



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 22/2023
(Processo Administrativo nº 60550.031847/2022-55)

Torna-se público que o **Hospital das Forças Armadas (UASG 112408)**, por meio da Seção de Licitações, sediado no Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, Telefone (61) 3966-2496, (61) 3966-2407 ou 3966-2447, correio eletrônico licitacao@hfa.mil.br, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 21 de março de 2023

Horário: 09h00 (horário de Brasília-DF)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – <https://www.gov.br/compras/pt-br/>

Critério de julgamento: Menor preço global do grupo

Regime de execução: Empreitada por preço unitário

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por quatro itens, conforme tabela constante no Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2023, na classificação abaixo:

Programa de Trabalho	PTRES	Fonte de Recursos
05.302.0032.20XT.0001	168701	1000
05.122.0032.212B.0053	168697	1000

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO

4.1. Por convenção, será denominado:

4.1.1. **licitante** a empresa que apresentar proposta para o(s) item(ns) neste Pregão;

4.1.2. **licitante vencedor** o licitante que apresentar a melhor proposta para o(s) item(ns) e for habilitado;

4.1.3. **adjudicatário** o licitante a quem houver sido adjudicado o(s) item(ns), objeto deste Pregão; e

4.1.4. **contratado** o licitante que formalizar Contrato com a Administração.

4.2. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.2.1. Os licitantes deverão utilizar o certificado digital para acesso ao Sistema.

4.2.2. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o agricultor familiar, o produtor rural pessoa física e para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da Lei Complementar nº 123, de 2006.

4.3. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.3.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.3.2. que não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

4.3.3. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.3.4. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

- 4.3.5. que estejam sob falência, recuperação judicial ou extrajudicial, ou concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação, observado o disposto no item 9.10.1.1 deste Edital;
- 4.3.6. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;
- 4.3.7. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição (Acórdão nº 746/2014-TCU-Plenário);
- 4.3.8. sociedades cooperativas, considerando a vedação contida no art. 10 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, bem como o disposto no Termo de Conciliação firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a AGU (Anexo III do Edital).
- 4.4. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:
- 4.4.1. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou
- 4.4.2. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.
- 4.4.3. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);
- 4.5. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo efetivo de natureza civil ou militar em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.
- 4.6. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:
- 4.6.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.
- 4.6.1.1. nos itens exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame;
- 4.6.1.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 4.6.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos;
- 4.6.3. que cumpre os requisitos para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;
- 4.6.4. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- 4.6.5. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;
- 4.6.6. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.
- 4.6.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;
- 4.6.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.
- 4.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO exigidos no edital, PROPOSTA com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.
- 5.2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.
- 5.3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.
- 5.4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.
- 5.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema;
- 5.7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.
- 5.8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

- 6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:
- 6.1.1. Valor (mensal / anual) para cada item e grupo;
- 6.1.2. Descrição do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência, incluindo-se, dentre outras, as seguintes informações:
- 6.1.2.1. A indicação dos sindicatos, acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas que regem as categorias profissionais que executarão o serviço e as respectivas datas bases e vigências, com base na Classificação Brasileira de Ocupações - CBO;
- 6.1.2.2. A quantidade de pessoal que será alocado na execução contratual.
- 6.2. Deverão ser preenchidas as planilhas de composição de custos para mão de obra e para os custos dos cardápios constantes dos apêndices do Termo de Referência.
- 6.2.1. **Para fins de padronização da formatação e maior facilidade na análise, é obrigatória a utilização das planilhas elaboradas pela Administração e constantes do APÊNDICE O do Termo de Referência, devendo os valores/percentuais serem ajustados pelos licitantes de acordo com a realidade de suas propostas.**
- 6.2.2. O Apêndice O do Termo de Referência contém a memória de cálculo da Administração. As mesmas planilhas servirão como modelos obrigatórios para os licitantes e deverão ser anexadas juntamente com a documentação de proposta.
- 6.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
- 6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços, apurados mediante o preenchimento do modelo de Planilha de Custos e Formação de Preços, conforme **APÊNDICE O do Termo de Referência**;
- 6.4.1. A Contratada deverá 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 artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 6.4.2. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação

contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

6.5. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.5.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.5.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

6.6. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

6.7. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.8. Na presente licitação, a Microempresa e a Empresa de Pequeno Porte não poderão se beneficiar do regime de tributação pelo Simples Nacional, visto que os serviços serão prestados com disponibilização de trabalhadores em dedicação exclusiva de mão de obra, o que configura cessão de mão de obra para fins tributários, conforme art. 17, inciso XII, da Lei Complementar nº 123/2006.

6.9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.10. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.11. O prazo de validade da proposta não será inferior a 90 (noventa) dias, a contar da data de sua apresentação.

6.12. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.12.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem as especificações exigidas no Termo de Referência.

7.2.1. Também será desclassificada a proposta que identifique o licitante.

7.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

7.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

7.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

7.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor anual dos itens/grupo.

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa "aberto e fechado", em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.9. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10. Encerrado o prazo previsto no item anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até dez por cento superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.10.1. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.11. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.11.1. Não havendo lance final e fechado classificado na forma estabelecida nos itens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada, para que os demais licitantes, até o máximo de três, na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12. Poderá o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da etapa fechada, caso nenhum licitante classificado na etapa de lance fechado atender às exigências de habilitação.

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

7.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.17. O critério de julgamento adotado será o menor preço global do grupo, conforme definido neste Edital e seus anexos.

7.18. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.19. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

7.20. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

7.21. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

7.22. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes

microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

7.23. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

7.24. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.24.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, ao objeto executado:

7.24.1.1. por empresas brasileiras;

7.24.1.2. por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.24.1.3. por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

7.25. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

7.26. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

7.26.1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.26.2. O pregoeiro solicitará ao licitante melhor classificado que, no prazo mínimo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.27. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

8. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto nº 10.024/2019.

8.2. A análise da exequibilidade da proposta de preços deverá ser realizada com o auxílio da Planilha de Custos e Formação de Preços, a ser atualizada pelo licitante em relação à sua proposta final, conforme anexo deste Edital.

8.3. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.4. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017, que:

8.4.1. não estiver em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital;

8.4.2. contenha vício insanável ou ilegalidade;

8.4.3. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

8.4.4. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado (Acórdão nº 1455/2018 - TCU - Plenário), ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

8.4.4.1. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

I - for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

II - apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

8.4.4.2. A fim de assegurar o tratamento isonômico entre as licitantes, bem como para a contagem da anualidade prevista no art. 3º, §1º da Lei n. 10.192/2001, informa-se que foi utilizada a seguinte convenção coletiva de trabalho no cálculo do valor estimado pela Administração (Item 2 - Mão de obra fixa).

I - SINTERC DF/GO SRT00049/2023.

8.4.4.3. O(s) sindicato(s) indicado(s) nos subitens acima não são de utilização obrigatória pelos licitantes (Acórdão TCU nº 369/2012), mas sempre se exigirá o cumprimento das convenções coletivas adotadas por cada licitante/contratante.

8.5. É vedado à proponente incluir na Planilha de Custos e Formação de Preços:

8.5.1. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, 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 (art. 9º, parágrafo único, incisos I a III, do Decreto nº 9.507/2018, e art. 6º da IN SEGES/MP nº 5, de 2017);

8.5.2. item relativo a despesas decorrentes de disposições contidas em Acordos, Convenções ou Dissídios Coletivos de Trabalho que tratem de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública (art. 6º, parágrafo único, da IN SEGES/MP nº 5/2017);

8.5.3. rubricas que prevejam o custeio de despesas com treinamento, reciclagem e capacitação ou congêneres, pois tais parcelas já são cobertas pelas despesas administrativas (Acórdão TCU nº 2.746/2015 - Plenário);

8.5.4. rubrica denominada “reserva técnica”, exceto se houver justificativa, na proposta, que indique, claramente e por meio de memória de cálculo, o que está sendo custeado, de modo a haver a comprovação da não cobertura do valor, direta ou indiretamente, por outra rubrica da planilha (Acórdãos TCU nº 2.746/2015 – Plenário, nº 64/2010 - 2ª Câmara e nº 953/2016 - Plenário);

8.5.5. rubrica para pagamento do Imposto de Renda Pessoa Jurídica - IRPJ e da Contribuição Social Sobre o Lucro Líquido – CSLL (Súmula TCU nº 254/2010);

8.5.6. rubrica denominada “verba” ou “verba provisional”, pois o item não está vinculado a qualquer contraprestação mensurável (Acórdãos TCU nº 1.949/2007 – Plenário e nº 6.439/2011 – 1ª Câmara).

8.6. A inclusão na proposta de item de custo vedado não acarretará a desclassificação do licitante, devendo o pregoeiro determinar que os respectivos custos sejam excluídos da Planilha, adotando, se for o caso, as providências do art. 47, *caput*, do Decreto nº 10.024, de 2019;

8.6.1. Na hipótese de contratação com a previsão de itens de custos vedados, tais valores serão glosados e os itens serão excluídos da Planilha, garantida ampla defesa e contraditório.

8.7. A inexecuibilidade dos valores referentes a itens isolados da Planilha de Custos e Formação de Preços não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta, desde que não contrariem exigências legais.

8.8. Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

8.9. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexecuibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

- 8.10. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
- 8.10.1. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.
- 8.11. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.
- 8.11.1. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 8.11.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.
- 8.12. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.
- 8.13. O Pregoeiro analisará a compatibilidade dos preços unitários apresentados na Planilha de Custos e Formação de Preços com aqueles praticados no mercado em relação aos insumos e também quanto aos salários das categorias envolvidas na contratação;
- 8.14. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço.
- 8.14.1. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 8.14.2. Considera-se erro no preenchimento da planilha passível de correção a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, quando não cabível esse regime.
- 8.15. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.
- 8.16. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.17. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
- 8.18. Nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.
- 8.19. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital.

9. DA HABILITAÇÃO

- 9.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- I - SICAF;
 - II - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
 - III - Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);
 - IV - Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU;
- 9.1.1. Para a consulta de licitantes pessoa jurídica poderá haver a substituição das consultas dos itens 9.1.2, 9.1.3 e 9.1.4 acima pela Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do TCU (<https://certidosapf.apps.tcu.gov.br/>)
- 9.1.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
- 9.1.2.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.
- I - A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.
 - II - O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.
- 9.1.3. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
- 9.1.4. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.
- 9.2. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.
- 9.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;
- 9.2.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.
- 9.2.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.
- 9.3. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.
- 9.4. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 9.5. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
- 9.6. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.6.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.
- 9.7. Ressalvado o disposto no item 5.3, os licitantes deverão encaminhar, nos termos deste Edital, a documentação relacionada nos itens a seguir, para fins de habilitação:
- 9.8. **HABILITAÇÃO JURÍDICA:**
- 9.8.1. Em se tratando de **MICROEMPREENDEDOR INDIVIDUAL – MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldomeendedor.gov.br;
- 9.8.2. No caso de **SOCIEDADE EMPRESÁRIA OU EMPRESA INDIVIDUAL** de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.8.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.8.4. No caso de **SOCIEDADE SIMPLES**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.8.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

9.8.6. No caso de **EMPRESÁRIO INDIVIDUAL**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.8.7. **DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR (OBRIGATÓRIOS PARA HABILITAÇÃO):**

9.8.7.1. **CERTIDÃO DE REGISTRO EXPEDIDA PELO CONSELHO REGIONAL DE NUTRICIONISTAS**, nos termos do art. 18 do Decreto 84.444, de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação dos serviços objeto deste pregão.

9.8.8. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

9.9. **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

9.9.1. prova de inscrição no **CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURÍDICAS** ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.9.2. **PROVA DE REGULARIDADE FISCAL PERANTE A FAZENDA NACIONAL**, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

9.9.3. prova de regularidade com o **FUNDO DE GARANTIA DO TEMPO DE SERVIÇO (FGTS)**;

9.9.4. prova de inexistência de **DÉBITOS INADIMPLIDOS PERANTE A JUSTIÇA DO TRABALHO**, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.10. **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA**

9.10.1. **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA**, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

9.10.1.1. No caso de certidão positiva de recuperação judicial ou extrajudicial, o licitante deverá apresentar a comprovação de que o respectivo plano de recuperação foi acolhido judicialmente, na forma do art. 58, da Lei nº 11.101, de 09 de fevereiro de 2005, sob pena de inabilitação, devendo, ainda, comprovar todos os demais requisitos de habilitação.

9.10.2. **BALANÇO PATRIMONIAL** e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

9.10.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

9.10.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

9.10.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\begin{aligned} \text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo} \\ \text{LG} = \frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\ \\ \text{Ativo Total} \\ \text{SG} = \frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}; \\ \\ \text{Ativo Circulante} \\ \text{LC} = \frac{\text{-----}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e} \end{aligned}$$

9.10.4. As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

9.10.5. As empresas deverão ainda complementar a comprovação da qualificação econômico-financeira por meio de:

9.10.5.1. Comprovação de possuir Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a contratação ou item pertinente, tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis já exigíveis na forma da lei;

9.10.5.2. Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta.

9.10.5.3. Comprovação, por meio de declaração, da relação de compromissos assumidos, conforme modelo constante como anexo, de que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública e/ou com a iniciativa privada, vigentes na data da sessão pública de abertura deste Pregão, não é superior ao Patrimônio Líquido do licitante, podendo este ser atualizado na forma já disciplinada neste Edital;

9.10.5.4. a declaração de que trata a subcondição acima deverá estar acompanhada da Demonstração do Resultado do Exercício (DRE) relativa ao último exercício social,

9.10.5.5. quando houver divergência percentual superior a 10% (dez por cento), para mais ou para menos, entre a declaração aqui tratada e a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício (DRE), deverão ser apresentadas, concomitantemente, as devidas justificativas.

9.11. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

9.11.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, mediante a apresentação de atestado(s) fornecido(s) por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

9.11.2. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a serviços executados com as seguintes características mínimas:

9.11.2.1. **Item 1:** O licitante deverá comprovar que ter executado contrato com um mínimo de **30% (TRINTA POR CENTO)** de fornecimento e preparo de refeições;

9.11.2.2. **Item 2:** O licitante deverá comprovar que tenha executado contrato com um mínimo de **50% (CINQUENTA POR CENTO)** do número de postos de trabalho a serem contratados;

9.11.2.3. **Item 4:** O licitante deverá comprovar que ter executado contrato com um mínimo de **30% (TRINTA POR CENTO)** de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais;

9.11.2.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

9.11.2.5. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5, de 2017.

9.11.2.6. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação se equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2.7. Para o item 2, deverá haver a comprovação da experiência mínima de 1 (um) ano na prestação dos serviços, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes, não havendo obrigatoriedade de que o período seja ininterrupto, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

9.11.2.8. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.2.9. Na contratação de serviços continuados com mais de 40 (quarenta) postos, o licitante deverá comprovar que tenha executado contrato com um mínimo de 50% (cinquenta por cento) do número de postos de trabalho a serem contratados.

9.11.2.10. Para a comprovação do número mínimo de postos exigido, será aceito o somatório de atestados que comprovem que o licitante gerencia ou gerenciou serviços de terceirização compatíveis com o objeto licitado, nos termos do item 10.7 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017.

9.11.3. **DECLARAÇÃO FORMAL** de que disporá, por ocasião da futura contratação de máquinas, equipamentos e de PESSOAL TÉCNICO especializado, COM OS DEVIDOS DIPLOMAS/CERTIFICADOS, considerados essenciais para a execução contratual, a saber:

9.11.3.1. **Aparelhamento:** fornecimento, manutenção e conservação de equipamentos e materiais necessárias para a execução do objeto contratado; e

9.11.3.2. **Pessoal técnico:** Profissionais técnicos e Nutricionistas com registro no Conselho.

9.11.4. **AS EMPRESAS DEVERÃO APRESENTAR AINDA:**

9.11.4.1. Atestado de vistoria (facultativo), assinado pelo servidor responsável, Anexo V (A) deste Edital, conforme previsto no item 3.3 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP n. 5/2017;

9.11.4.2. O **ATESTADO DE VISTORIA** poderá ser substituído por declaração emitida pelo licitante em que conste, alternativamente, que conhece as condições locais para execução do objeto; ou que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho, assumindo total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a contratante.

9.11.4.3. Ou caso opte por não realizá-la, **DECLARAÇÃO DE QUE TEM PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES** inerentes à natureza do trabalho, que assume total responsabilidade por este fato e que não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com este (órgão ou entidade), na forma do Anexo V (B) deste Edital.

9.12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

9.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

9.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

9.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

9.15. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

9.16. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

9.17. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

9.18. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, em havendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

9.19. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada, no prazo de no mínimo 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal;

10.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o modelo anexo a este instrumento convocatório.

10.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

10.1.4. o prazo acima poderá ser prorrogado mediante solicitação motivada do licitante e aceito pelo pregoeiro.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

10.6. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

11. DOS RECURSOS

11.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista da licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

- 11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 12.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 12.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
- 12.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato ou não comprovar a regularização fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 12.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 12.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”) ou e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
- 12.2.2. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, pelo critério de menor preço global do grupo, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 14.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência.

