 - VARIAÇÕES DO CARDÁPIO:**1.4.2 - VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES PARA CAFÉ DA MANHÃ E JANTAR E PORÇÕES:**

1. PÃO FRANCÊS - porção preparada *per capita* 50g
2. TORRADA - porção preparada *per capita* 60g
3. MACARRÃO: Espaguete - porção preparada *per capita* 220g
4. MACAXEIRA - porção preparada *per capita* 90g
5. CUSCUZ - porção preparada *per capita* 200g
6. BATATA-DOCE - porção preparada *per capita* 90g
7. INHAME - porção preparada *per capita* 90g
8. TAPIOCA - porção preparada *per capita* 60g
9. MINGAU – aveia, cremogema - porção preparada *per capita* 250ml
10. MUNGUZÁ - porção preparada *per capita* 250ml
11. CANJICA - porção preparada *per capita* 250ml
12. ARROZ DE LEITE - porção preparada *per capita* 250ml
13. BOLO simples comum, diet, sem leite ou sem gkuten - porção preparada *per capita* 90g
14. ARROZ: branco ou parboilizado, tipo I - porção preparada *per capita* 150g

1. 1.4.3 - VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

2. BOVINA de 1ª: coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
3. AVES: peito de frango; coxa e sobrecoxa; ovos.
4. PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
 - o CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 200g
 - o CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 120g

1. 1.4.4 - VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO DO ALMOÇO E PORÇÕES:

2. ARROZ: branco, tipo I - porção preparada *per capita* 150g
3. FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 100g

1. 1.4.5 -VARIAÇÕES DE GUANIÇÕES DO ALMOÇO E PORÇÕES:

2. MACARRÃO: espaguete ou parafuso - porção preparada *per capita* 120g
3. PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 30g

1. 1.4.6 - VARIAÇÕES DE SALADAS DO ALMOÇO E PORÇÕES:

2. VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
3. TUBERCULOS: Batata doce, batata inglesa, macaxeira - porção *per capita* 90g
4. FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 100g ou 01 unidade

1. 1.4.7 - VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

2. SOPA DE CARNE BOVINA (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml
3. SOPA DE FEIJÃO COM CARNE: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml
4. SOPA DE FRANGO (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml
5. SOPA DE FRANGO (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml
 - o VARIAÇÕES DE LEGUMES E VERDURAS:
 - Cenoura, chuchu, abóbora, batata inglesa, couve-manteiga, cebola, cebolinha, tomate, pimentão, alho, salsa, coentro.

- CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 200ml.
- CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 200ml.
- CHÁ camomila, cidreira, erva doce, maçã, hortelã - porção preparada *per capita* 200ml.
- SUCOS DE FRUTA DA ÉPOCA sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, caju, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml
- TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA PACIENTES**DIETAS ESPECIAIS**

	DIETA LIQUIDA COMPLETA
DESJEJUM	MINGAU RALO
COLAÇÃO	SUCO DE FRUTAS
ALMOÇO	SOPA LIQUIDIFICADA RALA DE LEGUMES C/ CARNE
LANCHE	SUCO DE FRUTAS
JANTAR	SOPA LIQUIDIFICADA RALA DE LEGUMES C/ FRANGO
CEIA 1	LEITE BATIDO COM CEREAL
CEIA 2	MINGAU RALO

AS OPÇÕES E QUANTIDADES DE TODAS AS DIETAS PODEM VARIAR (ATÉ O DOBRO DA PORÇÃO PER CAPITA) CONFORME A NECESSIDADE DO PACIENTE E A SOLICITAÇÃO DA NUTRICIONISTA DO SETOR DE NUTRIÇÃO DO HOSPITAL

1.5 REFEIÇÕES DOS FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS:

As refeições almoço e jantar dos acompanhantes e funcionários deverão ser solicitadas pelo serviço de nutrição do hospital, e durante o preparo e porcionamento das dietas deverá ser respeitado o cardápio e todas as características e suas derivações a seguir:

1.5.1 - ALMOÇO:**1.5.1.1 - PRATO PRINCIPAL:**

Duas opções de proteína e seus modos de preparo, **conforme o cardápio**. O usuário escolhe uma das opções. Será disponibilizado 50% do total de refeições, de cada prato principal.

VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

- BOVINA de 1ª: contrafilé, coxão mole, patinho, alcatra, lagarto, fraldinha.
- BOVINA de 2ª: músculos, capa de filé, paleta, acém.
- SUÍNA: pernil e carré.
- AVES: peito de frango ou peru; coxa e sobre coxa; ovos.
- PEIXES: filé de pescada, filé de tilápia. Não será permitido peixe com espinhas.
 - CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 200g
 - CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 120g

1. ACOMPANHAMENTOS:

Serão disponibilizados diariamentes como acompanhamento o arroz e o feijão, **conforme cardápio**.

VARIAÇÕES DE ARROZ E FEIJÃO E PORÇÕES:

- ARROZ: branco ou parboilizado, tipo I - porção preparada *per capita* 150g
- FEIJÃO: carioca, preto ou corda - porção preparada *per capita* 100g (feijão enriquecido com aparas de carnes e/ou legumes)

1. GUARNIÇÕES:

Serão disponibilizados dois tipos de preparações **conforme o cardápio**.

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

- MACARRÃO: espaguete ou parafuso - porção preparada *per capita* 120g
- FARINHA: mandioca tipo 1 - porção *per capita* 20g
- PURÊ: batata inglesa, batata doce, abóbora, macaxeira ou legumes - porção *per capita* 30g
- PIRÃO: de peixe - porção *per capita* 50g

1. SALADA:

Será disponibilizado diariamente um tipo de preparação **conforme o cardápio**.

VARIAÇÕES DE SALADAS E PORÇÕES:

- VERDURAS E LEGUMES: alface, acelga, repolho, couve manteiga, beterraba, cenoura, chuchu, jerimum, pepino, milho, ervilha, abobrinha, abóbora, vagem, manjerição, agrião, orégano, rúcula, salsinha, pimentão, cebola, cheiro verde, tomate, alecrim, alho - porção *per capita* 200g
- TUBERCULOS: Batata doce, batata inglesa, macaxeira - porção *per capita* 90g
- FRUTAS: Maçã, banana, abacaxi, melão, melancia e laranja - porção *per capita* 100g ou 01 unidade
- BEBIDAS:

Será disponibilizado diariamente um tipo de suco
- SUCOS DE FRUTA DA ÉPOCA: Acerola, manga, cajá, goiaba, caju, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc.

1. VARIAÇÕES DE PROTEÍNAS E PORÇÕES:

2. BOVINA de 1ª: Coxão mole; Patinho

3. BOVINA de 2ª: Paleta; Músculo

4. AVES: Frango

- o CARNES COM OSSO: porção preparada *per capita* 200g

- o CARNES SEM OSSO: porção preparada *per capita* 120g

1. GUARNIÇÕES:

Uma opção de guarnição conforme cardápio.

VARIAÇÕES DE GUARNIÇÕES E PORÇÕES:

2. Pão Francês - porção preparada *per capita* 50g3. Torrada - porção preparada *per capita* 60g4. Macarrão: Espaguete - porção preparada *per capita* 220g5. Macaxeira - porção preparada *per capita* 90g6. Cuscuz - porção preparada *per capita* 200g7. Batata-Doce - porção preparada *per capita* 90g8. Tapioca - porção preparada *per capita* 60g

- o TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE OVOS - porção preparada *per capita* 50g. COM EXCEÇÃO DO MACARRÃO.

- o TODAS AS VARIAÇÕES SÃO ACOMPANHADAS DE MARGARINA (comum, light e sem sal) - porção preparada *per capita* 01 sachê. COM EXCEÇÃO DO MACARRÃO

- o AS VARIAÇÕES PÃO, TORRADA E TAPIOCA SÃO ACOMPANHADAS DE GELÉIA (comum e diet) - porção preparada *per capita* 01 sachê.

1. SOPAS

Uma opção de sopa conforme cardápio.

VARIAÇÕES DE SOPAS E PORÇÕES:

2. Sopa de carne bovina (Carne, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml3. Sopa de feijão com carne: (Carne, macarrão, feijão, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml4. Sopa de frango (Frango, arroz, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml5. Sopa de frango (Frango, macarrão, macaxeira, legumes e verduras) - porção preparada *per capita* 400ml

- o VARIAÇÕES DE LEGUMES E VERDURAS:

- Cenoura, chuchu, abóbora, batata inglesa, couve-manteiga, cebola, cebolinha, tomate, pimentão, alho, salsa, coentro.