15. DO TERMO DE CONTRATO

- 15.1. Após a homologação da licitação, em sendo realizada a contratação, será firmado Termo de Contrato.
- 15.2. O adjudicatário terá o prazo de 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 15.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 15.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.
- 15.3. O Aceite da Nota de Empenho, emitida à empresa adjudicada, implica no reconhecimento de que:
- 15.3.1. referida Nota está substituindo o contrato, aplicando-se à relação de negócios ali estabelecida as disposições da Lei nº 8.666, de 1993;
- 15.3.2. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas no edital e seus anexos;
- 15.3.3. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 77 e 78 da Lei nº 8.666/93 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 79 e 80 da mesma Lei.
- 15.4. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.
- 15.5. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.
- 15.5.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.
- 15.5.2. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 15.6. Na assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência do contrato.
- 15.7. Na hipótese de o vencedor da licitação não comprovar as condições de habilitação consignadas no edital ou se recusar a assinar o contrato ou a ata de registro de preços, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato.

16. DO REAJUSTAMENTO EM SENTIDO GERAL

- 16.1. As regras acerca do reajustamento em sentido geral do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

17. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

- 17.1. Os critérios de aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

- 18.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.
- 19.1.1. É admitida a cessão de crédito decorrente da contratação de que trata este Instrumento Convocatório, nos termos do previsto na minuta contratual anexa a este Edital.

20. DA CONTA DEPÓSITO VINCULADA - BLOQUEADA PARA MOVIMENTAÇÃO

- 20.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada – bloqueada para movimentação a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

21. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 21.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:
- 21.1.1. não assinar o termo de contrato quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 21.1.2. apresentar documentação falsa;
- 21.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

- 21.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 21.1.5. não mantiver a proposta;
- 21.1.6. cometer fraude fiscal;
- 21.1.7. comportar-se de modo inidôneo;
- 21.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 21.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 21.3.1. **ADVERTÊNCIA** por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;
- 21.3.2. **MULTA** de até 20% (vinte por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 21.3.3. **SUSPENSÃO TEMPORÁRIA** de participação em licitação e impedimento de contratar no âmbito do HFA e todas as unidades abarcadas pelo MINISTÉRIO DA DEFESA (MD), por até dois anos.
- 21.3.4. **IMPEDIMENTO DE LICITAR** e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;
- 21.3.4.1. A sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Edital
- 21.3.5. **DECLARAÇÃO DE INIDONEIDADE** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;
- 21.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.
- 21.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto 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.
- 21.6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 21.7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 21.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 21.9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 21.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 21.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 21.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.
- 22. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**
- 22.1. Até **03 (três) dias úteis** antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.
- 22.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail licitacao@hfa.mil.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Seção de Licitações do Hospital das Forças Armadas, sediado(a) Setor HFA - S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900;
- 22.3. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração deste Edital e seus anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de até 2 (dois) dias úteis contados da data de recebimento da impugnação.
- 22.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 22.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 22.6. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Edital e dos anexos.
- 22.7. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 22.7.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.
- 22.8. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.
- 23. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
- 23.1. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
- 23.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 23.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.
- 23.4. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 23.5. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 23.6. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 23.7. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 23.8. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 23.9. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 23.10. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 23.11. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico COMPRASGOVERNAMENTAIS, e também poderá ser lido e/ou obtido na Seção de Licitações do

Hospital das Forças Armadas, sediado(a) Setor HFA - S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, nos dias úteis, no horário das 08:30 horas às 16:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

23.12. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

- 23.12.1. ANEXO I - Termo de Referência;
- 23.12.2. ANEXO II - Minuta do Termo de Contrato;
- 23.12.3. ANEXO III - Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União;
- 23.12.4. ANEXO IV - Modelo de Proposta;
- 23.12.5. ANEXO V - Modelo de Termo de Vistoria / Termo de Conhecimento das peculiaridades (Vistoria opcional);
- 23.12.6. ANEXO VI - Modelo de declaração de contratos firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	VALOR MÁXIMO MENSAL (RS)	VALOR MÁXIMO ANUAL (RS)
1	1	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo aquisição de gêneros, disponibilização de equipamentos, utensílios e demais insumos necessários ao preparo de refeições destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA. QTD MÁXIMA MENSAL DE REFEIÇÕES: 31.610 (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12	522.452,70	6.269.432,40
	2	Serviços de apoio para preparo e fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme planilha de mão de obra (91profissionais).	22861	SV/MÊS	12	405.250,88	4.863.010,56
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme apêndice G (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12	28.191,21	338.294,52
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme apêndice E (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12	21.127,22	253.526,64
VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO (ANUAL)						RS 11.724.264,12	

- 1.2. Os custos detalhados se encontram no modelo de memória de cálculo **APÊNDICE O**. Este apêndice também deve ser utilizado como modelo para os licitantes.
- 1.3. O item 10 do presente Termo de Referência contém **informações relevantes** para o dimensionamento da proposta.
- 1.4. O **APÊNDICE N** deste Termo de Referência (Estudo Técnico Preliminar) também deve ser observado, uma vez que possui informações importantes acerca da rotina de execução dos serviços. Destaca-se que a participação no certame implica na aceitação das condições do Edital, bem como dos anexos e seus apêndices.
- 1.5. O objeto da licitação tem a natureza de serviço comum de forma continuada.
- 1.6. Os quantitativos e respectivos códigos dos itens são os discriminados na tabela acima.
- 1.7. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Unitário.
- 1.8. O prazo de vigência do contrato é de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

2.1. A justificativa e objetivo da contratação encontram-se pormenorizados em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO

3.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS E FORMA DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR

- 4.1. Trata-se de serviço comum, de caráter continuado e com fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, na modalidade pregão, em sua forma eletrônica.
- 4.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, não se constituindo em quaisquer das atividades, previstas no art. 3º do aludido decreto, cuja execução indireta é vedada.
- 4.3. 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 pessoalidade e subordinação direta.

5. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

- 5.1. Conforme Estudos Preliminares, os requisitos da contratação abrangem o seguinte:
- 5.1.1. A contratada deverá possuir profissionais capacitados para o desempenho das atividades, conforme especificado neste termo;
- 5.1.2. Estar registrada nos sindicatos e conselhos pertinentes a execução do objeto desta licitação; e
- 5.1.3. Estar com regularidade conforme previsto na habilitação definida no edital em toda vigência contratual.
- 5.1.4. As aquisições e contratações governamentais, deve ser dada prioridade para produtos reciclados e recicláveis e para bens, serviços e obras que considerem critérios compatíveis com padrões de consumo social e ambientalmente sustentáveis (artigo 7º, XI, da Lei nº 12.305, de 2010 - Política Nacional de Resíduos Sólidos), devendo ser observadas, ainda, as Instruções Normativas SLTI/MPOG ns. 01/2010 e 01/2014, bem como os atos normativos editados pelos órgãos de proteção ao meio ambiente. Nesse sentido

pode ser consultado o Guia Prático de Licitações Sustentáveis do CJU/SP para uma lista de objetos abrangidos por disposições normativas de caráter ambiental;

5.1.5. O contrato terá duração inicial de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, com base no artigo 57, II, da Lei 8.666, de 1993.

5.1.6. As obrigações da Contratada e Contratante estão previstas neste TR.

5.1.7. O enquadramento das categorias profissionais que serão empregadas no serviço, dentro da Classificação Brasileira de Ocupações (CBO) são as constantes na Planilha de Mão de obra.

5.1.8. Além dos pontos acima, o adjudicatário deverá apresentar declaração de que tem pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação do serviço como requisito para celebração do contrato.

6. CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

6.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

7. VISTORIA (FACULTATIVA)

7.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8h00 às 15h00, devendo o agendamento ser efetuado previamente na Seção de Aproveitamento do HFA (fone 61 3966-2455 ou 61 3966-2016).

7.2. 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, assim, o agendamento deverá ser feito com prazo suficiente para que a visita ocorra dentro do previsto.

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

7.3. Por ocasião da vistoria, ao 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.

7.4. 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.

7.5. A licitante deverá declarar que tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

7.6. Por ocasião da vistoria será emitida uma Declaração de Vistoria à empresa, conforme modelo constante do Anexo V (A) do Edital.

7.7. A empresa que OPTAR POR NÃO REALIZAR A VISTORIA, deverá obrigatoriamente apresentar a Declaração de Conhecimento das Condições e Peculiaridades - Anexo V (B) do Edital, assinada pelo Responsável Técnico da licitante/Representante Legal/Preposto, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o Hospital das Forças Armadas, conforme modelo constante do Edital.

8. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

8.1. Prestação de Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética no Hospital das Forças Armadas para desenvolver atividades técnicas, compreendendo a supervisão, preparo e distribuição de refeições e dietas englobando as áreas de produção normal, dietética, lactário e nutrição clínica para atendimento de usuários, servidores, residentes, acompanhantes, e outros autorizados pela Contratante; inclui também o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de higiene e limpeza, utensílios e outros necessários) e equipamentos, entre outros, em quantidade suficiente à perfeita execução do serviço, bem como mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária, sob a supervisão da Contratante. Assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênicas - sanitárias adequadas, englobando:

8.1.1. A operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de dietas normais, especiais, fórmulas infantis, dietas enterais e suplementação nutricional oral no Refeitório e Lactário;

8.1.2. A alocação de mão de obra para a operacionalização e desenvolvimento das etapas que envolvem supervisão, recolhimento, porcionamento, distribuição, e controle de qualidade das fórmulas lácteas no lactário;

8.1.3. O fornecimento de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das dietas normais, especiais, enterais, fórmulas infantis e suplementação via oral para pacientes internados, acompanhantes, servidores, residentes e autorizados, bem como o fornecimento de refeições para pacientes externos;

8.1.4. A contratada deverá ser responsável por todos os equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

8.1.5. A disponibilização de utensílios (PRATOS, COPOS, TALHERES, PANELAS E OUTROS), para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos ao objeto da contratação;

8.1.6. Preparação, operacionalização e distribuição das formulações infantis;

8.1.7. Preparação, operacionalização e distribuição das refeições planejadas para serem servidas nos refeitórios e ao pessoal de serviço.

8.2. A Contratada deverá apresentar os comprovantes dos requisitos de qualificação dos(as) profissionais que desempenharão as funções sempre que houver um(a) novo(a) profissional seja apresentado(a), para os casos de substituição;

8.3. **De segurança:** A Contratada deverá entregar ao Fiscal de Contrato, identificação de cada funcionário (a), que prestará serviço no HFA, contendo 1 (uma) foto 3x4 e uma cópia da Carteira de Identidade, no ato da assinatura do Contrato.

8.4. **Da jornada de trabalho:** 44 (quarenta e quatro) horas semanais ou turnos 12x36, conforme cada caso.

8.5. **DAS VEDAÇÕES** - não será permitido no local de trabalho:

8.5.1. A utilização de equipamentos eletrônicos como: rádios, equipamentos de som, MP3 ou similares.

8.5.2. A utilização de jogos ou passa tempos.

8.5.3. O consumo de bebidas alcoólicas.

8.5.4. Fumar dentro das instalações do HFA.

8.5.5. O uso de adereços (tais como: chapéus, bonés, colares e brincos chamativos).

8.5.6. Portar-se de maneira desleixada tais como: se exceder nas gesticulações, falar em tom elevado, sentar-se de forma displicente.

8.6. DA COMUNICAÇÃO

8.6.1. A Contratada deverá nomear preposto, que poderá ser o encarregado, durante o período de vigência do Contrato, para representá-la administrativamente junto ao HFA, sempre que for necessário, o qual deverá ser indicado mediante declaração de que deverá constar o nome completo, nº do CPF, nº do documento de identidade e nº do telefone, além dos dados relacionados à sua qualificação profissional.

8.6.2. O preposto deverá apresentar-se ao Gestor de Contrato, após a assinatura do Contrato, para firmar, juntamente com os servidores designados para desempenho das atividades definidas no contrato.

8.6.3. A empresa orientará o seu preposto quanto à necessidade de acatar as orientações da Administração, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas e de Segurança e Medicina do Trabalho.

8.6.4. Atender prontamente, sem ônus para o HFA, quaisquer exigências da fiscalização/gestão inerentes ao objeto deste instrumento.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário.

10. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

10.1. O valor do item 1 será por **REFEIÇÕES / DIETAS FORNECIDAS**, já calculados todos os custos para a distribuição e preparo, SOB DEMANDA, conforme abaixo:

10.1.1. **Composição dos custos estimados:** insumos, água, energia elétrica, gás liquefeito, equipamentos e eventuais custos indiretos, conforme consta na planilha de cálculos das refeições.

10.1.2. **Custos estimados dos insumos:** O preço da refeição ALMOÇO da COLETIVIDADE SADIA / ACOMPANHANTES, foi calculado com os itens de maior FREQUÊNCIA e VALOR (Carne Bovina), devendo o valor da proposta a ser registrada pelo licitante, cobrir os custos da confecção da alimentação nas diversas formas de apresentação de cardápio e dos itens de menor frequência.

10.1.3. O preço da refeição ALMOÇO da COLETIVIDADE SADIA / ACOMPANHANTES, o licitante deverá apresentar o valor da proposta com base no cardápio de maior FREQUÊNCIA e VALOR, independente da forma de apresentação.

10.1.4. Os cardápios com mais de uma opção (prato principal, saladas, arroz e sobremesas) foram estimadas pelo custo médio definidos nos cardápios.

10.1.5. As sobremesas foram calculadas com meia porção (doce ou fruta) para obtenção do valor médio de uma sobremesa.

10.2. O valor do item 2 será **FIXO MENSAL** e visa atender os custos com a mão de obra exclusiva.

10.3. Os itens 3 e 4 serão fornecidos SOB DEMANDA de acordo com os preços registrados na Planilha constante na Proposta de Preço.

10.4. As propostas deverão estar de acordo com os preços praticados no mercado, devendo constar na planilha de composição dos custos, o valor unitário e marca, quando couber, de cada item, que SERÁ O VALOR PAGO durante a vigência do contrato.

10.5. O adicional de insalubridade foi calculado nos termos da Parte nº 26/2023/BIOSEG (6033480), que se trata de classificação de áreas insalubres e perigosas. Caso a licitante vencedora discorde dos percentuais estabelecidos, terá um prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data da assinatura do contrato, para apresentar Laudo Técnico de Avaliação de Insalubridade e solicitar Termo Aditivo ao Contrato, com base em planilhas calculadas com os novos índices.

10.6. Demais informações relevantes para o dimensionamento da proposta constam do Estudo Técnico Preliminar, apêndice N deste Termo de Referência.

11. UNIFORMES

11.1. Os uniformes a serem fornecidos pela Contratada a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o previsto no apêndice M.

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

12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

12.2. 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;

12.2.1. O fiscal designado não deverá ter exercido a função de pregoeiro na licitação que tenha antecedido o contrato, a fim de preservar a segregação de funções (TCU, acórdão 1375/2015 – Plenário e, TCU, acórdão 2146/2011, Segunda Câmara);

12.2.2. A designação do fiscal deverá levar em conta potenciais conflitos de interesse, que possam ameaçar a qualidade da atividade a ser desenvolvida. (Acórdão TCU 3083/2010 – Plenário);

12.3. 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;

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

12.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber, em conformidade com o item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.

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

12.6.1. 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;

12.6.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar nas empresas Contratadas;

12.6.3. 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

12.6.4. 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.

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

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

12.9. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela Contratada;

12.10. 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, se for o caso;

12.11. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pelo art. 3º, § 5º, da Lei nº 8.666, de 1993.

12.12. 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.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. 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, atendendo plenamente o instrumento convocatório, o Termo de Referência e o Estudo Técnico Preliminar.

13.2. 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;

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

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

13.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão Contratante, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

- 13.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Estadual ou Distrital do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, conforme alínea "c" do item 10.2 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;
- 13.7. 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;
- 13.8. 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.
- 13.9. 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 do empreendimento.
- 13.10. 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.
- 13.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.
- 13.12. 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 este Termo de Referência, no prazo determinado.
- 13.13. 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.
- 13.14. Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, quaisquer mudanças nos métodos executivos que fujam às especificações do memorial descritivo.
- 13.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezoito 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;
- 13.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.17. 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.
- 13.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.19. 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.
- 13.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;
- 13.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;
- 13.22. Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, “a” e “b”, do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:
- 13.22.1. 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;
- 13.22.2. 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.
- 13.23. Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 13.24. Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;
- 13.25. Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.
- 13.26. Não serão incluídas nas planilhas 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 aplicam 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.
- 13.27. 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.
- 13.28. 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.
- 13.29. Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;
- 13.30. Providenciar a substituição, em até 2 horas após o ocorrido, de posto de trabalho descoberto (por falta ou atraso);
- 13.31. 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 do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;
- 13.32. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;
- 13.33. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a 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;
- 13.34. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:
- 13.34.1. viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- 13.34.2. viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- 13.34.3. oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
- 13.35. 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 14 de dezembro de 2006;

13.36. 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 14 de dezembro 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 do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

13.36.1. 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.