1. BEBIDAS

Será disponibilizado três opções de bebidas diariamente, conforme o cardápio. O usuário escolhe uma das opções.

VARIAÇÕES DE BEBIDAS E PORÇÕES:

2. CAFÉ sem açúcar - porção preparada *per capita* 200ml.3. CAFÉ COM LEITE UHT sem açúcar - porção preparada *per capita* 200ml.4. SUCOS DE FRUTA DA ÉPOCA sem açúcar: Acerola, manga, cajá, goiaba, caju, maracujá, abacaxi, uva, graviola e etc. - porção preparada *per capita* 300ml

- o TODOS ACOMPANHADOS COM SACHÊS DE AÇÚCAR OU ADOÇANTE.

EXEMPLO DE CARDÁPIO PARA ACOMOANHANTES E FUNCIONÁRIOS PLANTONISTAS:

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
REFEIÇÃO/ ALMOÇO	ACELGA, BETERRABA, ABÓBORA E TOMATE	ALFACE, CENOURA, PEPINO E VAGEM	TOMATE, CEBOLA, PIMENTÃO E REPOLHO.	ALFACE, TOMATE, RÚCULA E BETERRABA.	REPOLHO, COUVE MANTEIGA, ABÓBORA E CHUCHU	ACELGA, PEPINO, TOMATE E MILHO.	CENOURA, ACELGA, BETERRABA E TOMATE.
	FRUTA: MELANCIA	FRUTA: LARANJA	FRUTA: BANANA	FRUTA: MAÇÃ	FRUTA: ABACAXI	FRUTA: LARANJA	FRUTA: MELÃO
	ARROZ PARBOLIZADO	ARROZ BRANCO	ARROZ BRANCO	ARROZ PARBOLIZADO COM CENOURA	ARROZ PARBOLIZADO A GREGA	ARROZ BRANCO	ARROZ PARBOLIZADO
	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	REFOGADO COM CEBOLA E TOMATE	FEIJÃO CARIOCA	FEIJÃO PRETO	FEIJÃO DE CORDA	FEIJÃO CARIOCA
	PURÊ DE BATATA INGLESA	MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO DE TOMATE CASEIRO	FEIJÃO DE CORDA	PURÊ DE ABÓBORA	PIRÃO DE PEIXE	PURÊ DE BATATA INGLESA	FARINHA DE MANDIOCA
	MACARRÃO ESPAGUETE NO ALHO E ÓLEO	FARINHA DE MANDIOCA	PURÊ DE MACAXEIRA	MACARRÃO PARAFUSO AO MOLHO BRANCO	PURÊ DE BATATA DOCE	FILÉ DE TILÁPIA ASSADA	PURÊ DE MACAXEIRA
	PEITO DE FRANGO ASSADO	SOBRECOXA GRATINADA	MACARRÃO ESPAGUETE AO MOLHO DE TOMATE, CEBOLA E PIMENTÃO	CARNE DE PANELA COM OSSO	MACARRÃO ESPAGUETE AO ALHO E ÓLEO	CARRÉ NA PRESSÃO	ISCA DE FRANGO
	CARNE DE BOI GUISADA	CARNE DE BOI ACEBOLADA		COXA ASSADA NO FORNO	ISCA DE CARNE	SUCO: GRAVIOLA	BIFE AO MOLHO
	SUCO: ACEROLA	SUCO: CAJÁ			FILÉ DE PEITO ASSADO		SUCO: ABACAXI

			ESTROGONOFE DE FRANGO	SUCO: MARACUJÁ	SUCO: UVA		
			PERNIL ASSADO				
			SUCO: MANGA				

	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
REFEIÇÃO/JANTAR	MACAXEIRA BIFE DE BOI ACEBOLADO SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO E LEGUMES	BATATA DOCE FRANGO ASSADO SOPA DE CARNE BOVINA COM MACARRÃO E LEGUMES	CUSCUZ CARNE DE PANELA SOPA DE FEIJÃO COM CARNE, MACARRÃO E LEGUMES	MACARRÃO AO ALHO E ÓLEO PATINHO AO FORNO SOPA DE FRANGO COM ARROZ E LEGUMES	PÃO CARNE ASSADA DESFIADA SOPA DE FEIJÃO COM CARNE, MACARRÃO E LEGUMES	TAPIOCA FRANGO DESFIADO REFOGADO COM CENOURA E CEBOLA SOPA DE FRANGO COM MACARRÃO E LEGUMES	MACAXEIRA PALETA DE BOI AO FORNO SOPA DE CARNE COM MACARRÃO E LEGUMES

1.6. DAS REFEIÇÕES EM GERAL

1.6.1. Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato protéico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

1.6.2. Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

1.6.3. Suco, chá, leite, vitaminas, iogurtes, coquetel em copos descartáveis de 300ml, café em copos de 200ml, mingau em copos de 500ml, ambos com tampa, identificados (nome da preparação, sem açúcar, data do preparo e copa). confeccionado em resina termoplástica, na cor branca ou translúcida ou de poliestireno expandido, conforme a preparação, acompanhadas de colher descartável, guardanapo e sachês de açúcar ou adoçante individualmente. Não serão aceitos sucos artificiais (em pó, xarope, etc.).

1.6.4. As preparações quentes deverão ser acondicionada em marmite de isopor, com 03 (três) divisórias, com capacidade de no mínimo 900 ml, com no mínimo 600 g, para as sopas sem divisória, com capacidade de 500ml, de alimentos prontos variados conforme cardápio de referência do presente, ambos com tampa, descartável, embalados separadamente em material apropriado, com etiqueta de identificação do alimento com data, hora de sua produção, nome da dieta, tipo da refeição.

1.6.5. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada (conforme a preparação citada no item SALADAS), com tampa.

1.6.6. As refeições deverão ser entregues acompanhadas (individualmente) guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes, cor branca ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.

1.6.8. A margarina (comum, light e sem sal), a geléia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

1.7. HORÁRIOS

1.7.1. Respeitando a rotina do hospital, as refeições deverão estar prontas para serem entregues nos seguintes horários:

1.7.1.1. Desjejum de pacientes e acompanhantes, às 6hs 30m (seis horas e trinta minutos);

1.7.1.2. Colação de pacientes, às 09h00min (nove horas)

1.7.1.3. Almoço de pacientes, acompanhantes e funcionários: às 11h00min (onze horas);

1.7.1.4. Lanche de pacientes: às 14h30min (quatorze horas e trinta minutos);

1.7.1.5. Jantar de pacientes e acompanhantes: às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos);

1.7.1.6. Jantar dos funcionários: às 19h30min (dezenove horas e trinta minutos);

1.7.1.7. Ceia de pacientes: às 20h30min (vinte horas e trinta minutos),

1.7.2. OS HORÁRIOS DE ENTREGA E AS QUANTIDADES DE REFEIÇÕES DIÁRIAS, PODERÃO SER REVISADAS E ALTERADAS PELO SND CONFORME A NECESSIDADE DO MESMO, PORÉM A CONTRATADA TEM QUE SER AVISADA COM ANTECEDÊNCIA NO PRAZO A COMBINAR COM AMBAS AS PARTES.

1.8. A contratação adota como regime de execução a empreitada por preço unitário.

1.9. A contratação tem prazo de vigência de 12 meses, contado da data de publicação do extrato contratual no Diário Oficial do Estado, a partir de quando as obrigações assumidas pelas partes serão exigíveis, sendo prorrogável na forma do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

1.10. DAS REFEIÇÕES EM GERAL

Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura. Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato protéico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. Cabe destacar que as Unidades Hospitalares tem por determinação legal a obrigação de oferecer refeições balanceadas e em condições de higiênico sanitárias adequadas a servidores/ funcionários (plantonistas com carga horária a partir de 12 horas) e residentes encontra-se amparado pela pelo Decreto Estadual nº. 4.180, de 28 de Agosto de 2009, bem como pela Lei nº. 6932 de 07 de Julho de 1981. Como também é amparado pela Legislação Federal e Estadual o fornecimento de refeições para acompanhantes de crianças até 12 (doze) anos de idade incompletos e adolescentes entre 12 e 18 anos de idade (Estatuto da criança e do adolescente, Lei nº. 8.069, de 13 de Junho de 1990), acompanhantes de pacientes maiores de 60 (sessenta) anos (Portaria do Ministério da Saúde nº. 280, de 07 de Abril de 1999; Estatuto do Idoso, Lei nº. 10.741, de 01 de Outubro de 2003).