13.36.2. No momento da celebração do contrato, registro na entidade de fiscalização profissional competente do local da execução dos serviços.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/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.

16. DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

16.2. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

16.3. As comunicações entre a Contratante e a Contratada serão realizadas por escrito, através de ofício.

16.4. A Contratante poderá convocar o preposto para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

16.5. A Contratada manterá preposto da empresa no local da execução do objeto, durante o período de expediente dos funcionários 44h.

16.6. A fiscalização administrativa 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.

16.7. Na fiscalização do cumprimento das obrigações trabalhistas e sociais exigir-se-á, dentre outras, as seguintes comprovações (os documentos poderão ser originais ou cópias autenticadas por cartório competente ou por servidor da Administração), no caso de empresas regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT):

16.7.1. no primeiro mês da prestação dos serviços, a CONTRATADA deverá apresentar a seguinte documentação:

16.7.1.1. 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;

16.7.1.2. 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; e

16.7.1.3. exames médicos admissionais dos empregados da CONTRATADA que prestarão os serviços; e

16.7.1.4. declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato.

16.7.2. entrega até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (Sicaf):

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

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

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

16.7.2.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

16.7.3. entrega, quando solicitado pela CONTRATANTE, de quaisquer dos seguintes documentos:

16.7.3.1. extrato da conta do INSS e do FGTS de qualquer empregado, a critério da CONTRATANTE;

16.7.3.2. cópia da folha de pagamento analítica de qualquer mês da prestação dos serviços, em que conste como tomador CONTRATANTE;

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

16.7.3.4. 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

16.7.3.5. comprovantes de realização de eventuais cursos de treinamento e reciclagem que forem exigidos por lei ou pelo contrato.

16.7.4. entrega de cópia da documentação abaixo relacionada, quando da extinção ou rescisão do contrato, após o último mês de prestação dos serviços, no prazo definido no contrato:

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

16.7.4.2. guias de recolhimento da contribuição previdenciária e do FGTS, referentes às rescisões contratuais;

16.7.4.3. extratos dos depósitos efetuados nas contas vinculadas individuais do FGTS de cada empregado dispensado;

16.7.4.4. exames médicos demissionais dos empregados dispensados.

16.8. A cada período de 12 meses de vigência do contrato de trabalho, a contratada deverá encaminhar termo de quitação anual das obrigações trabalhistas, na forma do art. 507-B da CLT, ou comprovar a adoção de providências voltadas à sua obtenção, relativamente aos empregados alocados, em dedicação exclusiva, na prestação de serviços contratados.

16.8.1. O termo de quitação anual efetivado deverá ser firmado junto ao respectivo Sindicato dos Empregados e obedecerá ao disposto no art. 507-B, parágrafo único, da CLT.

16.8.2. Para fins de comprovação da adoção das providências a que se refere o presente item, será aceito qualquer meio de prova, tais como: recibo de convocação, declaração de negativa de negociação, ata de negociação, dentre outros.

16.8.3. Não haverá pagamento adicional pela Contratante à Contratada em razão do cumprimento das obrigações previstas neste item.

16.9. No caso de sociedades diversas, tais como as Organizações Sociais, será exigida a comprovação de atendimento a eventuais obrigações decorrentes da legislação que rege as respectivas organizações.

16.10. Sempre que houver admissão de novos empregados pela contratada, os documentos elencados no subitem 16.7.1 acima deverão ser apresentados.

16.11. A CONTRATANTE deverá analisar a documentação solicitada nos subitens acima no prazo de 30 (trinta) dias após o recebimento dos documentos, prorrogáveis por mais 30 (trinta) dias, justificadamente.

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

16.13. Em caso de indício de irregularidade no recolhimento da contribuição para o FGTS, os fiscais ou gestores do contrato deverão oficiar à Superintendência Regional do

Trabalho.

16.14. 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 instrumento convocatório e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, por ato unilateral e escrito da CONTRATANTE, conforme disposto nos arts. 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.15. 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.

16.16. 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.

16.16.1. Não havendo quitação das obrigações por parte da Contratada no prazo de 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.

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

16.16.3. 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.

16.17. 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.

16.18. A Contratada é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

16.18.1. A inadimplência da Contratada, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transfere à Administração Pública a responsabilidade por seu pagamento.

16.19. A fiscalização administrativa observará, ainda, as diretrizes relacionadas no item 10 do Anexo VIII-B da Instrução Normativa nº 5, de 26 de maio de 2017.

16.20. 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.

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

16.22. 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.

16.23. 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 as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas neste Termo de Referência.

16.24. 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.

16.25. 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.

16.26. A conformidade do material/técnica/equipamento a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da Contratada que contenha a relação detalhada destes, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.27. 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.

16.28. As disposições previstas nesta cláusula não excluem o disposto no Anexo VIII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, aplicável no que for pertinente à contratação.

17. DOS CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO PARA O PAGAMENTO

17.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), previsto no APÊNDICE I deste termo de referência, devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou
- b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

17.2. MECANISMO DE COMUNICAÇÃO

17.2.1. Para comunicações sobre informações relevantes do gerenciamento, acompanhamento e pagamento do contrato:

17.2.1.1. **Emissor:** Contratante, Contratada, na figura do(s) preposto(s) e envolvidos (usuários, administrativos, etc)

17.2.1.2. **Forma de comunicação:** através de contato telefônico ou ferramenta disponibilizada pela Contratada para tal finalidade ou por e-mail (a ser definido, quando do início do contrato).

17.3. FORMA DE AFERIÇÃO E MEDIÇÃO DE SERVIÇO

17.3.1. Os serviços descritos neste Termo deverão ser executados dentro dos padrões de qualidade, disponibilidade e desempenho estipulado pelo HFA, de acordo com o Instrumento de Medição de Resultado (IMR) descrito em anexo.

17.3.2. Se a Contratada não cumprir os compromissos do Instrumento de Medição de Resultado (IMR) estará passível às sanções administrativas cabíveis.

17.4. CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO

17.4.1. A recusa dos serviços poderá ocorrer por motivo de vícios de qualidade ou por não observância dos padrões definidos e adotadas pela Contratante. Em caso de recusa de qualquer serviço, o prazo efetivo para sua correção não será considerado como atendimento ou prorrogação do prazo contratual pré-definido ou do prazo acordado entre as partes para execução das ocorrências/demandas;

17.4.2. Independentemente da aceitação, a Contratada deverá garantir a qualidade do serviço prestados/peças entregue pelo prazo estabelecido nas especificações e nas condições de Garantia, obrigando-se a corrigir aquele que apresentar erro ou defeito, no prazo estabelecido pela Contratante;

17.5. INÍCIO DO CONTRATO

17.5.1. Definição dos procedimentos iniciais, com a participação do Gestor do Contrato e dos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato, onde serão tratados:

17.5.1.1. Esclarecimentos de dúvidas acerca do Contrato;

17.5.1.2. Apresentação do Preposto, pela Contratada;

17.5.1.3. Apresentação da Equipe de Gestão;

17.5.1.4. Apresentação do Plano de Manutenção da Contratada, elaborado em conjunto com o Gestor do Contrato e pelos Fiscais Técnico, Administrativo e Requisitante do Contrato.

17.6. MONITORAMENTO DA EXECUÇÃO

- 17.6.1. Conferência do quantitativo/qualitativo dos serviços e dos requisitos técnicos descritos neste Termo de Referência, visando o atesto da execução dos serviços, a cargo do Fiscal do Contrato;
- 17.6.2. Identificação de falta de conformidade com os termos contratuais, a cargo dos Fiscais Técnico e Requisitante do Contrato, se for o caso;
- 17.6.3. Verificação do atendimento aos termos contratuais a cargo do Fiscal Administrativo do Contrato;
- 17.6.4. Encaminhamento de indicação de sanções, glosas ou outras providências por parte do Gestor do Contrato para à Área Administrativa;
- 17.6.5. Confeção e assinatura do Termo de Recebimento Definitivo para fins de encaminhamento para pagamento, a cargo do Gestor e do Fiscal do Contrato.
- 17.7. Nos termos do item 1, do Anexo VIII-A da Instrução Normativa SEGES/MP nº 05, de 2017, será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:
- 17.7.1. não produziu os resultados acordados;
- 17.7.2. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- 17.7.3. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

18. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

- 18.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo do objeto contratual, nos termos abaixo.
- 18.2. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual;
- 18.3. O recebimento provisório será realizado pelo fiscal técnico, fiscal administrativo, fiscal setorial ou equipe de fiscalização, através da elaboração de relatório circunstanciado, em consonância com as suas atribuições, contendo o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato e demais documentos que julgarem necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.
- 18.3.1. 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.
- 18.4. para efeito de recebimento provisório, ao final de cada período mensal,
- 18.4.1. o fiscal técnico do contrato deverá 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 no ato convocatório, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato;
- 18.4.2. o fiscal administrativo deverá verificar a efetiva realização dos dispêndios concernentes aos salários e às obrigações trabalhistas, previdenciárias e com o FGTS do mês anterior, dentre outros, emitindo relatório que será encaminhado ao gestor do contrato.
- 18.5. 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.
- 18.6. O recebimento provisório também ficará sujeito, quando cabível, à conclusão de todos os testes de campo e à entrega dos Manuais e Instruções exigíveis.
- 18.7. 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.
- 18.8. 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.
- 18.8.1. Na hipótese de a verificação a que se refere o parágrafo anterior não ser procedida tempestivamente, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento provisório no dia do esgotamento do prazo.
- 18.9. 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 ateste da execução dos serviços, obedecendo as seguintes diretrizes:
- 18.9.1. 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;
- 18.9.2. emitir Termo Circunstanciado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e
- 18.9.3. comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização, com base no Instrumento de Medição de Resultado (IMR).
- 18.10. 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).
- 18.11. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da Contratada, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

19. DO PAGAMENTO

- 19.1. A emissão da Nota Fiscal/Fatura será precedida do recebimento definitivo do serviço, conforme este Termo de Referência.
- 19.2. Quando houver glosa parcial dos serviços, a contratante deverá comunicar a empresa para que emita a nota fiscal ou fatura com o valor exato dimensionado.
- 19.3. O pagamento será efetuado pela Contratante no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento da Nota Fiscal/Fatura.
- 19.3.1. 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/Fatura, nos termos do art. 5º, § 3º, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 19.4. O setor competente para proceder o pagamento deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:
- 19.4.1. o prazo de validade;
- 19.4.2. a data da emissão;
- 19.4.3. os dados do contrato e do órgão contratante;
- 19.4.4. o período de prestação dos serviços;
- 19.4.5. o valor a pagar; e
- 19.4.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.
- 19.5. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, 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.
- 19.6. Antes de cada pagamento à contratada, será realizada consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital.
- 19.7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da contratada, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da contratante.

19.8. 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.

19.9. 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.

19.10. 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 junto ao SICAF.

19.10.1. Será rescindido o contrato em execução com a contratada inadimplente no SICAF, salvo por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro de interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da contratante.

19.11. Previamente à emissão de nota de empenho e a cada pagamento, a Administração deverá realizar consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018.

19.12. É vedado o pagamento, a qualquer título, por serviços prestados, à empresa privada que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa do órgão contratante, com fundamento na Lei de Diretrizes Orçamentárias vigente.

19.13. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, em especial a prevista no artigo 31 da Lei 8.212, de 1993, nos termos do item 6 do Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017, quando couber.

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

19.15. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pela Contratante, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$	$I = (6/100) / 365$	$I = 0,00016438$ TX = Percentual da taxa anual = 6%.
------------	---------------------	---

20. DA CONTA-DEPÓSITO VINCULADA

20.1. Para atendimento ao disposto no art. 18 da IN SEGES/MP N. 5/2017, as regras acerca da Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 são as estabelecidas neste Termo de Referência.

20.2. A futura Contratada deve 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.

20.2.1. Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

20.3. A CONTRATADA autorizará o provisionamento de valores para o pagamento das férias, 13º salário e rescisão contratual dos trabalhadores da contratada, bem como de suas repercussões trabalhistas, fundiárias e previdenciárias, que serão depositados pela Contratante em conta-depósito vinculada específica, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação, conforme disposto no anexo XII da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 2017, os quais somente serão liberados para o pagamento direto dessas verbas aos trabalhadores, nas condições estabelecidas no item 1.5 do anexo VII-B da referida norma.

20.4. A Contratante provisionará os valores para o pagamento das férias, 13º (décimo terceiro) salário e verbas rescisórias aos trabalhadores da Contratada, que serão depositados pela em Conta-Depósito Vinculada, em nome do prestador dos serviços, bloqueada para movimentação e utilizada exclusivamente para crédito das rubricas retidas.

20.4.1. Os valores provisionados somente serão liberados nas seguintes condições:

20.4.1.1. parcial e anualmente, pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário dos empregados vinculados ao contrato, quando devido;

20.4.1.2. parcialmente, pelo valor correspondente às férias e a 1/3 (um terço) de férias previsto na Constituição, quando do gozo de férias pelos empregados vinculados ao contrato;

20.4.1.3. parcialmente, pelo valor correspondente ao 13º (décimo terceiro) salário proporcional, às férias proporcionais e à indenização compensatória porventura devida sobre o FGTS, quando da dispensa de empregado vinculado ao contrato; e

20.4.1.4. ao final da vigência do contrato, para o pagamento das verbas rescisórias.

20.5. O montante dos depósitos da conta vinculada, conforme item 2 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017 será igual ao somatório dos valores das provisões a seguir discriminadas, incidentes sobre a remuneração, cuja movimentação dependerá de autorização do órgão ou entidade promotora da licitação e será feita exclusivamente para o pagamento das respectivas obrigações:

20.5.1. 13º (décimo terceiro) salário;

20.5.2. Férias e um terço constitucional de férias;

20.5.3. Multa sobre o FGTS e contribuição social para as rescisões sem justa causa; e

20.5.4. Encargos sobre férias e 13º (décimo terceiro) salário.

20.6. Os percentuais de provisionamento e a forma de cálculo serão aqueles indicados no item 14 do Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017.

20.7. O saldo da conta-depósito será remunerado pelo índice de correção da poupança *pro rata die*, conforme definido em Termo de Cooperação Técnica firmado entre o promotor desta licitação e instituição financeira.

20.8. Eventual alteração da forma de correção implicará a revisão do Termo de Cooperação Técnica.

20.9. Os valores referentes às provisões mencionadas neste termo de referência que sejam retidos por meio da conta-depósito, deixarão de compor o valor mensal a ser pago diretamente à empresa que vier a prestar os serviços.

20.10. Em caso de cobrança de tarifa ou encargos bancários para operacionalização da conta-depósito, os recursos atinentes a essas despesas serão debitados dos valores depositados.

20.11. A empresa contratada poderá solicitar a autorização do órgão ou entidade Contratante para utilizar os valores da conta-depósito para o pagamento dos encargos trabalhistas previstos nos subitem acima ou de eventuais indenizações trabalhistas aos empregados, decorrentes de situações ocorridas durante a vigência do contrato.

20.11.1. Na situação do subitem acima, a empresa deverá apresentar os documentos comprobatórios da ocorrência das obrigações trabalhistas e seus respectivos prazos de vencimento.

20.11.2. Somente após a confirmação da ocorrência da situação pela Administração, será expedida a autorização para a movimentação dos recursos creditados na conta-

depósito vinculada, que será encaminhada à Instituição Financeira no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data da apresentação dos documentos comprobatórios pela empresa.

20.11.3. A autorização de movimentação deverá especificar que se destina exclusivamente para o pagamento dos encargos trabalhistas ou de eventual indenização trabalhista aos trabalhadores favorecidos.

20.11.4. A empresa deverá apresentar ao órgão ou entidade contratante, no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da movimentação, o comprovante das transferências bancárias realizadas para a quitação das obrigações trabalhistas.

20.12. O saldo remanescente dos recursos depositados na conta-depósito será liberado à respectiva titular no momento do encerramento do contrato, na presença do sindicato da categoria correspondente aos serviços contratados, quando couber, e após a comprovação da quitação de todos os encargos trabalhistas e previdenciários relativos ao serviço contratado, conforme item 15 da IN SEGES/MP n. 5/2017.

21. DO REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO (REPACTUAÇÃO)

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

21.2. Após o interregno de um ano, mediante solicitação da Contratada, os preços iniciais poderão ser repactuados.

21.3. A repactuação poderá ser dividida em tantas parcelas quantas forem necessárias, em respeito ao princípio da anualidade do reajustamento 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. A repactuação para reajuste do contrato em razão de novo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho deve repassar integralmente o aumento de custos da mão de obra decorrente desses instrumentos.

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

21.5.1. Para os custos 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;

21.5.2. Para os insumos discriminados na Planilha de Custos e Formação de Preços que estejam diretamente vinculados ao valor de preço público (tarifa): data do reajuste do preço público vigente à época da apresentação da proposta;

21.5.3. Para os demais custos, sujeitos à variação de preços do mercado (insumos não decorrentes da mão de obra): a partir da data limite para apresentação das propostas constante do Edital.

21.6. Nas repactuações subsequentes à primeira, o interregno de um ano será computado da última repactuação correspondente à mesma parcela objeto de nova solicitação. Entende-se como última repactuação, a data em que iniciados seus efeitos financeiros, independentemente daquela em que celebrada ou apostilada.