2.2. A contratação do serviço de produção de refeições em apreço é essencial as atividades do Setor de Nutrição e Dietética do Hospital da Mulher e do Metropolitano, Unidades sob a gestão da SESA, se enquadrando a contratação do objeto em apreço na exceção prevista no inciso VIII, art. 43, Decreto Estadual nº. 68.810/2020, vez que é indispensável a composição das dietas oferecidas aos pacientes que serão internados na referida Unidade Hospitalar, conforme cardápios planejados pelo seu Serviço de Nutrição e Dietética.

3. DA DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo abrange:

3.1.1. Elaboração das refeições descritas no item 1, no âmbito hospitalar, conforme solicitação da Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND do Hospital Metropolitano e do Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira, respeitando a condição nutricional individual de cada paciente;

3.1.2. Distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e plantonistas nos horários estabelecidos no item 1.7;

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS COMUNS

4.1. A natureza do objeto a ser contratado é comum, nos termos do parágrafo único do art. 1º da Lei 10.520, de 2002.

4.2. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Administração Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

5. DOS REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:

5.1.1. Produção das refeições no âmbito hospitalar para pacientes, acompanhantes e funcionário plantonistas, respeitando as observações da Coordenação do Serviço de Nutrição e Dietética - SND de cada hospital;

5.1.2. A produção de refeições no âmbito hospitalar é diária e ininterrupta e necessita de mão de obra qualificada e exclusiva pela especificidade do serviço o qual deverá considerar a condição nutricional individual de cada paciente;

5.1.3. A contratada deverá disponibilizar por dia, considerando o quantitativo de refeições a serem produzidas, no mínimo, 1 nutricionista coordenadora, 3 cozinheiros, 9 auxiliares de cozinha e 3 auxiliares de serviços gerais, para atuarem na produção das refeições em cada unidade hospitalar;

5.2. Declaração de que tem pleno conhecimento das informações, condições e peculiaridades inerentes à natureza do serviço e ao local de sua execução, que assume total responsabilidade por esse fato e que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a Contratante;

6. DA VISTORIA

6.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhada por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 09h horas às 14h horas.

6.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

6.3. Para a vistoria, a licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificada, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa, comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

6.4. Diante da Pandemia da Covid-19, a licitante terá que agendar o horário para realização da vistoria;

6.4.1. Com o objetivo de evitar aglomeração, só será permitida a entrada de no máximo 2(dois) representantes da licitante;

6.4.2. Será obrigatório aos representantes da licitante o uso de máscaras de proteção;

6.5. Por ocasião da vistoria, à licitante, ou ao seu representante legal, poderá ser entregue CD-ROM, *pen-drive*, ou outra forma compatível de reprodução, contendo as informações relativas ao objeto da licitação, para que a empresa tenha condições de bem elaborar sua proposta.

6.6. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo a licitante vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.

7. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. Dentre outros, são documentos de habilitação compatíveis com as peculiaridades do objeto da licitação:

7.1.1. No caso de exercício de atividade de produção e comercialização de refeições prontas: ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pela Vigilância Sanitária, nos termos previstos na **Resolução-RDC ANVISA nº 216/04**;

7.1.2. Atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado que, comprovando aptidão para a execução de serviço em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto da licitação, digam respeito a contratos executados com os seguintes aspectos mínimos:

7.1.2.1. Características: execução do serviço de produção de refeições ;

7.1.2.2. Quantidades: que correspondam no máximo 50% do objeto licitado; e

7.1.2.3. Prazos: Será aceitável, para fins de comprovação da capacidade técnica, que o atestado indique prazo até 30% (trinta por cento) superior àquele previsto no edital para a entrega.

7.1.3. Prova de atendimento dos seguintes requisitos, previstos na **Resolução-RDC ANVISA nº 216/04**,

8. DO MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

8.1.1. O prazo de execução será contado, do efetivo recebimento da Ordem de Execução, até a expiração do prazo de vigência contratual e seguirá o seguinte cronograma físico-financeiro:

8.1.1.1. Pré- preparo;

8.1.1.2. Cocção;

8.1.1.3. Porcionamento; e

8.1.1.4. Distribuição.

8.1.2. Hospital Metropolitano, localizado na avenida Menino Marcelo, Tabuleiro dos Martins; e Hospital da Mulher Dra. Nise da Silveira, localizado na Av. Comendador Leão, 1213 - Poço, Maceió - AL, 57025-000;

8.1.3. Rotinas das refeições:

8.1.3.1. Desjejum de pacientes, às 6hs 30m (seis horas e trinta minutos);

8.1.3.2. Colação de pacientes, às 09h00min (nove horas);

8.1.3.3. Almoço de pacientes, acompanhantes e funcionários: às 11h00min (onze horas);

8.1.3.4. Lanche de pacientes: às 14h30min (quatorze horas e trinta minutos);

8.1.3.5. Jantar de pacientes e acompanhantes: às 17h30min (dezessete horas e trinta minutos);

8.1.3.5. Jantar dos funcionários: às 19h30min (dezenove horas e trinta minutos);

8.1.3.6. Ceia de pacientes: às 20h30min (vinte horas e trinta minutos).

9. DO MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

9.1. A execução do objeto possuirá o seguinte modelo de gestão e obedecerá aos seguintes critérios de medição e pagamento:

9.1.2. A administração pública será representada pela nutricionista coordenadora da unidade hospitalar e a empresa deverá indicar uma nutricionista para sua representação;

9.1.2. A nutricionista coordenadora da unidade hospitalar encaminhará diariamente, até às 13h, por e-mail ou memorando as quantidades de refeições a serem produzidas para o dia seguinte;

9.1.3. A contratada deverá emitir diariamente e por escrito, controle de refeições servidas na unidade hospitalar, o qual deverá ser conferido e assinado pela nutricionista coordenadora;

9.1.5. A contratada deverá observar as especificações das refeições que serão ofertadas aos pacientes, respeitando suas especificidades;

10. DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

10.2. As refeições serão produzidas diariamente, nas cozinhas do Hospital da Mulher (Lote 1) e Hospital Metropolitano (Lote 2), conforme solicitação de representante do Serviço de Nutrição e Dietética, o qual indicará o tipo e quantitativo de dieta a ser produzido, de acordo com a necessidade nutricional de cada paciente;

10.3. A empresa deverá disponibilizar no mínimo 1 (uma) Nutricionista coordenadora, 3 (três) cozinheiros, 9 (nove) auxiliares de cozinha e 3 (três) auxiliares de serviços gerais, para atuarem na produção das refeições em cada unidade hospitalar, em regime de plantão, no Serviço de Nutrição e Dietética do Hospital da Mulher e do Hospital Metropolitano;

10.4. As dietas deverão ser produzidas de acordo com as especificações dispostas no item 1, obedecendo rigorosamente a solicitação formulada por representante do Serviço de Nutrição e Dietética da unidade hospitalar;

10.5. Os alimentos como bolos, pães, biscoitos e frutas inteiras deverão ser acondicionados em embalagem plástica individual, transparente, atóxica e inodora. Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro.

10.6. Suco, chá, leite, vitaminas, iogurtes, coquetel em copos descartáveis de 300ml, café em copos de 200ml, mingau em copos de 500ml, ambos com tampa, identificados (nome da preparação, sem açúcar, data do preparo e copa). confeccionado em resina termoplástica, na cor branca ou translúcida ou de poliestireno expandido, conforme a preparação, acompanhadas de colher descartável, guardanapo e sachês de açúcar ou adoçante individualmente. Não serão aceitos sucos artificiais (em pó, xarope, etc.).

10.7. As preparações quentes deverão ser acondicionada em marmitex de isopor, com 03 (três) divisórias, com capacidade de no mínimo 900 ml, com no mínimo 600 g, para as sopas sem divisória, com capacidade de 500ml, de alimentos prontos variados conforme cardápio de referência do presente, ambos com tampa, descartável, embalados separadamente em material apropriado, com etiqueta de identificação do alimento com data, hora de sua produção, nome da dieta, tipo da refeição.