21.7. As repactuações a que a Contratada fizer jus e que não forem solicitadas durante a vigência do contrato serão objeto de preclusão com a assinatura da prorrogação contratual ou com o encerramento do contrato.

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 decorrentes de mão de obra;

21.8.2. da data do último reajuste do preço público vigente, 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;

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 do pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam 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 se referir aos custos da mão de obra, a CONTRATADA efetuará a comprovação da variação dos custos dos serviços por meio de Planilha de Custos e Formação de Preços, acompanhada da apresentação do novo acordo, dissídio ou convenção coletiva da categoria profissional abrangida pelo contrato.

21.14. Quando a repactuação solicitada pela CONTRATADA se referir aos custos sujeitos à variação dos preços de mercado (insumos não decorrentes da mão de obra), o respectivo aumento será apurado mediante a aplicação do índice de reajustamento INPC, com base na seguinte fórmula (art. 5º do Decreto n.º 1.054, de 1994):

$R = V (I - I^0) / I^0$, onde:

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual correspondente à parcela dos insumos a ser reajustada;

I⁰ = índice inicial - refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta da licitação;

I = Índice relativo ao mês do reajustamento;

21.14.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, 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 reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que este ocorrer.

21.14.2. Nas aferições finais, o índice utilizado para a repactuação dos insumos será, obrigatoriamente, o definitivo.

21.14.3. Caso o índice estabelecido para a repactuação de insumos 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.

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

21.14.5. Independentemente do requerimento de repactuação dos custos com insumos, 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 contratual.

21.15. Os novos valores contratuais decorrentes das repactuações terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:

21.15.1. a partir da ocorrência do fato gerador que deu causa à repactuação;

21.15.2. em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras; ou

21.15.3. 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.

- 21.16. Os efeitos financeiros da repactuação ficarão restritos exclusivamente aos itens que a motivaram, e apenas em relação à diferença porventura existente.
- 21.17. A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.
- 21.18. O prazo referido no subitem anterior ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos.
- 21.19. As repactuações serão formalizadas por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento ao contrato.
- 21.20. O CONTRATADO 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, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

22. GARANTIA DE EXECUÇÃO

- 22.1. A Contratada apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério do Contratante, contado da assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia, podendo optar por caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou fiança bancária, em valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, com validade durante a execução do contrato e 90 (noventa) dias após término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.
- 22.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 22.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
- 22.2. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 22.2.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- 22.2.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 22.2.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e
- 22.2.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- 22.3. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, observada a legislação que rege a matéria.
- 22.4. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor da Contratante, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
- 22.5. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem 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 Economia.
- 22.6. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.
- 22.7. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
- 22.8. 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 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 22.9. A Contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 22.10. Será considerada extinta a garantia:
- 22.10.1. 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;
- 22.10.2. 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, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 05/2017.
- 22.11. O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pela contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.
- 22.12. A contratada autoriza a contratante a reter, a qualquer tempo, a garantia, na forma prevista no neste Edital e no Contrato.
- 22.13. 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, conforme estabelecido no art. 8º, VI do Decreto nº 9.507, de 2018, observada a legislação que rege a matéria.
- 22.14. 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
- 22.15. Por ocasião do encerramento da prestação dos serviços contratados, a Administração Contratante poderá utilizar o valor da garantia prestada para o pagamento direto aos trabalhadores vinculados ao contrato no caso da não comprovação: (1) do pagamento das respectivas verbas rescisórias ou (2) da realocação dos trabalhadores em outra atividade de prestação de serviços, nos termos da alínea "j" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MP n. 5/2017.

23. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 23.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a Contratada que:
- 23.1.1. falhar na execução do contrato, pela inexecução, total ou parcial, de quaisquer das obrigações assumidas na contratação;
- 23.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 23.1.3. fraudar na execução do contrato;
- 23.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e
- 23.1.5. cometer fraude fiscal.
- 23.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:
- 23.2.1. **ADVERTÊNCIA POR ESCRITO**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
- 23.2.2. **MULTA DE:**
- 23.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
- 23.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;
- 23.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;
- 23.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

- 23.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;
- 23.2.2.6. As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.
- 23.2.3. suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o HFA e no âmbito do MINISTÉRIO DA DEFESA (MD), por até 2 (dois) anos.
- 23.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
- 23.2.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.
- 23.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.
- 23.3. As sanções previstas nos subitens 23.2.1, 23.2.3, 23.2.4 e 23.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.
- 23.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

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

Tabela 2

INFRAÇÃO		
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou conseqüências letais, por ocorrência;	5
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento;	4
3	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia;	3
4	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia;	2
5	Retirar funcionários ou encarregados do serviço durante o expediente, sem a anuência prévia do CONTRATANTE, por empregado e por dia	3
Para os itens a seguir, deixar de:		
6	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, por funcionário e por dia;	1
7	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por ocorrência;	2
8	Substituir empregado alocado que não atenda às necessidades do serviço, por funcionário e por dia;	1
9	Cumprir quaisquer dos itens de Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência;	3
10	Indicar e manter durante a execução do contrato os prepostos previstos no edital/contrato;	1
11	Providenciar treinamento para seus funcionários conforme previsto na relação de obrigações da CONTRATADA	1

- 23.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:
- 23.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 23.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 23.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 23.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 23.7. As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.
- 23.7.1. Caso a Contratante determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.
- 23.7.2. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.
- 23.8. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 23.9. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto 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.
- 23.10. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 23.11. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 23.12. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 24. CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DO FORNECEDOR**
- 24.1. As exigências de habilitação jurídica e de regularidade fiscal e trabalhista são as usuais para a generalidade dos objetos, conforme disciplinado no edital.
- 24.2. Os critérios de qualificação econômica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.
- 24.3. Os critérios de qualificação técnica a serem atendidos pelo fornecedor estão previstos no Edital.
- 24.4. Os critérios de aceitabilidade de preços serão os discriminados neste Termo de Referência.
- 24.5. O critério de julgamento da proposta é o menor preço global do grupo.
- 24.6. As regras de desempate entre propostas são as discriminadas no edital.
- 25. ESTIMATIVA DE PREÇOS E PREÇOS DE REFERÊNCIA**

25.1. O custo estimado da contratação é o "**VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO (ANUAL)**" constante do item 1 do presente Termo de Referência.

26. **DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

26.1. As despesas para atender a esta licitação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União para o exercício de 2023, na classificação constante do item 2 do Edital.

27. **APÊNDICES**

27.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes apêndices:

APÊNDICES	DESCRIÇÃO
APÊNDICE A	TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES
APÊNDICE B	CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA
APÊNDICE C	CARDÁPIO ESPECIAL
APÊNDICE D	CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIA
APÊNDICE E	DESCRIÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL
APÊNDICE F	CARDÁPIO DAS DIETAS LÍQUIDAS
APÊNDICE G	COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)
APÊNDICE H	GRAMATURA DE GÊNEROS
APÊNDICE I	INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS (IMR)
APÊNDICE J	RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS
APÊNDICE K	QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL
APÊNDICE L	RELATÓRIO DE ACOMPANHAMENTO DE CONTRATO
APÊNDICE M	UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS
APÊNDICE N	ESTUDO TÉCNICO PRELIMINAR
APÊNDICE O	MEMÓRIA DE CÁLCULO



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE A - TABELA DE REFEIÇÕES E QUANTIDADES

PLANILHA DE CUSTOS DAS DE REFEIÇÕES		
Nº ORDEM	REFEIÇÃO	QUANTIDADE REFEIÇÕES - RATEIO
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA BRANDA)		
1	DESJEJUM	1400
2	COLAÇÃO	1400
3	ALMOÇO	1400
4	MERENDA	1400
5	JANTAR	1400
6	CEIA	1400
COLETIVIDADE SADIA - CARDÁPIO ESPECIAL/GABINETE COMANDANTE LOGÍSTICO		
1	DESJEJUM	186
2	ALMOÇO	185
SERVIDOR DO HFA		
1	DESJEJUM	4665
2	ALMOÇO	9325
3	JANTAR	2335
4	CEIA	1495
ACOMPANHANTE		
1	DESJEJUM	1485
2	ALMOÇO	1485
3	JANTAR	1485
COLETIVIDADE ENFERMA - PACIENTES (DIETA LIQUIDA)		
1	DESJEJUM	94
2	COLAÇÃO	94
3	ALMOÇO	94
4	MERENDA	94
5	JANTAR	94
6	CEIA	94
TOTAL MENSAL		31610



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE B - CARDÁPIO COLETIVIDADE ENFERMA

COLETIVIDADE ENFERMA - SUGESTÃO DE CARDÁPIO													
REFEIÇÕES	BRANDA G.	BRANDA R.	LAXANTE	HPS	IRC	HPGX	DM	S/ IRRIT	CONST	PASTOSA	LIQ PAST	LIQUIDA	
DESJEJUM	leite/café	leite desn/café	leite/café	leite/café	leite soja/café	leite desn/café	leite desn/café s/aç	leite/chá	leite soja/café s/aç	leite/café	leite/café	leite/café	
	pão francês	pão brioche	pão francês integral	pão brioche	pão brioche	pão francês	pão francês integral	pão francês	pão francês	pão brioche	chá camomila	chá camomila	
	manteiga	geleia	manteiga	manteiga s/ sal	manteiga s/ sal	geleia	geleia diet	manteiga	geleia diet	manteiga			
	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	geleia	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	queijo minas frescal	ovo cozido	queijo minas frescal	mingau de farinha láctea liq/coado	mingau de f. láctea liq/coado ralo
	mamão	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	mamão	mamão	maçã	mamão	creme de frutas	suco mamão e maçã	
COLAÇÃO	suco maracujá	suco maracujá	suco melancia	suco maracujá	pêra coz	suco maracujá	pêra	suco lar lima	suco maracujá s/aç	suco maracujá	suco maracujá	suco maracujá	
ALMOÇO	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	cará cozido	Opção: laxante: p.chuchu e p. abóbora	purê de cará	sopa de legumes c/ carne liq/coada	
	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz	brócolis coz.	brócolis coz.	brócolis coz.		purê de cará	purê cenoura		
	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	abobrinha grelhada	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	macarrão parafuso colorido ref c/ cenoura	carne liq.		
opção:	bife ao molho de champignon	isca de carne ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife ao molho de champignon	bife grelhado	carne moída ao molho	arroz liq.		
cubos frango c/ legumes	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa	feijão liq.		
	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	feijão	sopa de batata, batata doce e chuchu	feijão liq.			
	pudim de leite	pudim de leite light	pudim de leite	pudim de leite	uva	pudim de leite light	pudim de leite diet	pudim de leite	gelatina cereja diet	pudim de leite	pudim de leite	gelatina cereja	
	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola	suco acerola s/aç	suco goiaba	suco goiaba s/aç	suco acerola	suco acerola	suco acerola	
MERENDA	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/manteiga s/sal	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	tapioca c/ pasta de ricota, tomate e ervas	croissant queijo e ervas	pão forma c/ pasta de ricota e ervas	croissant queijo e ervas	vit banana e morango liq/coada	vit banana e morango liq/coada/rala	
	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola s/aç	suco maçã	suco maçã s/aç	suco de graviola	suco de graviola	suco de graviola	
JANTAR	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua		salada composta crua	salada composta crua	salada composta crua	cenoura cozida		sopa creme de batata, queijo, alho poró c/ ou s/ frango liq	sopa de batata c/ alho poró, frango liq/coada	
	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz	tomate assado c/ ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	tomate assado c/ azeite e ervas	mandioca coz.	tomate assado c/ ervas	purê de beterraba e purê de mandioca		
	quiche de alho poró	alho poró coz	quiche de alho poró	quiche de alho poró	alho poró coz	alho poró coz	alho poró coz	quiche de alho poró		quiche de alho poró	frango liq.		
	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado com refogado de cebola e pimentões coloridos. Opção: idem sopa c/ frango	fricassê de frango. Opção: idem sopa c/ frango	frango grelhado. Opção: idem sopa c/ frango	frango desfiado ao molho	arroz liq	

		frango		frango	frango	frango	frango						
opção:	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz	arroz papa		
goulash c/ batata	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de abobrinha c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata c/ queijo	sopa creme de batata	sopa creme de batata c/ queijo c/ ou s/ frango		
	salada frutas	salada frutas	salada frutas lax	salada frutas	sal frutas irc	salada frutas	salada frutas	salada frutas	salada frutas não ácidas	salada frutas const	salada frutas	creme frutas	creme frutas ralo
	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva	suco de uva s/aç	suco de uva	suco de caju s/aç	suco de uva	suco de uva	suco de uva
CEIA	rabanada assada	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada c/leite desn	rabanada assada c/leite desn s/aç (só canela por fora)	rabanada assada	mingau muc arroz c/soja s/aç	rabanada assada	mingau cremogema c/canela liq/coado	mingau cremogema c/canela liq/coado/ralo
	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce	chá erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce s/aç	chá de erva doce	chá de erva doce	chá de erva doce



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE C - CARDÁPIO ESPECIAL

1. DESJEJUM – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA					
CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V	
Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	
Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	Iogurte	
Mini pão francês	Mini pão francês com gergel	Mini pão francês	Mini pão francês	Mini pão francês com gergelim	
Mini pão brioche de batata	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	Mini pão integral	
Mini pão integral	Mini pão croissant	Mini pão australiano	Mini pão ciabatta	Mini pão careca	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Muçarela	Queijo minas	Salaminho	Queijo provolone	Mortadela defumada	
Peito de peru	Presunto	Queijo prato	Lombo	Muçarela	
Mini empada de frango	Mini folhado de carne seca com catupiry	Mini enroladinho de queijo e presunto	Mini esfirra de carne	Cachorro quente completo	
Mini croissant de chocolate	Bolo de milho	Bolo de banana	Bolo de chocolate com ganache	Bolo de fubá	
Kiwi e morango	Salada de frutas	Pêssego e manga	Banana prata e uva sem caroço	Pera e ameixa	

APÊNDICE C – CARDÁPIO ESPECIAL

2. ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIA					
	CARDÁPIO I	CARDÁPIO II	CARDÁPIO III	CARDÁPIO IV	CARDÁPIO V
SALADA	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas	3 tipos de saladas compostas empratadas
1º PRATO	Bacalhau ao molho de camarão e alho poró	Paella de frutos do mar	Camarão internacional	Lombinho suíno com geleia de jabuticaba com cebolas caramelizadas	Filé de coxa e sobrecoxa recheado
2º PRATO	Medalhões de filé mignon com crosta de amêndoas	Bife de chorizo com manteiga de ervas	Picanha na manteiga de alho	Bife de angus com molho de ervas	Baby beef grelhado
ACOMPANHAMENTOS	Arroz a piamontese/ arroz integral	Arroz com amêndoas/arroz integral	Arroz com brócolis/arroz integral	Arroz a grega/arroz integral	Arroz/arroz integral
	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto	Feijão carioca	Feijão preto
GUARNIÇÃO	Legumes a portuguesa	Batata rústica	Fettuccine ao molho Alfredo	Cuscuz marroquino	Risoto de limão siciliano
SOBREMESA	Tiramisu / salada de frutas	Taça surpresa de morango /trinca de frutas laminadas	Petit gateau com sorvete de creme /kiwi e morango	Torta de limão e merengue/ manga laminada e uva	Mini cheesecake romeu e julieta /cereja e abacaxi
BEBIDA	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta	Refrigerantes e suco de polpa ou da fruta



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE D - CARDÁPIO COLETIVIDADE SADIÁ

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
1 - DESJEJUM – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ							
SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	
Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	Cafê / leite	
Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	Chocolate em pó	
Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa ou da fruta	Suco de polpa	Suco de polpa	
Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	Pão francês	
Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	Pão integral	
Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	Pão careca	
Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	Açúcar (sachê) Adoçante (sachê)	
Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	Manteiga com sal	
Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	Manteiga sem sal	
Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	Requeijão	
Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	Geleia	
Blanquet de peru /queijo prato	Cachorro quente	Omelete de forno	Biscoito de queijo	Esfirra de carne	Pamonha	Cuscuz com ovo	
Maçã	Uva/mamão	Kiwi	Caqui	Banana prata	Manga	Salada de frutas	