10.8. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, atóxico, inodoro, com capacidade variada (conforme a preparação citada no item SALADAS), com tampa.

10.9. As refeições deverão ser entregues acompanhadas (individualmente) guardanapo e talheres descartáveis (garfo, faca e colher, conforme o tipo de preparação da dieta) resistentes, cor branca ou transparente, tipo refeição ou sobremesa (conforme o tipo de preparação), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas.

10.10. A margarina (comum, light e sem sal), a geléia (comum e diet), o adoçante (sucralose) e o açúcar devem ser fornecidos em forma de sachê individual acompanhados de talher descartável.

11. DOS UNIFORMES A SEREM DISPONIBILIZADOS

11.1. Os uniformes a serem disponibilizados pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada na Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado.

11.2. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

11.2.1. Jaleco branco com identificação do profissional;

11.2.2. Calça quadriculada ou preta;

11.2.3. Avental;

11.2.4. Sapatos fechados antiderrapantes; e

11.2.5. Touca.

11.3. As peças devem ser confeccionadas com tecido e material de qualidade, seguindo os seguintes parâmetros mínimos:

11.3.1. Tecidos leves e resistentes de forma a proporcionarem conforto aos empregados;

11.4. Deverão ser entregues ao empregado 3 conjuntos completos de uniforme no início da execução do contrato, devendo ser substituído 01 (um) conjunto completo de uniforme a cada 06 (seis) meses, ou a qualquer época, no prazo máximo de 24 horas, após comunicação escrita da Contratante, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.

11.4.1. Os uniformes serão entregues mediante recibo, cuja cópia, devidamente acompanhada do original para conferência, deverá ser enviada ao servidor responsável pela fiscalização do contrato.

11.5. No caso de empregada gestante, os uniformes deverão ser apropriados para a situação, sendo substituídos sempre que estiverem apertados.

12. DOS MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

12.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais necessários a montagem do Serviço de Nutrição e Dietética, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

12.1.1. Para o refeitório;

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	PRATOS	UNIDADE	500
02	COLHER	UNIDADE	200
03	FACA	UNIDADE	500
14	GARFO	UNIDADE	500

12.1.2. - Utensílios:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
01	Abridor, tipo: manual, material: aço inoxidável, uso: garrafa , lata.	Unidade	10
02	Amolador manual, amolador manual de faca.	Unidade	05
03	Assadeira cozinha comercial, material: aço inoxidável, formato: retangular, altura: 5 cm, largura: 40 cm, comprimento: 60 cm.	Unidade	05
04	Assadeira cozinha comercial, material: alumínio, formato: retangular, altura: 4,5 cm, largura: 22 cm, comprimento: 40 cm.	Unidade	05
05	Bandeja de aço, material: aço inoxidável, comprimento: 47 cm, largura: 32 cm	Unidade	05
06	Panela, material: alumínio reforçado, capacidade: 20,40 l, características adicionais: com tampa, tipo: caçarola, diâmetro: 38 cm.	Unidade	05
07	Caixa plástica, material: polipropileno, comprimento: 500 mm, largura: 400 mm, altura: 150 mm, aplicação: acondicionamento de material, cor: branca, tipo: organizador com tampa.	Unidade	05
08	Carrinho distribuição, material bandeja: aço inox aisi 304, material estrutura: aço inox aisi 304, tipo: 2 bandejas, tipo rodízio: 4 giratórios, aplicação: serviço de cozinha, comprimento: 800 mm, largura: 500 mm, altura: 750 mm, características adicionais: com alça de apoio, acabamento superficial: escovado.	Unidade	05
09	Colher, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, comprimento: 60 cm.	Unidade	15
10	Colher, material corpo: polietileno, material cabo: polietileno, comprimento: 45 cm.	Unidade	15
11	Colher, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, tamanho: grande, tipo: arroz, características adicionais: medindo 25 cm de diâmetro e 10 cm parte côncava.	Unidade	10
12	Concha, material corpo: aço inoxidável, capacidade: 473 ml, comprimento: 43 cm.	Unidade	10
13	Escorredor, material: aço inoxidável, capacidade: 50 l, aplicação: macarrão, características adicionais: com alças.	unidade	05
14	Espumadeira, material corpo: aço inoxidável, material cabo: aço inoxidável, tamanho: 440 x 115 x 46, características adicionais: cabo com furo passante.	unidade	05
15	Faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polipropileno, comprimento lâmina: 8 pol, largura lâmina: 8 cm, aplicação: cortar carne.	unidade	05
16	Faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polipropileno, comprimento lâmina: 12 pol, comprimento cabo: 5 cm, cor cabo: branca.	unidade	05
17	Frigideira, material: aço inoxidável, tipo: funda, diâmetro: 24 cm, material cabo: aço inoxidável, características adicionais: com tampa.	unidade	05

18	Garfo para assado, material corpo: aço inoxidável, comprimento: 50 cm, características adicionais: 3 dentes.	unidade	05
19	Leiteira, material: alumínio, capacidade: 5 l, material cabo: alumínio.	unidade	10
20	Luva segurança, material: neoprene, tamanho: 10, aplicação: p,proteção térmica (altas temperaturas), características adicionais: forro isolante c,dupla camada de algodão, comprimento: 35,5 cm, modelo: palma antiderrapante.	unidade	10
21	Panela, material: alumínio fundido, capacidade: 11 l, características adicionais: reforçada, com asas em alumínio rebitadas, nº 36.	unidade	05
22	Panela cuscuz, material: alumínio, características adicionais: nº 32.	unidade	10
23	Escorredor louça, material: aço inoxidável, características adicionais: compartilhamento para pratos e copos.	unidade	05
24	Panela pressão, material: aço inoxidável, capacidade: 10 l, material cabo: baquelite, sistema segurança: válvulas funcionam.,segurança e borracha segurança, características adicionais: revestimento antiaderente.	unidade	05
25	Pegador alimento, material: aço inoxidável, comprimento: 18 cm.	unidade	10
26	Peneira cozinha, material: aço inoxidável, diâmetro: 14 cm.	unidade	10
27	Garrafa, material: vidro, capacidade: 1 l, aplicação: suco.	unidade	15
28	Prato, material: vidro, aplicação: refeição, tamanho: não aplicável, características adicionais: fundo.	unidade	15
29	Prato, material: vidro, aplicação: jantar, diâmetro: 26 cm, cor: incolor, formato: redondo, transmitância: transparente.	unidade	15
30	Faca, material lâmina: aço inoxidável, material cabo: polietileno, comprimento lâmina: 20 cm, comprimento cabo: 12 cm, largura lâmina: 2,50 cm, aplicação: cortar pão, tipo: serrilhada, cor cabo: branca.	unidade	10
31	Placa corte, material: polietileno, comprimento: 50 cm, largura: 30 cm, cor: branca, espessura: 1,50 cm.	unidade	15
32	Termômetro, tipo: digital, faixa medição temperatura: - 50°c a 300 °c, aplicação: alimentos, material: plástico e aço inox, características adicionais: tipo espeto digital, com leitor lcd a prova d'agua, precisão: 1 °c.	unidade	05
33	Travessa, material: vidro refratário, tamanho: 404x249x70 mm, formato: retangular, aplicação: servir alimentos.	unidade	05

13. DOS EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

13.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais necessários a montagem do Serviço de Nutrição e Dietética, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

13.1.1. Para o refeitório;

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE
01	BALCÃO FRIO IDEAL PARA EXPOSIÇÃO DE BEBIDAS, FRIOS E LATICÍNIOS EM GERAL	UNIDADE	1
02	BALCÃO QUENTE TERMICO PARA SERVIR COMIDAS QUENTES	UNIDADE	2
03	MESA DE INOX PARA APOIO	UNIDADE	1
04	REFRESQUEIRA	UNIDADE	2
05	PORTA COPOS	UNIDADE	3
06	MAQUINA DE LAVAR PRATOS	UNIDADE	1
07	MESA	UNIDADE	6
08	CADEIRA	UNIDADE	30

13.1.2 - Eletrodomésticos:

Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	Bebedouro água garrafão, material: aço galvanizado, tipo: elétrico de coluna, acabamento externo: pintura epoxi pó, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v, cor: branca, características adicionais: 2 torneiras;depósito água e tampo superior em aço.	unidade	2
2	Cafeteira elétrica, material: aço inoxidável, aplicação: industrial, capacidade: 20 l, voltagem: 220 v.	unidade	2

3	Fogão industrial, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, tipo acendimento: manual, características adicionais: sem forno, grelhas de 40x40 cm, queimadores duplos, quantidade bocas: 8 un.	unidade	2
4	Forno industrial, tipo: a gás, material: chapa aço inoxidável, características adicionais: com placas refratárias, visor em vidro, termômetro, comprimento: 1130 mm, largura: 1.080 mm, altura: 1.970 mm, tipo câmera: dupla, aplicação: cozinha.	unidade	2
5	Freezer, tipo: vertical, capacidade: 550 l, tipo portas: frontais, sistema degelo: frost free, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: porta vidro antiembaçante e fechamento automático, quantidade portas: 2 un.	unidade	2
6	Freezer, tipo: horizontal, capacidade: 400 l, sistema degelo: automático, cor: branca, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: dupla ação, dreno frontal e 4 rodízios.	unidade	2
7	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 10 l, potência motor: 0,50 cv, tensão nominal: 220 v, aplicação: industrial.	unidade	2
8	Liquidificador industrial, material copo: aço inoxidável, material base: aço inox, capacidade: 25 l, potência motor: 1,2 cv, tensão nominal: 220 v, aplicação: industrial.	unidade	2
9	Forno microondas, material: aço inoxidável, capacidade: 30 l, voltagem: 220 v, características adicionais: com prato giratório e função grill, funções: grill, dourador e tostador.	unidade	2
10	Processador alimentos, material corpo: aço inoxidável, quantidade disco: 6 un, função disco: ralador, fatiador, desfiador, tensão: 220 v.	unidade	2
11	Refrigerador doméstico, capacidade: 300 l, voltagem: bivolt v, características adicionais: frost free, cor: branca, tipo: vertical.	unidade	2
12	Refrigerador alimentos, tensão alimentação: 220 v, características adicionais: revestimento externo aço inoxidável escovado, quantidade portas: 4 un, cor: branca, capacidade: 810 l.	unidade	2
13	Chapa assadeira, fritadeira, material: aço inoxidável, funcionamento: gás, comprimento: 30 cm, largura: 60 cm, altura: 13 cm, características adicionais: gaveta nos queimadores, regulação de chamas, 4 pés.	unidade	2
14	Espremedor fruta, material jarra: aço inoxidável, potência: 120 w, voltagem: 220 v, tipo acionamento: automático	unidade	2

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

14.1. São obrigações da Contratante:

14.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

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

14.1.3. Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;

14.1.4. Não permitir que os empregados da Contratada realizem horas extras, exceto, em caso de comprovada necessidade de serviço, formalmente justificada pela autoridade do órgão ou entidade para o qual o trabalho seja prestado, em relação àquelas planilhadas, observado o limite da legislação trabalhista;

14.1.5. Pagar à Contratada o valor resultante da prestação do serviço, no prazo e condições estabelecidas no Termo de Referência;

14.1.6. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da Contratada, no que couber.

14.1.7. Não praticar atos de ingerência na administração da Contratada, tais como:

14.1.7.1. Exercer o poder de mando sobre os empregados da Contratada, devendo reportar-se somente aos prepostos ou responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;

14.1.7.2. Direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

14.1.7.3. Promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da Contratada, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e

14.1.7.4. Considerar os trabalhadores da Contratada como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens;

14.1.8. Fiscalizar mensalmente o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, especialmente:

14.1.8.1. A concessão de férias remuneradas e o pagamento do respectivo adicional, bem como de auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido;

14.1.8.2. O recolhimento das contribuições previdenciárias e do FGTS dos empregados que efetivamente participem da execução dos serviços contratados, a fim de verificar qualquer irregularidade;

14.1.8.3. O pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato.

14.1.9. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato;

14.1.10. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento;

14.1.11. Cientificar o órgão de representação judicial da Procuradoria Geral do Estado para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

14.1.12. Arquivar, entre outros documentos, projetos, *as built*, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;

14.1.13. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela Contratada, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

15.1. A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes no Edital, seus anexos e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:

15.1.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

15.1.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

15.1.3. Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração;

15.1.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado ao Estado de Alagoas ou à entidade estadual, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia exigida no edital ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

15.1.5. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

15.1.6. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os EPIs de uso obrigatório, quando for o caso;

15.1.7. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto no Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

15.1.8. Desde que regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT), apresentar, no primeiro mês de prestação dos serviços, em relação aos empregados vinculados à prestação do contrato administrativo, bem como a cada novo empregado que se vincule à essa prestação, a seguinte documentação:

15.1.8.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

15.1.8.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

15.1.8.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

15.1.8.4. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

15.1.9. Comunicar o desligamento de empregados no curso da prestação dos serviços, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo;

15.1.10. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte;

16.1.11. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, documentação mencionada nos arts. 28, 29 e 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

15.1.12. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

15.1.13. Substituir, no prazo de 2 (duas) horas, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

15.1.14. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

15.1.14.1. Não serão incluídas na Planilha de Custos e Formação de Preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se apliquem aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade;

15.1.15. Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante; em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento;

15.1.16. Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;

15.1.17. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

15.1.18. Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução dos serviços, conforme descrito no Termo de Referência;

15.1.19. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

15.1.20. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os de não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

15.1.21. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;

15.1.22. Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

15.1.23. Apresentar todos os comprovantes que permitam a verificação pela Contratante do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, em relação aos empregados que participem da execução dos serviços, em especial quanto ao pagamento de salários, adicionais, horas extras, repouso semanal remunerado e décimo terceiro salário; à concessão de férias remuneradas e ao pagamento do respectivo adicional; à concessão do auxílio-transporte, auxílio-alimentação e auxílio-saúde, quando for devido; aos depósitos do FGTS; e ao pagamento de obrigações trabalhistas e previdenciárias dos empregados dispensados até a data da extinção do contrato;

15.1.23.1. A não apresentação da documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação à Contratada, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

15.1.23.2. Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falha, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis;

15.1.23.3. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas;

- 15.1.23.4. Quando não for possível a realização do pagamento pela própria Administração (por exemplo, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados em juízo, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais, previdenciárias e FGTS decorrentes;
- 15.1.24. Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 2006;
- 15.1.25. Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional, a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII; art.30, §1º, II; e art. 31, II, da Lei Complementar nº 123, de 2006;
- 15.1.25.1. Para efeito de comprovação da comunicação, a Contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação;
- 15.1.26. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços;
- 15.1.27. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução dos serviços;
- 15.1.28. Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros;
- 15.1.29. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais e equipamentos, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato;
- 15.1.30. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 15.1.31. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 15.1.32. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes do Termo de Referência;
- 15.1.33. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos, nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 15.1.34. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 15.1.35. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a Contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015;
- 15.1.36. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 15.1.37. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.1.38. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 15.1.39. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os uniformes, materiais e equipamentos em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 15.1.40. Assegurar à Contratante:
- 15.1.40.1. O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;
- 15.1.40.2. Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis;
- 15.1.41. Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, exigida, inclusive, a capacitação dos técnicos da Contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços, sempre que necessário.

16. DA SUBCONTRATAÇÃO

- 16.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

17. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

- 17.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da Contratada com ou em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

18. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços, dos materiais, técnicas e equipamentos empregados, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, que serão exercidos por um ou mais representantes da Contratante, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 18.2. As atividades de acompanhamento e fiscalização da execução contratual são o conjunto de ações que tem por objetivo aferir o cumprimento dos resultados previstos pela Contratante para os serviços contratados, verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como prestar apoio à instrução processual e o encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos relativos a repactuação, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outras, com vista a assegurar o cumprimento das cláusulas avençadas e a solução de problemas relativos ao objeto.
- 18.3. As atividades de acompanhamento e fiscalização da execução dos serviços e do contrato devem ser realizadas de forma preventiva, rotineira e sistemática, podendo ser exercidas por servidores, equipe de fiscalização ou único servidor com a qualificação necessária para tanto, desde que, no exercício dessas atribuições, fique assegurada a distinção dessas atividades e, em razão do volume de trabalho, não comprometa o desempenho de todas as ações relacionadas à Gestão do Contrato.