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
2 - ALMOÇO – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ							
TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA	Salada de folhas: alface americana , alface crespa , rúcula	Salada de folhas: alface mimosa, alface lisa , agrião	Salada de folhas: alface friséc , alface roxa, endívia	Salada de folhas : alface romana, alface americana, acelga	Salada de folhas: alface friséc roxa, alface lisa , radiche	Mix de folhas	Salada de folhas: alface crespa, alface roxa, rúcula
	Salada de brócolis, couve-flor, cenoura e maionese	Salada de atum, feijão branco, azeitona verde, vagem	Salpicão de frango	Salada de batata , cenoura, maçã, azeitona preta, champignon e palmito	Salada de banana, passas, mel, maionese	Salada de moranga, ervilha e azeitona	Salada de maionese de legumes
	Salada de batata doce e bacon	Salada de presunto, queijo minas frescal, morango, mel, azeitona verde sem caroço, tomate seco, salsa	Salada de berinjela, tomate, pimentões coloridos, cebola, passas	Tabule	Salada de grão de bico, salsa, presunto, pimentão amarelo, ervilha em conserva	Salada de pickles	Salada de batata, queijo, cebola, tomate e orégano
	Salada de tomate cereja, cebola em conserva	Salada de tomate e ovo de codorna	Salada caprese	Salada de tomate com palmito	Salada de tomate cereja e queijo parmesão	Salada de vagem tomate cereja, ovo, pimentão verde , cebola e salsa	Salada de tomate e pepino
ACOMPANHAMENTOS	Arroz à piamontese	Arroz à grega	Arroz	Arroz de forno	Arroz	Arroz	Arroz
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
	Feijão	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão preto	Feijão	Feijão tropeiro
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Medalhão ao molho champignon	Bife à cavalo	Contra filé assado ao molho gorgonzola	Stroganoff de carne	Escalopinho ao molho rotti	Carne ao molho de champignon e queijo	Contra filé ao molho de alcarras e limão
	Frango com crosta de gergelim	Costelinha suína ao molho barbecue	Filé de peixe à delícia	Coxa e sobrecoxa desossada recheada	Filé de frango a parmegiana	Lombo assado ao molho teriyaki	Lasanha
GUARNIÇÃO	Guarnição à francesa	Anéis de cebola empanado	Bolinho de mandioca com queijo	Chips de batata	Jardineira de legumes	Farofa rica	Legumes sauté
SOBREMESA	Pavê classic / kiwi	Cheesecake de iogurte com ganache /goiaba	Pudim de leite ninho /mamão com uvas	Panna cotta com calda de morango /pera	Torta alemã / abacaxi com raspas de limão	Sorvete com calda de chocolate /salada de frutas	Pavê de limão com doce de leite/laranja
SUCO POLPA	Pêssego	Uva	Acerola	Frutas vermelhas	Morango	Maracujá	Seriguela

APÊNDICE D - SERVIDORES E ACOMPANHANTES							
3 - JANTAR – PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ							
TIPO	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
SALADA	Salada de folhas: alface lisa, alface roxa , acelga	Mix de folhas	Salada de agrião, alface roxa, chicória , manga	Salada caesar	Salada de alface roxa, alface crespa , azeite, mel, morango, queijo minas, rúcula	Salada de acelga, coentro, cebola, pepino, pimentão, amendoim , molho agridoce	Salada de folhas: alface mimosa, alface americana , rúcula

	Salada de beterraba com cheiro verde	Salada de chuchu	cenoura e petit-pois	Salada de macarrão com legumes e maionese	salpicão de legumes	Salada de feijão branco, azeitona preta, cebola	Salada de batata, milho, maçã, abacaxi, pimentão verde
	Salada de tomate e pepino	Salada de tomate cereja com cebola roxa	Salada tomate e azeitona	Salada de tomate com abobrinha	Salada de tomate e uva passas	tomate com manjerição	Salada de tomate cereja e palmito
ARROZ	Arroz à piamontese/	Arroz à grega/	Arroz /	Arroz de forno/	Arroz com brócolis/	Arroz/	Arroz com cenoura/
	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral	Arroz integral
SOPA	Creme de abobora com gorgonzola	Sopa de lentilha	Caldo verde	Sopa de legumes	Caldo de frango	Sopa minestrone	Sopa de grão de bico
FEIJÃO	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão	Feijão
PRATO PRINCIPAL E OPÇÃO	Bife acebolado	Lagarto recheado ao molho especial	Polpetone de carne recheado com queijo ao molho sugo	Maminha assada com manteiga de ervas	Isca de carne chinesa	Alcatra assada	Filé recheado com queijo e presunto
	Espetinho de frango oriental	Filé de frango a espanhola	Bisteca ao molho ferrugem	Peixe ao molho de alcacharras	Frango a la kiev	Empadão de frango	Coxa e sobrecoxa ao forno com ervas
GUARNIÇÃO	Rondele de queijo e presunto ao molho branco	Quiche a Lorraine	Abobrinha recheada	Escondidinho de banana da terra com queijo coalho	Purê de batata baroa com alho poró	Legumes ao forno	Penne ao alho e óleo com tomate seco
SOBREMESA	Mousse de limão/ Ameixa	Casadinho/laranja	Pavê de abacaxi com cocada /caqui	Torta gelada de mousse de maracujá /Pêra	Camafêu /banana prata	Pavê de sonho de valsa/ goiaba	Picolé/manga com morango
SUCO POLPA	Maracujá com manjerição	Graviola	Limão	Goiaba	Uva	Cupuacu	Manga

APÊNDICE D - SERVIDORES

4 - CEIA- PADRÃO DE CARDÁPIO – COLETIVIDADE SADIÁ

SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO	
Sanduíche chapeleiro	Pastel assado de palmito	Torta de queijo minas	Sanduíche de pão ciabata com frango, gorgonzola, rúcula e cebolas caramelizadas	Beirute de Carne	Sanduíche com hambúrguer de sobrecoxa	Pizza portuguesa	
Suco de goiaba	Suco de graviola	Suco de laranja com morango	Suco de uva	Suco de cajá	Suco de caju	Coca cola (lata)	
Abacaxi	Salada de frutas	Maçã	Manga	Melancia	Laranja pêra	Uva	



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE E - DESCRIÇÃO DE PRODUTOS PARA NUTRIÇÃO ORAL/ENTERAL

GÊNEROS EXTRAS - SUPLEMENTOS					
ITEM	SUPLEMENTOS	OBSERVAÇÃO / REFERÊNCIAS	UNID MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO 12 MESES
1	Suplemento imunomodulador (200 mL)	Impact	Frasco	30	360
2	Suplemento para nefropatas (200 mL)	Novasource Ren, Nutrirrenal, HD max	Frasco	75	900
3	Suplemento oligomérico (200 mL)	Survimed OPD Drink	Frasco	5	60
4	Suplemento para cicatrização (200 mL)	Cubitan, Proline	Frasco	150	1800
5	Suplemento para diabéticos (200 mL)	Glucerna SR, Glucerna 1,5, Diasip	Frasco	25	300
6	Suplemento para pacientes oncológicos (125 mL)	Forticare	Frasco	40	480
7	Suplemento para pacientes oncológicos em pó (350 g)	Immax	Lata	1	12
8	Suplemento hipercalórico e hiperprotéico (125 mL)	Nutridrink Compact Protein, Nutridrink Protein	Frasco	200	2400
9	Suplemento alimentar normocalórico e normoprotéico (350 g)	Nutren 1,0	Lata	1	12
10	Suplemento Alimentar hipercalórico e normoprotéico (200 mL)	Nutridrink compact, Nutren 1,5, Nutren 2,0	Frasco	30	360
11	Suplemento alimentares isentos de lipídeos (200 mL)	Fresubin Jucy Drink	Frasco	1	12
12	Fórmulas alimentares p/ erros inatos do metabolismo (500 g)	PKU Nutri Concentrated, MSUD	Lata	1	12
13	Suplemento para Doença de Crohn (400g)	Modulen	Lata	1	12
14	Suplemento para Idoso (350 g)	Nutren senior	Lata	1,5	18
ITEM	SUPLEMENTOS	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO 12 MESES
1	Complemento nutricional (Lata 400 g)	Ensure	Lata	3	36
2	Complemento nutricional infantis (Lata 350 g)	Nutren Kids	Lata	1	12
ITEM	MÓDULOS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO 12 MESES
1	Módulo de fibras (260 g)	Enterfiber, Mixfiber	Lata	5	60
2	Probióticos (Sachê 2g)	Simfort	Sachê	280	3360
3	Prebióticos (250 g)	Fosvita	Lata	1	12
4	Simbióticos (Sachê 5g)	Fibermais flora	Sachê	10	120
5	Modulo de proteínas (280g)	Iso Whey DCN, Fresubin Protein Powder	Lata	30	360
6	Modulo de proteínas hidrolisada (250 g)	NutriHWhey	Lata	5	60
7	Glutamina (sachê 5 g)	Resource Glutamina	Sachê	75	900
8	Emulsão de lipídeos (200 mL)	Calogen	Frasco	1	12
9	Espessante (Sachê 1,2g)	Thicken Up Clear	Sachê	700	8400
ITEM	FÓRMULAS INFANTIS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO 12 MESES
1	Para prematuros (400 g)	PRE NAN 400 G	Lata	2	24
2	Para prematuros de alto risco (Sachê 1 g)	FM 85 1GR	Lata	20	240
3	Especializadas (450 g)	ALThera	Lata	1,5	18
ITEM	FÓRMULAS LÁCTEAS (KG)	OBSERVAÇÃO	MED	QTDE/ CONSUMO MENSAL	QTDE/ CONSUMO 12 MESES
1	Mamadeira simples (400 g)	MUCILON	Lata	1	12
2	Mamadeira com cereais/farinhas (400 g)	MUCILON/ MULTICEREAIS	Lata	1	12



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE F - CARDÁPIO DAS DIETAS LÍQUIDAS

DIETA LÍQUIDA DE PROVA

(200ml/horário)

6h

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) - 200 ml (a granel)
Opção 2- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml

9h

Opção 1- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml
Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

12h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: batata, cenoura e chuchu) - 200 ml + gelatina *diet* - 80g

15h

Opção 1 - Suco diluído ao meio e coado - 200 ml
Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml

18h

Opção 1- Caldo de legumes (água do cozimento: mandioca, abóbora e abobrinha) - 200 ml + gelatina *diet* - 80g

21h

Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) - 200 ml - a granel
Opção 2- Água de coco in natura - 200 ml

Obs.:

1. Esta dieta (almoço e jantar) será preparada na cozinha dietética.
2. Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA DE PROVA PARA BARIÁTRICA

HORÁRIOS: 6h às 21h de hora em hora

Três preparações de 50ml cada por hora

Chá de ervas diluído e coado (infusão a 5%) - 50ml
Suco diluído ao meio e coado - 50 ml
Água de coco in natura - 50 ml

Água filtrada: 9h - 100ml
15h - 100ml

O paciente é orientado a ingerir 50ml a cada 20min (150ml/hora) e água nos intervalos.

Os sucos serão claros, não irritantes e nos sabores de caju, pêssego e melão. Serão preparados com adoçante.

DIETA LÍQUIDA MÍNIMA DE RESÍDUO

Desjejum:

Opção 1- Leite de soja - 250ml + suco diluído ao meio e coado (50%) - 200 ml
Opção 2: - Leite de soja - 250ml + água de coco - 200 ml

Colação:

Opção 1- Impact Imunonutrição - 250ml
Opção 2- El diet - (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)

Almoço:

- Sopa de legumes (batata, cenoura e chuchu) com carne branca- liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso) –
- Suco diluído ao meio (50%) e coado - 200 ml
- Gelatina *diet* – 80g

Lanche:

- Opção 1- El diet – (1/2 envelope em 100ml de água + ½ polpa frutas)
- Opção 2- Impact Imunonutrição – 250ml -

Jantar:

- Sopa de legumes (mandioca, abóbora e abobrinha) com carne branca liquidificada e coada - 325 ml (1 prato raso)
- Suco diluído ao meio e coado - 200 ml –(50%)
- Gelatina *diet* – 80g

Ceia:

- Opção 1- Chá de ervas diluído e coado (infusão a 1%) – 200 ml – 2 kcal + água de coco - 200 ml –
 - Opção 2 - Água de coco in natura - 200 ml – + suco diluído ao meio e coado -200 ml – 39,16 kcal (50%)
- Obs.: 1- o almoço e jantar serão preparados na Cozinha

DIETA LÍQUIDA GELADA

CARDÁPIO PARA UM ADULTO

Desjejum:

- Leite achocolatado ou vitamina (250ml)
- Chá de fruta gelado (300ml)
- Suco de fruta (300ml)

Colação:

- Opção 1: suco mix de frutas (300ml)
- Opção 2: : Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml)

Almoço:

- Milk Shake morango (250ml)
- Água de coco (300ml)
- Gelatina com suco de fruta (80g)

Merenda:

- Opção 1: suco mix de frutas (300ml) + água de coco in natura (300ml)
- ou Opção 2: Suplemento hiperprotéico e hipercalórico (200ml) + água de coco in natura (300ml)

Jantar:

- Vitamina de fruta (250ml)
- Picolé de fruta
- Água de coco in natura (300ml)

Ceia:

- Chá de fruta gelado (300ml)
- Suco de fruta (300ml)
- Iogurte (200ml)

Obs.: gelatina c/ suco de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA

CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA

Desjejum:

- Leite achocolatado ou vitamina (250ml)
- Suco de fruta (300ml)

Colação:

- Opção 1: suco mix de frutas (300ml)
- Opção 2: picolé de fruta raspada + água de coco in natura (300ml)

Almoço:

- Milk Shake morango (250ml)
- Gelatina com suco de fruta(80g)

Merenda:

Opção 1: 250ml de leite + 4 col. medida de Suplemento Infantil
Opção 2: suplemento infantil com fibras (200ml)

Jantar:

Sorvete* (100g) –
Suco mix de frutas (300ml)

Ceia:

Iogurte (200ml)
Água de coco in natura (300ml)
*= sorvete de vários sabores, de boa qualidade e marca conhecida no mercado. Exceção: flocos e pedaços de fruta.

DIETA LÍQUIDA GELADA

CARDÁPIO PARA UM ADULTO DM

Desjejum:

Leite achocolatado *diet* (250ml)
Chá de erva gelado s/ aç. (300ml)
Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.com Suplemento para diabético (300ml)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)
Água de coco in natura (300ml)
Gelatina *diet* com suco de fruta(80g)

Merenda:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G
Água de coco in natura (300ml)

Jantar:

Suco mix frutas c/ aveia s/ aç.(300ml)
Sorvete *diet* de fruta 1 bola G (100g)
Água de coco in natura (300ml)

Ceia (lactário)*:

Suco mix de frutas s/ aç.c/ suplemento para diabético (300ml)
Chá erva gelado s/aç. (300ml)

DIETA LÍQUIDA GELADA

CARDÁPIO PARA UMA CRIANÇA DM

Desjejum:

Leite achocolatado *diet* (250ml)
Suco de fruta s/ aç. (300ml)

Colação (lactário)*:

Opção 1: suco mix de frutas s/ aç.com suplemento infantil sem sacarose (300ml)
Opção 2: suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) + 1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher sopa (10g) chocolate em pó + 4 gotas de adoçante (stévia 100% ou xilitol)

Almoço:

Milk Shake *diet* (250ml)
Gelatina *diet* c/ suco de fruta (80g)

Merenda:

Opção 1: suco mix de frutas c/ aveia s/ aç. (300ml) – sorvete *diet* de fruta (100g) 1 bola G
Opção 2: suplemento infantil sem sacarose e com fibras (200ml) + 1 polpa de fruta (100g) ou 1 colher de sopa (10g) achocolatado em pó meio amargo+ 4 gotas de adoçante (stévia 100% ou xilitol)

Jantar:

Sorvete *diet* de fruta(100g) 1 bola G
Suco mix frutas c/ aveia s/ açúcar.(300ml)

Ceia (lactário)*:

Opção 1: Suco mix de frutas s/aç. c/ suplemento infantil sem sacarose (300ml)
Opção 2: Vitamina de frutas s/ açúcar (250ml) com 3 col. medida (26g) de suplemento infantil sem sacarose + água de coco in natura (200ml)



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE G - COMPLEMENTOS ALIMENTARES (GÊNEROS EXTRAS)