18.4. O conjunto de atividades de acompanhamento e fiscalização compete ao gestor da execução do contrato, podendo ser auxiliado pela fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, de acordo com as seguintes disposições:

18.4.1. Gestão da Execução do Contrato: é a coordenação das atividades relacionadas à fiscalização técnica, administrativa, setorial e pelo público usuário, bem como dos atos preparatórios à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente ao setor de contratos para formalização dos procedimentos quanto aos aspectos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, pagamento, eventual aplicação de sanções, extinção dos contratos, dentre outros;

18.4.2. Fiscalização Técnica: é o acompanhamento com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo Público Usuário;

18.4.3. Fiscalização Administrativa: é o acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços nos contratos com regime de dedicação exclusiva de mão de obra quanto às obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento;

18.4.4. Fiscalização Setorial: é o acompanhamento da execução do contrato nos aspectos técnicos ou administrativos, quando a prestação dos serviços ocorrer concomitantemente em setores distintos ou em unidades desconcentradas de um mesmo órgão ou entidade; e

18.4.5. Fiscalização pelo Público Usuário: é o acompanhamento da execução contratual por pesquisa de satisfação junto ao usuário, com o objetivo de aferir os resultados da prestação dos serviços, os recursos materiais e os procedimentos utilizados pela contratada, quando for o caso, ou outro fator determinante para a avaliação dos aspectos qualitativos do objeto.

18.5. Quando a contratação exigir fiscalização setorial, o órgão ou entidade deverá designar representantes nesses locais para atuarem como fiscais setoriais;

18.6. A fiscalização administrativa, realizada nos contratos de prestação de serviços com regime de dedicação exclusiva de mão de obra, poderá ser efetivada com base em critérios estatísticos, levando-se em consideração falhas que impactem o contrato como um todo e não apenas erros e falhas eventuais no pagamento de alguma vantagem a um determinado empregado;

18.7. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais, exigir-se-ão as seguintes comprovações, por meio de documentos originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração:

18.7.1. No caso de empresa regida pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

18.7.1.1. No primeiro mês da prestação dos serviços, a Contratada deverá apresentar a seguinte documentação:

18.7.1.1.1. Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;

18.7.1.1.2. Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

18.7.1.1.3. Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços; e

18.7.1.1.4. Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

18.7.1.2. Até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, a Contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato os seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF:

18.7.1.2.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

18.7.1.2.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

18.7.1.2.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

18.7.1.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT);

18.7.1.3. Quando solicitado pela Contratante, a Contratada deverá entregar quaisquer dos seguintes documentos:

18.7.1.3.1. Extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da Contratante;

18.7.1.3.2. Cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador a Contratante;

18.7.1.3.3. Cópia dos contracheques dos empregados relativos a qualquer mês da prestação dos serviços ou, ainda, quando necessário, cópia de recibos de depósitos bancários;

18.7.1.3.4. Comprovantes de entrega de benefícios suplementares (vale-transporte, vale-alimentação, entre outros), a que estiver obrigada por força de lei ou de Convenção ou Acordo Coletivo de Trabalho, relativos a qualquer mês da prestação dos serviços e de qualquer empregado; e

18.7.1.3.5. Comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato;

18.7.1.4. Quando da rescisão ou extinção do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato, a Contratada deverá entregar cópia da documentação abaixo relacionada:

18.7.1.4.1. Termos de rescisão dos contratos de trabalho dos empregados prestadores de serviço, devidamente homologados, quando exigível pelo sindicato da categoria;

18.7.1.4.2. Guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

18.7.1.4.3. Extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

18.7.1.4.4. Exames médicos demissionais dos empregados dispensados;

18.7.2. No caso de cooperativas, a Contratada deverá entregar:

18.7.2.1. Comprovante do recolhimento da contribuição previdenciária do INSS em relação à parcela de responsabilidade do cooperado;

18.7.2.2. Comprovante do recolhimento da contribuição previdenciária em relação à parcela de responsabilidade da cooperativa;

18.7.2.3. Comprovante de distribuição de sobras e produção;

18.7.2.4. Comprovante da aplicação do Fundo Assistência Técnica Educacional e Social (FATES);

18.7.2.5. Comprovante da aplicação em Fundo de reserva;

18.7.2.6. Comprovante de criação do fundo para pagamento do 13º salário e férias; e

18.7.2.7. Comprovante do cumprimento de demais obrigações decorrentes da legislação que rege as sociedades cooperativas.

18.7.3. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, a Contratada deverá entregar comprovante do cumprimento de obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

18.8. A Contratante deverá analisar a documentação solicitada no item 20.7.1.4 e subitens no prazo de 30 (trinta) dias após o seu recebimento, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

18.9. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento das contribuições previdenciárias, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar à Receita Federal do Brasil (RFB).

18.10. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficializar ao Ministério do Trabalho.

18.11. O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela Contratada poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

20.12. A Contratante poderá conceder prazo para que a Contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fé ou a incapacidade de correção.

18.13. Além das disposições acima citadas, a fiscalização administrativa observará, ainda, as seguintes diretrizes:

18.13.1. Fiscalização inicial, realizada no momento em que a prestação dos serviços é iniciada:

18.13.1.1. Será elaborada planilha-resumo de todo o contrato administrativo, com informações sobre todos os empregados terceirizados que prestam serviços, com os seguintes dados: nome completo, número de inscrição no CPF, função exercida, salário, adicionais, gratificações, benefícios recebidos, sua especificação e quantidade (vale-transporte, auxílio-alimentação), horário de trabalho, férias, licenças, faltas, ocorrências e horas extras trabalhadas;

18.13.1.2. Todas as anotações contidas na CTPS dos empregados serão conferidas, a fim de que se possa verificar se as informações nelas inseridas coincidem com as informações fornecidas pela Contratada e pelo empregado;

18.13.1.3. O número de terceirizados por função deve coincidir com o previsto no contrato administrativo;

18.13.1.4. O salário não pode ser inferior ao previsto no contrato administrativo e na Convenção Coletiva de Trabalho da Categoria (CCT);

18.13.1.5. Serão consultadas eventuais obrigações adicionais constantes na CCT para a Contratada;

18.13.1.6. Será verificada a existência de condições insalubres ou de periculosidade no local de trabalho que obriguem a empresa a fornecer determinados EPIs;

18.13.2. Fiscalização mensal, realizada antes do pagamento da fatura:

18.13.2.1. Deve ser feita a retenção da contribuição previdenciária no valor de 11% (onze por cento) sobre o valor da fatura e dos impostos incidentes sobre a prestação do serviço;

18.13.2.2. Deverá ser exigida, quando couber, comprovação de que a empresa mantém reserva de cargos para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, conforme disposto no art. 66-A da Lei nº 8.666, de 1993;

18.13.3. Fiscalização diária, realizada diariamente:

18.13.3.1. Devem ser evitadas ordens diretas da Contratante dirigidas aos terceirizados; as solicitações de serviços, bem como eventuais reclamações ou cobranças relacionadas aos empregados terceirizados devem ser dirigidas ao preposto da empresa;

18.13.3.2. Toda e qualquer alteração na forma de prestação do serviço, como a negociação de folgas ou a compensação de jornada, deve ser evitada, uma vez que essa conduta é exclusiva da Contratada;

18.13.3.3. Devem ser conferidos os empregados terceirizados que estão prestando serviços e em quais funções, e se estão cumprindo a jornada de trabalho.

18.14. Cabe, ainda, ao acompanhamento e à fiscalização do contrato, verificar se a Contratada observa a legislação relativa à concessão de férias e licenças aos empregados, respeita a estabilidade provisória de seus empregados e observa a data-base da categoria prevista na CCT, concedendo os reajustes dos empregados no dia e percentual previstos.

18.15. A Contratante deverá solicitar, aos empregados, seus extratos da conta do FGTS e que verifiquem se as contribuições previdenciárias e do FGTS estão sendo recolhidas em seus nomes.

18.15.1. Ao final de um ano, todos os empregados devem ter seus extratos avaliados.

18.16. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto e utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme modelo previsto no Edital, ou outro instrumento substituto para aferição da qualidade da prestação dos serviços, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a Contratada:

18.16.1. Não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

18.16.2. Deixar de utilizar uniformes, materiais, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18.17. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

18.18. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à Contratada a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

18.19. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da Contratada a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

18.20. Em hipótese alguma, será admitido que a própria Contratada materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

18.21. A Contratada poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

18.22. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas à Contratada as sanções cabíveis.