ITEM	ALIMENTO	MED	QTDE
1	ABACATE (KG)	Kg	150
2	ABACAXI (KG)	Kg	25
3	ACHOCOLATADO LIGHT TETRA PAK (200ML)	UND	100
4	ACHOCOLATADO PÓ (KG)	Kg	2
5	ACHOCOLATADO TETRA PAK (200ML)	UND	300
6	ACHOCOLATADO TETRA PAK ZERO LACTOSE (200ML)	UND	200
7	ACHOCOLATADO ZERO AÇÚCAR (KG)	Kg	1
8	AÇÚCAR (SACHÊ)	UND	250
9	AÇÚCAR CRISTAL (KG)	Kg	310
10	AÇÚCAR REFINADO (KG)	Kg	20
11	ADOÇANTE EM PÓ A BASE STEVIA 100% OU XILITOL (SACHE)	UND	200
12	ADOÇANTE LÍQUIDO A BASE STEVIA 100%/ OU SUCRALOSE (MÍNIMO 80 ML)	UND	50
13	ÁGUA DE COCO (LT)	LT	100
14	ÁGUA DE COCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	50
15	ÁGUA MINERAL C/ GÁS (L)	LT	2000
16	ÁGUA MINERAL S/ GÁS (L)	LT	7000
17	AMEIXA IN NATURA (KG)	Kg	25
18	AMEIXA SECA (KG)	Kg	1
19	AMENDOIM (KG)	Kg	1
20	AMIDO DE MILHO (KG)	Kg	1
21	ANTEPASTOS (KG)	Kg	5
22	AVEIA (KG)	Kg	2
23	AZEITE (SACHÊ 8ml)	UND	30
24	AZEITONA RECHEADA (KG)	Kg	2
25	BANANA (KG)	Kg	400
26	BARRINHA DE CEREAL (UND 22g)	UND	30
27	BARRINHA DE CEREAL DIET/LIGHT (UND 22g)	UND	10
28	BISCOITO AMANTEIGADO (KG)	Kg	20
29	BISCOITO AMANTEIGADO (SACHÊ até 12g)	UND	50
30	BISCOITO DE POLVILHO DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	10
31	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) (KG)	Kg	40
32	BISCOITO DOCE (TIPO COOCKIE) sachê 40g	UND	50
33	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA)-Kg	Kg	50
34	BISCOITO DOCE (TIPO MARIA, MAISENA) sachê de 9g	UND	400
35	BISCOITO DOCE (TIPO WAFER) Kg	Kg	100
36	BISCOITO DOCE (TIPO WAFER) SACHÊ DE 20 a 30g	UND	800
37	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-SACHÊ DE 12,5g	UND	400
38	BISCOITO DOCE AVEIA E MEL-Kg	Kg	40
39	BISCOITO FOLHADO-COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	30
40	BISCOITO INTEGRAL DOCE Kg	Kg	30
41	BISCOITO INTEGRAL DOCE-SACHÊ 11,5g	UND	100
42	BISCOITO INTEGRAL SALGADO (KG)	KG	40
43	BISCOITO INTEGRAL SALGADO SACHÊ DE 21g	UND	100
44	BISCOITO PAULISTA Kg	Kg	2
45	BISCOITO RECHEADO Kg	Kg	40
46	BISCOITO RECHEADO (SACHÊ 30g)	UND	800
47	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVISSIMO, SALTY, SNACK (400g) KG	Kg	80
48	BISCOITO SALGADO (ÁGUA E SAL, CRACKERS, LEVISSIMO, SALTY, SNACK) 9,5g	UND	400

49	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ200g) Kg	Kg	1
50	BISCOITO SEM GLÚTEN DOCE (SACHÊ30g)	UND	50
51	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO PREÇO EM Kg	Kg	1
52	BISCOITO SEM GLÚTEN SALGADO SACHE DE 30g	UND	50
53	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE (KG)	Kg	1
54	BISCOITO SEM LACTOSE DOCE-SACHÊ DE 30g	UND	50
55	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO (KG)	Kg	1
56	BISCOITO SEM LACTOSE SALGADO-SACHE DE 30g	UND	50
57	BLANQUET DE PERU (KG)	Kg	10
58	BOLO COM COBERTURA (KG)	Kg	80
59	BOLO CONFEITADO PARA EVENTOS (KG)	Kg	10
60	BOLO INTEGRAL (KG)	Kg	5
61	BOLO SIMPLES (KG)	Kg	80
62	BRIGADEIRO, MOUSSE (LATA 2.57KG) COLOCAR PREÇO DO Kg	Kg	10
63	BROA DE MILHO (50G)	UND	50
64	CACHORRO QUENTE PRONTO (no pão 50g)	UND	500
65	CAFÉ (KG)	Kg	400
66	CAFÉ C/ LEITE C/ OU S/ AÇÚCAR(LT)	LT	5
67	CAFÉ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	4000
68	CALDO DE LEGUMES PRONTO (LT)	LT	80
69	CANELA (KG)	KG	0,2
70	CANJICA PRONTA (PORÇÃO 200G)	UND	50
71	CANUDO FLEXÍVEL PARA ÁGUA UND	UND	30
72	CAQUI (KG)	Kg	5
73	CASTANHA DE CAJU (KG)	Kg	1
74	CASTANHA DO BRASIL (KG)	Kg	1
75	CHÁ (Cx c/10 SACHÊS) COLOCAR	UND	4000
76	CHÁ PRONTO C/ OU S/ AÇÚCAR (LT)	LT	200
77	CHOCOLATE QUENTE/ACHOCOLATADO (LT)	LT	100
78	COALHADA (140G)	UND	50
79	COALHADA DESNATADA (140G)	UND	20
80	COALHADA LIGHT (140G)	UND	20
81	COALHADA ZERO LACTOSE (140G)	UND	20
82	COCO VERDE (Kg)	Kg	20
83	COPO DESCARTAVEL 50 ML UND	UND	200
84	COPO DESCARTAVEL 200 ML UND	UND	200
85	COPO DESCARTAVEL DE 300 ML UND	UND	200
86	COPO DESCARTAVEL DE 500 ML-UND	UND	200
87	COQUETEL LAXANTE (AVEIA, LARANJA, MAMÃO, AMEIXA SECA)(LT)	LT	2
88	CREAM CHEESE LIGHT (POTE 300g) COLOCAR PREÇO EM Kg	Kg	2
89	CREAM CHEESE NORMAL (SACHÊ 18g)	UND	200
90	CURAU PRONTO (PORÇÃO 200g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60
91	CUSCUZ PRONTO (PORÇÃO 130g) COTAR O PRODUTO PRONTO	UND	60
92	CREPIOCA PRONTA (PORÇÃO DE 100g) COTAR PRODUTO PRONTO	UND	60
93	DAMASCO (KG)	Kg	1
94	EMPADÃO (KG)	KG	5
95	FAROFA (KG)	Kg	5
96	FIGADO BOVINO PRONTO (PORÇÃO 120G)	UND	10
97	FILTRO PARA CAFÉ (REFIL) (CX COM 30 UND)	UND	1200
98	FRUTA DO CONDE (KG)	Kg	5
99	FRUTAS SECAS (KG)	Kg	2
100	GELATINA NORMAL PRONTA (100g)	UND	50
101	GELATINA COM SUCO DE FRUTAS PRONTA (100g)	UND	20
102	GELATINA LIGHT OU DIET PRONTA-COTAR PRODUTO PRONTO (100g)	UND	400
103	GELÉIA (KG)	Kg	1
104	GELÉIA (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	100
105	GELÉIA DIET (SACHÊ15g C/6 UND) COLOCAR PREÇO DA UNIDADE	UND	50
106	GELO (KG)	Kg	2
107	GOIABA (KG)	Kg	20
108	GRANOLA (KG)	Kg	3
109	GRANOLA DIET/LIGHT (KG)	KG	1
110	GUARDANAPO 24X22 CM (PCT C/ 50)	UND	10
111	IOGURTE DE SOJA (170 A 180G)	UND	60
112	IOGURTE LIGHT E DIET (170 A 180 G)	UND	700
113	IOGURTE NATURAL (170 A 180 G)	UND	60
114	IOGURTE NATURAL DESNATADO (170 A 180 G)	UND	60
115	IOGURTE POLPA (170 A 180 G)	UND	6000
116	IOGURTE ZERO LACTOSE (170 A 180G)	UND	120
117	KIWI (KG)	Kg	10
118	LARANJA PERA (KG)	Kg	35

119	LARANJA LIMA (KG)	Kg	2
120	LEITE AROMATIZADO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	120
121	VITAMINA DE FRUTAS (L)	LT	30
122	LEITE CONDENSADO (KG)	Kg	1
123	LEITE DE SOJA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
124	LEITE DESNATADO C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	5
125	LEITE DESNATADO PÓ (KG)	Kg	5
126	LEITE INTEGRAL PÓ (KG)	Kg	50
127	LEITE FERMENTADO (80g)	UND	10
128	LEITE INTEGRAL C/ OU S/ AÇUCAR (LT)	LT	3000
129	LEITE SEM LACTOSE (L)	LT	2
130	LIMÃO(KG)	KG	2
131	MAÇÃ (KG)	Kg	115
132	MAÇÃ VERDE	Kg	1
133	MACARRAO SEM GLUTEN PRONTO 100G	UND	30
134	MAMÃO FORMOSA (KG)	Kg	180
135	MAMÃO PAPAIA (KG)	Kg	10
136	MANGA (KG)	Kg	50
137	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (KG)	Kg	1
138	MANTEIGA C/ OU S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	800
139	MARACUJÁ (KG)	Kg	5
140	MARGARINA C/ E S/ SAL (KG)	Kg	1
141	MARGARINA C/ E S/ SAL (SACHÊ10g)	UND	20
142	MEL - TIPO KARO-LITRO	LT	1
143	MEL LITRO	LITRO	100
144	MELANCIA (KG)	Kg	450
145	MELÃO(KG)	Kg	130
146	MILK SHAKE (L)	LT	2
147	MINGAU COM LEITE E DIFERENTES FARINHAS/CEREAIS (L)	LT	110
148	MINI BRIOCHE (25G)	Kg	10
149	MINI CACHORRO QUENTE (PÃO 25g)	UND	500
150	MINI PÃO CARECA (25G)	Kg	10
151	MINI PÃO FRANCÊS (25G)	Kg	10
152	MINI PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (25G)	Kg	10
153	MINI PÃO SIRIO	Kg	10
154	MINI PIZZA PRONTA (90g RECHEIOS DIVERSOS)	UND	500
155	MINI SANDUÍCHE (PÃO 25g)	UND	1000
156	MOLHO PARA SALADA (SACHÊ10g)	UND	50
157	MORANGO (KG)	Kg	10
158	MORTADELA DEFUMADA (Kg)	Kg	5
159	NECTARINA (KG)	Kg	3
160	NESTON Kg	Kg	1
161	NOZES (KG)	Kg	1
162	OMELETE RECHEADO (QUEIJO/LEGUMES/CEBOLA, PRESUNTO) (110g)	UND	50
163	OVO CODORNA COZIDO COLOCAR PREÇO DA UND	UND	50
164	OVO COZIDO (UND)	UND	100
165	OVO FRITO (UND)	UND	50
166	PALHETAS UND	UND	200
167	PALITO DE DENTE PREÇO DA UND (SACHÊ)	UND	330
168	PÃO CARECA E FRANCÊS (50G)	KG	120
169	PÃO AUSTRALIANO (KG)	Kg	10
170	PÃO BRIOCHE (50g)	UND	180
171	PÃO BRIOCHE INTEGRAL (50g)	UND	20
172	PÃO CIABATA (KG)	Kg	10
173	PÃO DE BATATA, ABÓBORA, BETERRABA, CENOURA (KG)	Kg	10
174	PÃO DE FORMA (KG)	Kg	55
175	PÃO DE FORMA INTEGRAL (KG)	Kg	10
176	PÃO DE FORMA MULTI GRÃOS (KG)	Kg	5
177	PÃO DE HAMBURGUER (50g)	UND	30
178	PÃO DE QUEIJO (KG)	Kg	250
179	PÃO DE QUEIJO GOURMET (KG)	Kg	50
180	PÃO DOCE (KG)	Kg	1
181	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM (50g)	UND	100
182	PÃO FRANCÊS INTEGRAL (KG)	Kg	100
183	PÃO SEM GLUTEN (KG)	Kg	1
184	PÃO SÍRIO (KG)	Kg	5
185	PAPA DE FRUTA (KG)	Kg	70
186	PATÊS, PASTAS (KG)	Kg	15
187	PEITO DE PERU DEFUMADO (KG)	Kg	5
188	PERA (KG)	Kg	50

189	PESSEGO (KG)	Kg	5
190	PETIT FOUR DOCE OU SALGADO (KG)	Kg	3
191	PICOLÉ (UND)	UND	10
192	POKAN (KG)	Kg	8
193	PORÇÃO DE SALADA-(100g)	UND	250
194	PRESUNTO (KG)	Kg	40
195	PORÇÃO EXTRA CARBOIDRATO PRONTO (100G)	UND	50
196	PORÇÃO EXTRA DE PROTEÍNA PRONTA(120G)	UND	50
197	PRATO DESCARTÁVEL(18 cm) (UND)	UND	100
198	PRESUNTO DE PERU (KG)	Kg	2
199	PUDIM (KG)	Kg	5
200	PUDIM DIET (KG)	Kg	5
201	QUEIJO CHEDDAR	Kg	2
202	QUEIJO COTTAGE (SACHÊ400G)	Kg	1
203	QUEIJO EMMENTAL (KG)	Kg	5
204	QUEIJO GORGONZOLA (KG)	Kg	5
205	QUEIJO GOUDA (KG)	Kg	5
206	QUEIJO MINAS (KG)	Kg	5
207	QUEIJO MINAS FRESCAL (KG)	Kg	2
208	QUEIJO MUSSARELA (KG)	Kg	35
209	QUEIJO PARMESÃO (KG)	Kg	5
210	QUEIJO PRATO (KG)	Kg	10
211	QUEIJO PROCESSADO (20g)	UND	2500
212	QUEIJO PROVOLONE (KG)	Kg	5
213	QUEIJO RICOTA (KG)	Kg	1
214	RABANADA LIGHT (KG)	Kg	1
215	RABANADA NORMAL (KG)	Kg	1
216	RABANADA DIET (KG)	Kg	1
217	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (UND)	UND	50
218	REFRIGERANTE (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	150
219	REFRIGERANTE (LATA 350ml)	UND	50
220	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (PET 2LT) COLOCAR PREÇO DO LITRO	LT	5
221	REFRIGERANTE DIET/LIGHT (LATA 350ml)	UND	10
222	REQUEIJÃO (KG)	Kg	2
223	REQUEIJÃO (SACHÊ 18G)	UND	300
224	REQUEIJÃO LIGHT (KG)	Kg	1
225	SACO PARA TALHER (UND) COLOCAR PREÇO DA UND	UND	100
226	SALADA DE FRUTAS (KG)	Kg	80
227	SALGADO RECHEIOS DIVERSOS (UND DE 100G)	UND	300
228	SALGADOS ASSADOS (KG)	Kg	10
229	SALGADOS FOLHADOS (KG)	Kg	10
230	SALGADOS FRITOS (KG)	Kg	10
231	SANDUÍCHE (UND)	UND	7000
232	SANDUÍCHE NATURAL NO PÃO INTEGRAL S/ CASCA(UND)	UND	100
233	SOBREMESA PACIENTE (UND)	UND	10
234	SOPA DE DIFERENTES SABORES C/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	100
235	SOPA DE DIFERENTES SABORES S/ CARNE OU FRANGO(L)	LT	2
236	SORVETE DE DIFERENTES SABORES (1,5 L)	LT	5
237	SUCO DE FRUTAS C/ VEGETAIS C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	1
238	SUCO LATA (335 ML)	UND	200
239	SUCO LATA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR (335 ML)	UND	30
240	SUCO NATURAL C/ E S/ AÇÚCAR (L)	LT	2000
241	SUCO POLPA C/ OU S/ AÇÚCAR (L)	LT	6000
242	SUCO TETRA-PACK (MÍNIMO DE 200 ML)	UND	2000
243	SUCRILHOS (KG)	Kg	1
244	TALHERES DESCARTÁVEIS (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
245	TAMPA DESCARTÁVEL PARA COPO (EMBALAGEM C/50 UND) UND	UND	100
246	TAPIOCA COM RECHEIO COM MANTEIGA (150G)	UND	100
247	TAPIOCA SEM RECHEIO COM MANTEIGA (100G)	UND	100
248	TORRADA (KG)	Kg	1
249	TORRADA (SACHE 15g)	UND	50
250	TORRADA INTEGRAL (KG)	Kg	1
251	TORRADA INTEGRAL (SACHE 15g)	UND	100
252	UVA (KG)	Kg	60
253	VINAGRE (SACHE 4ML)	UND	20
254	SUCO POLPA DE FRUTA DIVERSOS	KG	1000
255	PORÇÃO EXTRA DE LEGUMES (100G)	Kg	50
256	BISCOITO DE QUEIJO (KG)	Kg	50
257	OMELETE SIMPLES (UND)	UND	50
258	REFEIÇÃO SEM SUCO E SEM SOBREMESA (DIETA LÍQUIDA OU LÍQUIDA GROSSA)	UND	50



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE H - GRAMATURA DE GÊNEROS

GRAMATURA DE GÊNEROS	
1- GRAMATURA MÍNIMA DOS GÊNEROS ALIMENTÍCIOS PARA CONFEÇÃO DOS CARDÁPIOS DESCRITOS NOS APÊNDICES B,C E D	
COLETIVIDADE SADIA	
DESJEJUM	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Cafê em infusão (pó 8%)	100ml
Leite pasteurizado (integral ,desnatado ou semi desnatado)	200ml
Açúcar (sachê)	2 und
Adoçante (sachê)	2 und
Chocolate em pó sachê	10g
Pão francês, doce, integral, careca	100g
Iogurte polpa	100 g
Bolo ou mini bolo COM ou SEM cobertura	100 g
Manteiga com e sem sal (sachê)	20g
Mel (sachê)	15g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Ovos mexidos (com ou sem bacon/salsa) ou cozidos ou omelete de forno ou omelete recheado	100g
Suco polpa - pronto	300ml
Frios (peito de peru defumado, mortadela, blanquet e presunto)	50g
Queijos (queijo prato, muçarela, queijo minas, minas frescal, ricota)	50 g
Requeijão normal ou cream cheese (sachê)	18g
Mingau de farinha farinhas variadas, canjica, curau -pronto	200 g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	80g
Molho de cachorro quente	100 g
Cuscuz com calabresa OU ovo mexido	180g
Bauru de forno, tortas salgadas, salgados assados ou folhados	180 g
Tapioca (com recheio de frios OU carne seca OU carne de sol)	150 g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
Coalhada – 130 a 170g	1 und
Salada de frutas – pronta	200 g
Pamonha (doce ou salgada) com ou sem recheio	180g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, cariyoquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50 g
Vegetal A, B e C para salada - preparado	60g
Carne bovina com osso	300g
Carne bovina sem osso	160g
Isclas ou brochete misto (carne bovina, frango, calabresa) ou preparadas com legumes (tipo iscla chinesa, frango xadrez, goulash)	180 g
Ave com osso	220g
Ave sem osso	160g
Carne suína c/ osso - preparado	300g
Carne suína s/ osso - preparado	160g
Peixe (filé) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Strogonoff - preparado	180g
Feijoada - preparada	260g
Lingüiça de porco ou frango - preparada	160 g
Panqueca - pronta	200 g
Torta de legumes, cebola - pronta	150g

Quiches recheios diversos- pronta	150g
Empadão – pronto	180g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofas - prontas	60g
Polenta - pronta	100g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina ou de ave – pronta	300ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas – pronta	300ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, sagu com ou sem creme, bombom aberto, gelado de frutas, banana merengue - pronto	120g
Mousse, flan	100 g
Gelatina – pronta	100 g
Salada de frutas - pronta	200g
Tortas, rocambole – pronta	120 g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, bomba. churros, palha italiana - pronto	80g
Tartelete de frutas, panqueca recheada com doce – prontos	120g
Doces folhados	90g
Bolo confeitado	120 g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Leite caramelizado	50ml
Café em infusão	50 ml
Açúcar sachê	2 und
Adoçante sachê	2 und
Arroz carreteiro	300 gr
Galinhada	300 gr
CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Sanduíche com diversos tipos de recheios e pães	200g
Salgado assado (pastel, esfirra, enroladinho), pão pizza, croissant recheado, tortas diversas	180 g
Salgado frito	180 g
Pizza brotinho – pronta	200 g
Rosca doce – pronta	100g
Caldos diversos	500 ml
Bolo simples ou mini bolo com ou sem cobertura - pronto	120 g
Empada, quiche, torta - pronta	180g
Wrapp, crepe,tapioca com recheios diversos	180 g
Suco polpa	300ml
Refrigerante (lata)	350ml
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Achocolatado (tetra-pack)	200ml
Suco (lata)	335ml
Iogurte	170g
Pão de queijo OU biscoito de queijo	150g
Granola	50 g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50 g
Açúcar (sachê)	02 unidades
Torradas	50g
Maionese, ketchup, mostarda (sachê)	
COLETIVIDADE ENFERMA	
DESJEJUM	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Café em infusão (pó 8%)	100ml
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite pasteurizado semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Açúcar (sachê)	02 unidades
Adoçante (sachê)	02 unidades
Achocolatado (sachê)	10 g
Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten	50g
Salada de frutas pronta	200 g
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose	170g

Iogurte natural integral ou desnatado	170g
Bolo simples ou mini bolo - pronto	100g
Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g
Margarina com ou sem sal (sachê)	10g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	120g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, mussarela, queijo minas, minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal/light (sachê)	18g
Ovos cozidos, frito ou mexidos	50g
Omelete (recheios diversos) ou omelete de forno	100 g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g
Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Creme de frutas	200g
Geléia de frutas (sachê)	15g
Granola	50g
Castanha de caju Ou castanha-do-pará OU nozes OU amêndoas	20g
Frutas secas (ameixa, damasco, etc)	30g
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	20g
Canjica	200g
Curau	200g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
ALMOÇO E JANTAR	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Arroz tipo extra I ou integral – preparado	150g
Feijão tipo I (preto, mulatinho, cariquinha) - preparado	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados OU purês OU suflês)	120g
Vegetal A, B e/ou C para guarnição - preparados (refogados OU grelhados OU cozidos OU assados)	60g
Vegetal A folhosos para salada - preparado	50g
Salada com vegetal A e vegetal B com ou sem vegetal C, com ou sem tomate, com ou sem leguminosa, com ou sem fruta, com ou sem massa	60
Vegetal A, B e C cremes e purês para acompanhamento das dietas pastosas e líquidas pastosas- preparado	60g
Carne bovina sem osso	160g
Carne bovina ou ave preparada com vegetais (tipo isca chinesa, frango xadrez, goulash) - preparado	180g
Ave com osso	220
Ave sem osso	160g
Peixe (filê) - preparado	160g
Peixe (posta) - preparado	220g
Panqueca – pronta	200g
Torta ou quiches com recheios diversos para guarnição – pronta	150g
Empadão – pronto	180g
Macarrão (diversos) – pronto	100g
Farofa - pronta	60g
Pirão – pronto	150g
Nhoque – pronto	100g
Creme de frutas	200g
Lasanha – pronta	200g
Sopa de hortaliças A e B e/ou C, c/ ou s/ massas, c/ ou s/ cereal, leguminosa, c/ ou s/ carne bovina (20%) ou de ave (20%) ou proteína de soja (20%) – pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa de leguminosas c/ carne bovina ou de ave c/ ou s/ massas - pronta (servida como prato único em substituição ao jantar)	500ml
Sopa (descrições acima) servidas com o jantar do paciente em substituição ao feijão	150 ml
Pudim, quindim, manjar, pavê, bombom aberto de uvas, gelado de frutas, - pronto (normal, light e diet)	120 g
Mousse, flan	100 g
Gelatina (normal e diet)	100g
Bomba, tartaleti, panqueca recheada – pronta	120g
Tortas, rocambole - pronta	100g
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa,banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g

Salada de frutas - pronta	200g
Doces em compota sem calda - pronto	100g
Doces em pasta, brigadeiro de colher, cocada mole - pronto	80g
Cajuzinho, brigadeiro, beijinho, cocada de corte, palha italiana, bomba - pronto	80g
Sorvete	120g
Suco polpa - pronto	300ml
Sal - sachê	1g
Molhos diversos para salada - sachê	18g
Azeite extra virgem - sachê	8ml
Vinagre - sachê	8ml
Água (copo)	200ml
COLAÇÃO, LANCHE E CEIA	
GÊNEROS ALIMENTÍCIOS	GRAMATURA
Suco polpa	300ml
Frutas s/ casca (abacaxi, kiwi, manga, laranja, melancia, mamão, melão)	130g
Frutas (ameixa, banana, maçã, pêra, uva, tangerina, caqui, pêssego, nectarina, fruta do conde, morango, goiaba)	130g
Salada de frutas – pronta	200g
Açúcar (sachê)	02 unidades
Adoçante (sachê)	02 unidades
Leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite pasteurizado semi desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU leite em pó semi desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite reduzido ou sem lactose	200ml
Leite (de qualquer um dos tipos descritos acima) caramelizado OU com canela OU com achocolatado à 8% OU com café	200ml
Milk shake (50% de sorvete dietético ou normal e 50% de qualquer um dos tipos de leite descritos acima)	200ml
Coalhada integral ou desnatada ou light ou zero lactose - 130 a 170g	01 und
Iogurte de frutas integral OU iogurte de frutas desnatado OU iogurte dietético OU iogurte light OU iogurte a base de soja OU iogurte sem lactose	170g
Iogurte natural integral ou desnatado	170g
Bolo simples ou mini bolo – pronto	100g
Manteiga com ou sem sal (sachê)	10g
Margarina com e sem sal (sachê)	10g
Salada de frutas	200g
Coquetel de frutas	300ml
Geléia de frutas (sachê)	15g
Blanquet de peru, peito de peru, presunto de peru	50g
Queijo prato, muçarela, minas minas frescal e ricota	50g
Cream cheese normal ou light (sachê)	18g
Requeijão normal ou light (sachê)	18g
Vitamina de frutas preparada com leite pasteurizado integral OU leite pasteurizado desnatado OU leite em pó integral OU leite em pó desnatado OU fórmula à base de soja integral em pó OU fórmula à base de soja light em pó OU leite de cabra OU leite reduzido ou sem lactose COM ou SEM farinhas variadas	200 ml
Mingau de farinhas variadas, preparado com leite pasteurizado integral, leite pasteurizado desnatado, leite pasteurizado semi desnatado, leite em pó integral, leite em pó desnatado, leite em pó semi desnatado fórmula à base de soja ou leite de cabra com açúcar ou adoçante artificial	200 ml
Pão doce OU pão francês OU pão brioche OU pão brioche integral OU pão francês integral OU pão de forma OU pão de forma integral OU pães especiais OU pão de batata OU pão de leite OU pão careca OU pão sovado OU pão sem glúten	50g
Biscoito doce OU biscoito de leite OU biscoito água OU biscoito água e sal OU biscoito integral OU cracker (sachê)	40g
Biscoito de polvilho OU peta	40g
Biscoito waffer OU biscoito recheado	40g
Torrada doce OU torrada salgada OU torrada integral	35g
Suco de fruta (tetra-pack)	200ml
Pão de queijo ou biscoito de queijo	80g
Tapioca (sem recheio, com manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Rabanada normal, light ou diet	50g
Cuscuz	130g
Chocolate quente	200 ml
Cereal matinal de milho COM OU SEM açúcar	50g
Mel (sachê)	15g
Chá de ervas ou frutas em infusão	200ml
Aveia	50g
Creme de frutas	200g
Canjica	200g
Curau	200g
Broa de milho, cavaca, sequilho, biscoito de aveia c/ castanha, biscoito amanteigado de laranja	80g
Salgado assado, pão pizza, croissant - pronto	150 g
Tapioca (sem recheio, COM OU SEM manteiga)	100g
Tapioca (com recheio)	150g
Crepioca	100g



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE I - INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DE RESULTADOS

1. **DA DEFINIÇÃO**

- 1.1. Amparado legalmente no item "c" do inciso II do Artigo 50 da IN nº 005/2017, a Contratante, após a realização das medições cabíveis, comunicará à Contratada o seu resultado para que a emissão de documento fiscal seja feita com base nesta. O referido instrumento é aplicado pelos fiscais do contrato, são validados pelo Gestor do Contrato e entregues formalmente à Contratada para ciência e correção das inadequações.
- 1.2. Este anexo apresenta critérios de avaliação da qualidade dos produtos, identificando indicadores, metas, mecanismos de cálculo, forma de acompanhamento e adequações de pagamento por eventual não atendimento das metas estabelecidas.
- 1.3. Este anexo é parte indissociável do contrato firmado a partir deste Termo de Referência de fiscalização e gestão de qualidade dos serviços.

2. **DOS INDICADORES, METAS E DOS MECANISMOS DE CÁLCULO**

- 2.4. Os serviços prestados pela CONTRATADA serão avaliados por meio de oito indicadores de qualidade: INFRAESTRUTURA, MÃO DE OBRA, RECEBIMENTO / ESTOQUE DE GENEROS, PRÉ PREPARO / PRODUÇÃO, HIGIENE/LIMPEZA, SISTEMA / MANUTENÇÃO, DISTRIBUIÇÃO/ PORCIONAMENTO e OUTROS.
- 2.5. Tabela das ocorrências e as pontuações consequentes:

INFRAESTRUTURA	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Uso, manuseio, conservação e manutenção inadequadas dos programas, sistemas, instalações, equipamentos, móveis e utensílios, por ocorrência e dia persistente	0,1
Utilização dos fluxos operacionais (referentes às preparações e transporte) em desacordo com as regras internas e legislação sanitária vigente.	0,4
Falta de acondicionamento ou acondicionamento incorreto dos detritos, sobras e expurgos de lixo/alimentos por ocorrência.	0,4
MÃO DE OBRA	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Uniformização inadequada dos funcionários, por ocorrência	0,1
Falta do uso de EPI pelos funcionários da Contratada, por ocorrência.	0,4
Não substituição imediata de posto de trabalho (até 2 horas após o ocorrido) descoberto (por falta ou atraso), com prejuízo do serviço prestado, por ocorrência	0,4
Descumprimento da rotina da técnica de apoio à clínica, por ocorrência.	0,5
Descumprimento da rotina da copeira, por ocorrência.	0,5
Funcionário sem treinamento ou com treinamento insuficiente escalado para exercer função em uma das atividades rotineiras, por ocorrência	1
Comportamento inadequado e/ou desrespeito de funcionário da empresa em relação a paciente e/ou funcionário da instituição, por ocorrência	1
Funcionário, em horário de trabalho, em consumo de cigarros, por ocorrência	1
Funcionário da Empresa dormindo no horário de trabalho e/ou encontrado de uniforme em área fora do seu local de trabalho.	1
Utilização de aparelhos eletrônicos em horário de trabalho quando em atividade relacionada ao contato com o alimento e durante a distribuição das refeições, por ocorrência.	1
Pagamento de funcionários realizado fora do prazo legal, por benefício.	1
RECEBIMENTO / ESTOQUE DE GENEROS	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Emprego de gêneros de qualidade inferior à estabelecida neste termo de referência, por ocorrência.	0,2
Falta de gêneros alimentícios, materiais, máquinas e/ou equipamentos previstos em rotina e/ou edital, por ocorrência.	0,5
Estoque de gêneros com validade vencida ou deteriorados, por ocorrência	1
PRÉ PREPARO / PRODUÇÃO	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Mudança de cardápio, sem prévia autorização do Contratante, por ocorrência	0,1
HIGIENE/LIMPEZA	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Ausência/ inadequação de limpeza ou desinfecção nas instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência.	0,4
Não realização da pesagem das sobras das refeições do refeitório, por ocorrência.	0,5
Não realização da pesagem das sobras das refeições dos pacientes internados, por ocorrência.	0,5

Não observação dos princípios de higiene e limpeza descritos nas normas específicas neste termo de referência/contrato e da vigilância sanitária, quanto ao transporte, armazenamento, manipulação, preparo/ distribuição de alimentos, por ocorrência.	0,9
Laudo técnico de análise microbiológica de preparação manipulada por funcionário da empresa com resultado de contaminação	1
SISTEMA / MANUTENÇÃO	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Não substituição imediata de equipamentos de pequeno porte, utensílios e materiais danificados, por ocorrência e dia de atraso	0,2
Não realização de substituição de equipamentos de médio e grande porte dentro de 48h após a identificação do defeito	0,3
Não atendimento de solicitação de manutenção e/ou suporte técnico no sistema de acesso ao refeitório no prazo de até 4h	0,3
Não funcionamento do sistema informatizado de controle de acesso ao Refeitório, por ocorrência e dia persistente.	0,3
A falta da disponibilização e instalação de catracas biométricas e sistema informatizado compatível com a escala de serviço da contratante ao refeitório, no prazo estipulado	1
DISTRIBUIÇÃO/ PORCIONAMENTO	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Distribuição incompleta da refeição de acordo com os itens do cardápio, por ocorrência.	0,2
Falta de obediência à quantidade (volume e grama) prevista para os diversos tipos de preparações e componentes do cardápio, por ocorrência. *(tipo de preparação, refeição e data).	0,3
Dieta/água distribuída diferente da identificação da etiqueta do paciente, por ocorrência	0,4
Refeições mal acondicionadas na distribuição	0,8
Refeições distribuídas em temperatura inadequada, por ocorrência; (temperatura de recebimento do paciente).	0,9
Desrespeitar os horários de distribuição das dietas, por ocorrência	1
Distribuição de dieta/água não requisitada por Nutricionista e/ou Médico e/ou sem assinatura/ carimbo, por ocorrência	1
Falta de obediência à restrição alimentar do paciente (consistência, alergias e intolerâncias alimentares), por ocorrência	1
Paciente não receber dieta/água conforme solicitação da nutricionista e/ou médico com requisição assinada e carimbada, por ocorrência	1
Distribuição de gêneros com validade vencida ou deteriorados	1
Descumprimento do prazo de até 12 horas para o fornecimento da Nutrição/Dietas Enterais, após a solicitação da contratante, por ocorrência.	1
OUTROS	
DESCRIÇÃO DA OCORRENCIA	PONTUAÇÃO
Não atendimento do telefone/ramal de contato instalado no CPR, por ocorrência	0,2
Atraso na prestação de informações e esclarecimentos solicitados pelo Contratante, para cada 24 horas de atraso	0,2
Não atendimento a qualquer obrigação expressa neste documento, não especificada nesta tabela, por ocorrência	0,4
Interrupção total ou parcial, da prestação de serviço, por ocorrência	1

3. NOTIFICAÇÃO DE REGISTROS DE OCORRÊNCIAS

- 3.6. A Contratante, por meio dos instrumentos de Medição de Resultado (IMR) aplicados pelos fiscais designados, notificará a contratada, quando o somatório da pontuação for igual ou superior à 4,1 pontos, conforme tabela abaixo.
- 3.7. A contratante irá apurar o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências do primeiro até o último dia de cada mês e entregar para a Contratada assinar o documento tomando ciência dos resultados. Esta soma servirá como base para que a contratante aplique glosa, caso o serviço prestado não esteja dentro dos parâmetros definidos;
- 3.8. A glosa poderá ser aplicada mensalmente de acordo com a pontuação do período/mês, não sendo possível o acúmulo de pontuação entre períodos/meses;
- 3.9. Caso da contratada somar a pontuação máxima de 33 pontos ficará facultado à contratante a rescisão unilateral sem ônus financeiro do contrato;
- 3.10. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, a contratante poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

Pontuação acumulada	Proporção do desconto
0 a 4 pontos	Zero
4,1 a 8 pontos	Notificação, caso não tenha sido aplicado anteriormente, durante a vigência do contrato.
8,1 a 12 pontos	Glosa correspondente a 1% do valor mensal faturado.
12,1 a 16 pontos	Glosa correspondente a 2% do valor mensal faturado.
16,1 a 20 pontos	Glosa correspondente a 3% do valor mensal faturado.
20,1 a 24 pontos	Glosa correspondente a 4% do valor mensal faturado.
24,1 a 28 pontos	Glosa correspondente a 6% do valor mensal faturado.