18.23. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para avaliar ou, se for o caso, aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

18.24. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Termo de Referência.

18.25. A fiscalização do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.26. A conformidade do uniforme, material, técnica e equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada dos mesmos, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

18.27. O representante da Contratante deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.28. O descumprimento total ou parcial das obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada, incluindo o descumprimento das obrigações trabalhistas, não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias ou para com o FGTS ou a não manutenção das condições de habilitação, ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 87 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.29. Caso não seja apresentada a documentação comprobatória do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e para com o FGTS, a Contratante comunicará o fato à Contratada e reterá o pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.

18.29.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de 15 (quinze) dias, a Contratante poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da Contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.29.2. O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela Contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

18.29.3. Tais pagamentos não configuram vínculo empregatício ou implicam a assunção de responsabilidade por quaisquer obrigações dele decorrentes entre a Contratante e os empregados da Contratada.

18.29.4. Quando não for possível a realização do pagamento pela própria Contratante (por exemplo, por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados em juízo, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

18.29.5. O contrato só será considerado integralmente cumprido após a comprovação, pela Contratada, do pagamento de todas as obrigações trabalhistas, sociais e previdenciárias e para com o FGTS referentes à mão de obra alocada em sua execução, inclusive quanto às verbas rescisórias.

18.30. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui, nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de uniformes, material, técnica ou equipamento inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade da Contratante ou de seus agentes, gestores e fiscais, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

19. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

19.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços, nos termos abaixo.

19.2. No prazo de até 5 dias corridos, do adimplemento da parcela, a Contratada deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

19.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico e setorial ou pela equipe de fiscalização após a entrega da documentação acima, da seguinte forma:

19.3.1. A Contratante realizará inspeção minuciosa de todos os serviços executados, por meio de profissionais técnicos competentes, acompanhados dos profissionais encarregados pelo serviço, com a finalidade de verificar a adequação dos serviços e constatar e relacionar os arremates, retoques e revisões finais que se fizerem necessários;

19.3.2. Para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à Contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;

19.3.3. A Contratada fica obrigada a reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, às suas expensas, no todo ou em parte, o objeto em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou materiais empregados, cabendo à fiscalização não atestar a última e/ou única medição de serviços até que sejam sanadas todas as eventuais pendências que possam vir a ser apontadas no Recebimento Provisório;

19.3.4. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis;

19.3.5. Da mesma forma, ao final de cada período de faturamento, o fiscal administrativo deverá verificar as rotinas de execução dos serviços, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato;

19.3.6. No prazo de até 10 dias corridos, a partir do recebimento dos documentos da Contratada, cada fiscal ou a equipe de fiscalização deverá elaborar relatório circunstanciado em consonância com suas atribuições, e encaminhá-lo ao gestor do contrato;

19.3.7. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o relatório circunstanciado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo;

19.3.8. Será considerado como ocorrido o recebimento provisório com a entrega do relatório circunstanciado ou, em havendo mais de um a ser feito, com a entrega do último;

19.3.9. Na hipótese de não se proceder tempestivamente à verificação a que se refere o subitem anterior, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.

19.4. No prazo de até 10 (dez) dias corridos, a partir do recebimento provisório dos serviços, o Gestor do Contrato deverá providenciar o recebimento definitivo, ato que concretiza o atesto da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:

19.4.1. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à Contratada, por escrito, as respectivas correções;

19.4.2. Emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

19.4.3. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base, se for o caso, no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).

19.5. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da Contratada pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor (Lei nº 10.406, de 2002).

19.6. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes no Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos, refeitos ou substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, à custa da Contratada, sem prejuízo da aplicação de sanções.

20. DO PAGAMENTO

20.1. O pagamento será realizado no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, contados a partir do recebimento da Nota Fiscal ou Fatura.

20.1.1. Os pagamentos decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 24 da Lei 8.666, de 1993, deverão ser efetuados no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados da data da apresentação da Nota Fiscal ou Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.

20.2. A emissão da Nota Fiscal ou Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.

20.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da manutenção das condições de habilitação exigidas no edital, constatada por meio de consulta on-line ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada nos arts. 28, 29 e 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.4. O setor competente para proceder ao pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

20.4.1. O prazo de validade;

20.4.2. A data da emissão;

20.4.3. Os dados do contrato e da Contratante;

20.4.4. O período de prestação dos serviços;

20.4.5. O valor a pagar; e

20.4.6. Eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

20.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal ou Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como, por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta ou inadimplência, o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a Contratante.

20.6. Tendo sido definidos parâmetros para mensuração do percentual do pagamento devido em razão dos níveis esperados de qualidade da prestação do serviço, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

20.6.1. Não produziu os resultados acordados;

20.6.2. Deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

20.6.3. Deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

20.7. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

20.8. Antes da emissão de Nota de Empenho e a cada pagamento à Contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital por ele abrangidas ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada nos arts. 28, 29 e 31 da Lei nº 8.666, de 1993.

20.8.1. Na mesma oportunidade, a Administração realizará consulta ao SICAF, à Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União e ao Cadastro das Empresas Inidôneas, Suspensas e Impedidas do Estado de Alagoas – CEIS para identificar eventual proibição de contratar com o Poder Público.

20.9. Constatando-se a situação de irregularidade da Contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa.

20.10. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a Contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência da Contratada, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

20.11. Persistindo a irregularidade, a Contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à Contratada a ampla defesa.

20.11.1. Será rescindido o contrato em execução com a Contratada inadimplente, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da Contratante.

20.12. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a Contratada não regularize sua situação.

20.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no art. 31 da Lei 8.212, de 1993, quando couber.

20.14. A parcela mensal a ser paga a título de aviso prévio trabalhado e indenizado corresponderá, no primeiro ano de contratação, ao percentual originalmente fixado na planilha de preços.

20.14.1. Não tendo havido a incidência de custos com aviso prévio trabalhado e indenizado, a prorrogação contratual seguinte deverá prever o pagamento do percentual máximo equivalente a 03 (três) dias a mais por ano de serviço, até o limite compatível com o prazo total de vigência contratual.

20.14.2. A adequação de pagamento de que trata o subitem anterior deverá ser prevista em termo aditivo.

20.14.3. Caso tenha ocorrido a incidência parcial ou total dos custos com aviso prévio trabalhado ou indenizado no primeiro ano de contratação, tais rubricas deverão ser mantidas na planilha de forma complementar/proporcional, devendo a Contratante esclarecer a metodologia de cálculo adotada.

20.15. A Contratante providenciará o desconto na fatura a ser paga do valor global pago a título de vale-transporte em relação aos empregados da Contratada que expressamente optaram por não receber o benefício previsto na Lei nº 7.418, de 1985, regulamentado pelo Decreto nº 95.247, de 1987.

21. DO REPACTUAÇÃO

21.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo de um ano, contado da data limite para a apresentação das propostas.

21.2. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da Contratada, os preços contratados poderão sofrer repactuação após o interregno de um ano, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

21.2.1. Compete à Contratada solicitar, justificar e comprovar a variação dos custos, apresentando memória de cálculo e planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da Contratante, além de cópia do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

21.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajuste dos preços da contratação, podendo ser realizada em momentos distintos para discutir a variação de custos que tenham sua anualidade resultante em datas diferenciadas, tais como os custos decorrentes da mão de obra e os custos decorrentes dos insumos necessários à execução do serviço.

21.4. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado:

21.4.1. Para os custos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços relativos à mão de obra, vinculados à data-base da categoria profissional: a partir dos efeitos financeiros do acordo, dissídio ou convenção coletiva de trabalho vigente à época da apresentação da proposta, relativo a cada categoria profissional abrangida pelo contrato;

21.4.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa;

21.4.3. Para os demais custos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra, tais como uniformes, materiais, equipamentos): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

- 21.5. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado a partir dos efeitos financeiros da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação.
- 21.6. O prazo para a Contratada solicitar a repactuação se encerra na data da prorrogação contratual subsequente ao novo acordo, dissídio ou convenção coletiva que fixar os novos custos de mão de obra da categoria profissional abrangida pelo contrato, ou na data do encerramento da vigência do contrato, caso não haja prorrogação.
- 21.7. Caso a Contratada não solicite a repactuação tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito à repactuação.
- 21.8. Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, nova repactuação só poderá ser pleiteada após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado:
- 21.8.1. Da vigência do acordo, dissídio ou convenção coletiva anterior, em relação aos custos relativos à mão de obra;
- 21.8.2. Do último reajuste aprovado por autoridade governamental ou realizado por determinação legal ou normativa, para os insumos discriminados na planilha de custos e formação de preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa);
- 21.8.3. Do dia em que se completou um ou mais anos da apresentação da proposta, em relação aos custos sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra, tais como uniformes, materiais, equipamentos).
- 21.9. Caso, na data da prorrogação contratual, ainda não tenha sido celebrado o novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria, ou ainda não tenha sido possível à Contratante ou à Contratada proceder aos cálculos devidos, deverá ser inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro à repactuação, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.
- 21.10. Quando a contratação envolver mais de uma categoria profissional, com datas base diferenciadas, a repactuação deverá ser dividida em tantas parcelas quantos forem os acordos, dissídios ou convenções coletivas das categorias envolvidas na contratação.
- 21.11. É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, Acordo, Convenção e Dissídio Coletivo de Trabalho.
- 21.12. A Contratante não se vincula às disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se apliquem aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.
- 21.13. Quando a repactuação solicitada pela Contratada se referir aos custos sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra, tais como uniformes, materiais, equipamentos), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice (...).
- 21.14. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajuste, a Contratante pagará à Contratada a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a Contratada obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajuste de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.
- 21.15. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.
- 21.16. Caso o índice estabelecido para reajuste venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 21.17. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajuste do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 21.18. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra, tais como uniformes, materiais, equipamentos), a Contratante verificará, a cada anualidade, se houve deflação do índice adotado que justifique o recálculo dos custos em valor menor, promovendo, em caso positivo, a redução dos valores correspondentes da Planilha de Custos e Formação de Preços contratual.
- 21.19. Os novos valores contratuais decorrentes da repactuação terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 21.19.1. A partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;
- 21.19.2. Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou
- 21.19.3. Em data anterior à ocorrência do fato gerador, exclusivamente quando a repactuação envolver revisão do custo de mão de obra em que o próprio fato gerador, na forma de acordo, dissídio ou convenção coletiva, ou sentença normativa, contemplar data de vigência retroativa, podendo esta ser considerada para efeito de compensação do pagamento devido, assim como para a contagem da anualidade em repactuações futuras.
- 21.20. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 21.21. A repactuação poderá ser realizada por apostilamento.
- 21.22. A Contratada deverá complementar a garantia contratual anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção de 5% (cinco por cento) em relação ao valor contratado, como condição para a repactuação.

22. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 22.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias úteis após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a (...no máximo, 5%...) do valor do contrato, a qual será liberada conforme o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.
- 22.1.1. A inobservância do prazo fixado para a prestação da garantia autoriza a Contratante a promover o bloqueio dos pagamentos devidos à Contratada, até o limite de 5% do valor do contrato, a título de garantia, ou a rescindir o contrato, nos termos da Lei nº 8.666, de 1993.
- 22.1.2. O bloqueio efetuado não gera direito a nenhum tipo de compensação financeira à Contratada.
- 22.1.3. A Contratada, a qualquer tempo, poderá substituir o bloqueio efetuado por quaisquer das modalidades de garantia.
- 22.2. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de 90 dias após o término da vigência contratual.
- 22.3. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 22.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 22.3.2. Prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 22.3.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à Contratada; e
- 22.3.4. Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela Contratada, quando couber.
- 22.4. Caberá à Contratada optar por uma das seguintes modalidades de garantia:
- 22.4.1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- 22.4.2. Seguro-garantia;

22.4.3. Fiança bancária.

22.5. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica, com correção monetária, em favor da Contratante.

22.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no subitem 24.3., observada a legislação que rege a matéria.

22.7. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

22.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

22.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a Contratada obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 dias úteis, contados da data em que for notificada.

22.10. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

22.11. A garantia prestada pela Contratada será liberada ou restituída após a execução do contrato e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente.

22.12. Será considerada extinta a garantia:

22.12.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Contratante, mediante termo circunstanciado, de que a Contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato;

22.12.2. No prazo de 90 (noventa) dias após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

22.13. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela Contratante com o objetivo de apurar prejuízos ou aplicar sanções à Contratada.

22.14. A Contratada autoriza a Contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no Termo de Referência.

22.15. A garantia da contratação somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias decorrentes da contratação e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, incluindo suas repercussões previdenciárias e relativas ao FGTS, observada a legislação que rege a matéria.

22.15.1. Também poderá haver liberação da garantia se a empresa comprovar que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

22.16. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

23.1. Pratica ato ilícito, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante ou a Contratada que:

23.1.1. Não assinar o contrato ou a ata de registro de preço;

23.1.2. Não entregar a documentação exigida no edital;

23.1.3. Apresentar documentação falsa;

23.1.4. Causar o atraso na execução do objeto;

23.1.5. Não manter a proposta;

23.1.6. Falhar na execução do contrato;

23.1.7. Fraudar a execução do contrato;

23.1.8. Comportar-se de modo inidôneo;

23.1.9. Declarar informações falsas; e

23.1.10. Cometer fraude fiscal.

23.2. As sanções do subitem 22.1. também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva em Pregão para Registro de Preços que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

23.3. A prática de ato ilícito sujeita o infrator à aplicação das seguintes sanções administrativas, sem prejuízo da possibilidade de rescisão contratual, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, e do Decreto nº 68.119, de 2019:

23.3.1. Impedimento de licitar e contratar com o Estado de Alagoas e descredenciamento nos seus sistemas cadastrais de fornecedores, por prazo não superior a 5 (cinco) anos; e

23.3.2. Multa.

23.4. A multa pode ser aplicada isolada ou cumulativamente com as sanções de impedimento de licitar e contratar com o Estado de Alagoas e descredenciamento nos seus sistemas cadastrais de fornecedores, sem prejuízo de perdas e danos cabíveis.

23.5. Se, durante o processo de aplicação de sanção, houver indícios de prática de ato ilícito tipificado pela Lei nº 12.846, de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

23.5.1. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Estadual resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

23.6. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do infrator, o Estado de Alagoas ou a Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

23.7. A aplicação de qualquer das sanções previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante ou à Contratada, observando-se o procedimento previsto no Decreto nº 68.119, de 2019, e subsidiariamente na Lei nº 6.161, de 2000.

23.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a natureza e a gravidade do ato ilícito cometido, os danos que o cometimento do ato ilícito ocasionar aos serviços e aos usuários, a vantagem auferida em virtude do ato ilícito, as circunstâncias gerais agravantes e atenuantes e os antecedentes do infrator, observado o princípio da proporcionalidade.

23.9. As sanções serão obrigatoriamente registradas no Cadastro das Empresas Inidôneas, Suspensas e Impedidas do Estado de Alagoas – CEIS.

24. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

24.1. As despesas para atender à licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento do Estado de Alagoas para o exercício de 2020, na classificação abaixo:

Gestão/Unidade: 510524 - FUNDO ESTADUAL DA SAÚDE

Fonte: 0100 – RECURSOS ORDINÁRIOS

Programa de Trabalho: 10.302.0205.4347 – QUALIFICAÇÃO DA ASSISTÊNCIA DE MÉDIA E ALTA COMPLEXIDADE NO ESTADO

Elemento de Despesa: 339039 – SERVIÇOS DE TERCEIROS PJ

PI: 0385 – ABASTECIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE

Atesto, sob a minha responsabilidade, que o conteúdo do Termo de Referência se limita ao mínimo imprescindível à satisfação do interesse público, presente na generalidade dos serviços existentes no mercado, não consignando marca ou característica, especificação ou exigência exclusiva, excessiva, impertinente, irrelevante ou desnecessária que possa direcionar o certame ou limitar ou frustrar a competição ou a realização do objeto contratual.

Município de Maceió - AL, 11 de agosto de 2020.

13 - TR - Serviços Continuados Com MDO com Dedicção Exclusiva - 2020



Documento assinado eletronicamente por **Joseilma Rodrigues de Oliveira**, Assistente Administrativo em 11/08/2020, às 21:44, conforme horário oficial de Brasília.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.al.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4104590** e o código CRC **ED0F8C3D**.

Processo nº E:02000.0000013069/2019

Revisão 02 SEI ALAGOAS

SEI nº do Documento 4104590