28,1 a 32 pontos	Glosa correspondente a 8% do valor mensal faturado.
32 pontos ou mais	Glosa correspondente a 8% acrescido de 1% a cada ponto extra, do valor mensal faturado

4. **DISPOSIÇÕES GERAIS**

4.11. Caberá multa de 20% do valor da Nota Fiscal do mês de apuração quando houver reincidência, por 02 (dois) meses consecutivos, de ocorrências previstas no IMR que resultem numa pontuação acumulada igual ou superior a 24 (vinte e quatro) pontos;

4.12. Na ocorrência de reiterados descumprimentos das obrigações contratuais ou do atingimento de 33 pontos em infrações previstas no IMR, poderá a Contratante proceder à rescisão unilateral da avença, sem ônus financeiro do contrato. De modo a evitar a descontinuidade dos serviços, poderá o HFA aguardar a efetivação de nova contratação para, posteriormente, rescindir unilateralmente o contrato.



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE J - RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS MOVEIS E UTENSÍLIOS

MATERIAIS QUE SERÃO FORNECIDOS PELA CONTRATANTE		
1. Relação carga do depósito de materiais descartáveis:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço galvanizado, 8 prateleiras (Mdd 2,40 x 0,92 x 0,44)	2
2	Suporte em aço inox para mangueira	1
3	Tanque inox suspenso estriado	1
2. Relação carga do depósito de materiais limpeza:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Prateleira inox com 3 seções quadradas, estrutura tubular (Mdd 2,0 x 0,60 x 1,48)	1
2	Estante em aço inox, graduada, (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1
3. Relação carga da área de recebimento de materiais:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão inox, 1 cuba, 6 pés fixos, 1 prateleira gradeada inferior, (Mdd 1,55 x 0,70 x 0,90)	1
2	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
3	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira lisa, inox, suspensa (Mdd 1,05 x 35)	1
4. Relação carga da seção de planejamento:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Aparelho de ar condicionado, tipo janela, , 7.500 BTU, Springer	1
2	Cadeira giratória almofadada, com encosto braços em lona preta	3
3	Mesa com tampo madeira com estrutura galvanizada, 2 gavetas (Mdd 1,20 x 0,70 x 0,75)	1
4	Mesa de madeira com 6 gavetas Md: 160x80x73	1
5	Armário de madeira com duas portas Md: 1,98x90x48	1
5. Relação carga da área de lavagem de caixas:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Suporte em aço inox para mangueira	1
2	Tanque em estrutura inox tubular, (Mdd 1,55 x 0,70 x 1,0)	1
6. Relação carga da área de estoque:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Armário em aço galvanizado, 2 portas (Mdd 0,90 x 0,45 x 2,0) - Setor de limpeza	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	17
2	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 3 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	1
3	Estante em chapa galvanizada quadrada, com 6 pés fixos, com 5 Seções (Mdd 2,0 x 0,60 x 2,06)	3
4	Prateleira lisa, suspensa, em aço inox (Mdd 1,30 x 0,35)	2
5	Armário em madeira, 2 portas, revestido em fórmica (Mdd 1,10 x 0,60 x 2,05)	1
6	Estante inox 4 seções Mdd: 92x40x1,50	2
7	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta central Mdd: 1,60x60x75	1
8	Mesa em estrutura em inox tubular com tampo em fórmica com 4 pés com uma gaveta lateral Mdd: 1,00x0,60x0,75	1
9	Mesa em aço inox com 4 pés fixos com prateleira inferior Mdd: 1,50x90x80	1
7. Relação carga de carros, estantes e chassis sobre rodas:		

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox, sobre rodas com 5 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	6
2	Estante em aço inox, gradeada, com rodas e 4 planos (Mdd 1,0 x 0,55 x 1,62)	2
3		
8. Relação carga de material da área de frente ao estoque hall de entrada da cozinha e área corredor cubas – escritório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
2	Extintor de incêndio, tipo pó químico, 6 kg	1
3	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	2
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	2
5	Máquina de fabricar gelo, EVEREST 150 MA	1
6	Suporte em aço inox para mangueira	1
9. Relação carga de material da área de cocção (área de saladas):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em estrutura tubular galvanizada, com tampo em aço inox, com suporte para fita filme (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
2	Bancada em aço inox, com 2 cubas, 1 prateleira inferior, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Bancada em aço inox, com 2 cubas, sem prateleira, (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1
5	Bancada em aço inox, com prateleira inferior, com suporte para fita filme (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa, (Mdd 1,05 x 0,55)	2
7	Refrigerador Industrial UNIMAP RCR-I 20/C, 16005-012	1
10. Relação carga de material da seção de açougue:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa (Mdd 1,50 x 0,80 x 1,0)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, tampo liso, estrutura galvanizada (Mdd 1,40 x 0,60 x 0,95)	1
2	Estante em aço inox lisa, com 1 cuba e 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
3	Evaporador de Teto MIPAL com 3 ventiladores	1
4	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
5	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,45 x 0,35)	2
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 1,50 x 0,35)	2
7	Bancada em aço inox com 1 cuba (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,90)	1
8	Estante em aço inox, pés fixos, com 4 planos (Mdd 1,0 x 0,50 x 1,65)	1
11. Relação carga de material do cocção - área de confeitaria:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado, estrutura aço inox, tampo em pedra mármore, 4 portas (Mdd 2,45 x 0,66 x 0,88)	1
2	Bancada em aço inox com 1 cuba (Mdd 2,95 x 0,70 x 1,0)	1
3	Bancada em aço inox com 1 prateleira inferior (Mdd 1,50 x 0,90 x 0,80)	1
12. Relação carga de material do escritório da gerência:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estação de trabalho em "L", em MDF, 4 gavetas Mdd 1,60x1,20x73	1
2	Mesa em aço inox para escritório, tampo aglomerado e vidro (Mdd 1,50 x 0,74 x 0,75)	1
3	Ar condicionado Split MIDEA	1
4	Arquivo em aço inox, 4 gavetas (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	3
5	Mesa em aço galvanizado, tampo vidro, com rodízios (Mdd 0,56 x 0,48 x 0,65)	1
6	Cadeira fixa, giratória com suporte p/braço em tecido preto	3
7	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizado com 2 gavetas Mdd 120x60x75	1
13. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha geral):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
2	Bancada em aço inox, com 1 cuba, 1 prateleiras inferiores gradeadas (Mdd 2,20 x 0,70 x 1,0)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa industrial em aço inox (Mdd 1,60 x 1,25)	1
5	Coifa industrial em aço inox (Mdd 4,95 x 1,25)	1
6	Fogão Industrial inox, 6 queimadores duplos, sem marca aparente	1
7	Forno combinado RATIONAL, Comb Master, para 20 gastronômicas (Mdd 0,89 x 0,79 x 1,80)	1
8	Fritadeira Basculante de 30 litros (Mdd 0,71 x 0,79 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Fritadeira Basculante de 80 litros (Mdd 1,22 x 0,89 x 1,02)	1
14. Relação carga de material da área de coção propriamente dita (cozinha da dieta):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão com 1 cuba ao centro, com 2 módulos, com prateleira intermediária e vão para recipiente de lixo (Mdd 2,95 x 0,80 x 0,70)	1
2	Balcão refrigerado inox, 3 portas e cabine para compressor com 18 cubas (Mdd 1,90 x 0,70 x 0,92)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	1
4	Coifa em aço inox, com 4 arandela, (Mdd 3,70 x 1,65)	2
5	Fogão Industrial 4 bocas ser marca aparente	1
6	Fogão Industrial 6 bocas ser marca aparente	1
7	Forno combinado, RATIONAL com 10 suportes para cubas, sobre bancada inox para 8 gastronômicas (Mdd 0,85 x 0,77 x 0,72)	2
15. Relação carga de material da área de colação:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão refrigerado inox, 3 portas, com 18 suportes para cubas, com cabine de compressor e prateleira superior larg 0,55 m, (Mdd 2,55 x 0,75 x 0,90)	1
2	Balcão refrigerado inox, 6 portas, uma cabine dupla com compressores, armário frontal e prateleira superior com largura de 0,40 m, (Mdd 3,80 x 1,05 x 0,91)	1
3	Bancada em aço inox com suporte para fita filme, (Mdd 1,0 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, 1 prateleira inferior (Mdd 2,25 x 0,70 x 0,91)	1
5	Bancada em aço inox, com vão central para lixo, 2 módulos com prateleira intermediária, (Mdd 2,25 x 0,75 x 0,89)	1
6	Caldeira gás vapor, 200 litros (aquecedor de leite)	1
7	Carro cantoneira em aço inox, com 3 colunas (15 encaixes para cubas) com rodas (Mdd 1,17 x 0,60 x 0,92)	2
8	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	1
9	Coifa em aço inox, (Mdd 4,57 x 1,36)	1
10	Fogão industrial 4 bocas, inox sem marca aparente	1
11	Forno combinado Rational comb master para 20 gastronômicas Mdd: 89x79x1,80	1
12	Forno combinado Rational comb master para 10 gastronômicas, sob bancada inox, Mdd: 85x77x1,72	1
13	Carro cantoneira, em aço inox, 1 coluna para 5 gastronômicos, (Mdd 0,65 x 0,50 x 0,80)	
14	Prateleira lisa suspensa em aço inox Mdd 1,30x35	
15	Urna térmica industrial marca animo cn20 litros	
16. Relação carga de material da área de cocção - área de lavação de utensílios:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa em aço inox, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, com 3 cubas, 6 pés (Mdd 2,96 x 0,70 x 0,90)	1
2	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 0,90 x 0,35)	1
3	Prateleira em aço inox, suspensa, gradeada (Mdd 1,55 x 0,35)	1
17. Relação carga de material da antecâmara - (mdd 7,45 x 1,50 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
18. Relação carga de material da câmara de laticínios - (mdd 2,42 x 2,30 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	2
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
19. Relação carga de material da câmara de poupas- (mdd 3,66 x 2,95 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05)	1
2	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
20. Relação carga de material da câmara de cárneos - (mdd 3,80 x 4,70 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
2	Estante em aço inox Câmara Frigorífica com 4 seções Mdd 90x40x1,48	2
3	Estante em aço inox Câmara Frigorífica Mdd 90x52x2,05	4
21. Relação carga de material da câmara de pratos prontos- (mdd 3,90 x 3,60 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
22. Relação carga de material da câmara de lixo- (mdd 2,0 x 2,75 x 2,56):		

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
2	Estante em aço inox para câmara frigorífica, (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,05) - Câmara de bebidas	1
23. Relação carga de material da câmara de hortifruti- (mdd 3,05 x 5,78 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 3 ventiladores	1
24. Relação carga de material da câmara de refrigeração - (mdd 3,60 x 2,28 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
2	Estante de aço inox graduada Mdd: 90x40x1,48	1
3	Estante de aço inox graduada com 6 pés, 3 seções Mdd: 1,65x50x1,48	1
4	Estante de aço inox graduada com 4 pés, 5 seções Mdd: 1x50x1,65	1
25. Relação carga de material da câmara de bebidas- (mdd 3,55 x 1,95 x 2,56):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Evaporador de câmara frigorífica, FLEX COLD, com 2 ventiladores	1
26. Relação carga de material da cocção - área das caldeiras:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Panelão industrial em aço inox, GRUNOX, 300 litros	4
2	Bancada em aço inox, estrutura tubular, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,90)	1
3	Coifa industrial em aço inox (Mdd 3,70 x 1,65)	2
4	Carro em aço inox, sem rodízios (Mdd 1,0 x 0,70 x 0,79)	1
27. Relação carga de materiais da seção de patrimônio e hotelaria:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Estante em aço galvanizado, 6 seções, (Mdd 0,92 x 0,45 x 1,98)	2
2	Armário em aço chapa galvanizada, com prateleiras adaptadas em madeira, (Mdd 1,09 x 0,46 x 2,22)	2
3	Estante em aço galvanizado, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	1
4		
5	Estante em aço galvanizado, 7 seções, (Mdd 0,92 x 0,41 x 2,40)	2
6	Estante em aço galvanizado, com prateleiras, sem portas, 4 seções, (Mdd 0,92 x 0,46 x 1,97)	1
7	Armário balcão em madeira, 3 portas e prateleira interna, (Mdd 1,50 x 0,60 x 0,90)	1
8	Estante aço galvanizado 5 seções (1,89 x 0,45 x 2,40)	
28. Relação carga de materiais da seção de manutenção:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Botijão de gás, 13 kg vazio	1
2		
3	Estante chapa galvanizada, 7 Seções, (Mdd 0,90 x 0,41 x 2,40)	2
4	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,70)	1
5	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 1,90)	1
6	Estante em aço inox para câmara frigorífica (Mdd 0,90 x 0,52 x 2,04)	2
7	Mesa em estrutura chapa de aço galvanizado, 6 gavetas, tampo revestido em compensado, (Mdd 1,68 x 0,91 x 0,76)	1
29. Lavabo do refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,74cm	2
2	Porta de vidro estilo blindex Md: 2mx1,20cm	2
3	Bancada em granito com 4 cubas ovas, Md: 3,52mx50cm	1
4	Bancada em granito de pias com uma cuba oval, Md: 78x50cm	2
5	Papeleira	4
6	Saboneteira	4
7	Espelho Md: 80x97cm	2
8	Espelho Md: 1,75mx97cm	1
9	Espelho Md: 1,80mx97cm	1
10	Luminárias	3
30. Relação carga de materiais do refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado 60.000 BTU, Split, teto piso	6

2	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
3	Balcão em aço inox pista fria, 5 cubas, (Mdd 1,65 x 0,70 x 0,82)	1
4	Balcão em aço inox, térmico, 4 portas, 6 cubas (Mdd 2,12 x 0,70 x 0,82)	1
5	Conjunto controle acesso área restrita, NK-ROLL PLUS BC, inox – catraca.	2
6	Poltrona em madeira, revestida em couro sintético, 1 lugar	2
7	Quadro de Arte em madeira, gravura de Fran Roger "Abstrata" (Mdd 1,30 x 1,12)	1
8	Sofá de 3 lugares, estofado, em corvim com braço revestida em couro sintético	1
9	Cabideiro em MDF (Mdd 3,98 x 0,09)	1
10	Escaninho em MDF, 36 divisórias, (Mdd 1,85 x 0,35 x 2,05)	1
11	Extintor de incêndio, pó químico, 6 kg	1
12	Mesa em madeira (Mdd d=0,58 x 0,90) (cafezinho e leite caramelizado)	1
13	Quadro de Arte em madeira, gravura "Cálice de Frutas" (Mdd 0,96 x 0,80)	1
14	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Flores" (Mdd 1,06 x 0,82)	1
15	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 0,92 x 1,02)	1
16	Quadro de Arte em madeira, gravura "Jarro Frutas" (Mdd 1,08 x 1,0)	1
17	Mesa estrutura metalom tampo em MDF Mdd 1,80x68x76	1
18	Quadro de Arte em madeira, gravura laranja Mdd 1,07x85	1
19	Relógio de parede, STANDART TIME (Mdd - D=0,66)	1
20	Separador de fila de pessoal estrutura tubular pilar em alumínio	14
21	Balcão em madeira com uma prateleira interna sem porta Mdd 1,55x70x1,85	1
22	Mesa com tampo de madeira com estrutura galvanizada com 3 gavetas Mdd 1,12x65x75	1
23	Bancada em aço inox lisa com duas prateleiras internas Mdd 2x70x83	2
24	Extintor de incêndio CO2 6kg	1
25		
26	Mesa oval com tampo de madeira com estrutura metalon Mdd 2,20x1,10x70	1
27	Cadeiras MARELLE empilhável confeccionadas em tubo abilongo em aço carbono	200
28	Mesas com estrutura confeccionada em tubo 3" em aço carbono Mdd D 1,20X78	40
31. Relação carga de materiais do refeitório vip:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado Split 57.000 BTU, Carrier	1
2	Mesa de centro em madeira cerejeira (Mdd 0,76 x 0,76 x 0,38)	1
3	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
4	Quadro em madeira, Marina, Arte: gravura Barcos, (Mdd 1,44 x 1,07)	1
5	Refrigerador ELETROLUX RE 31,	1
6	Armário em MDF, 2 portas (vidro) com 4 prateleiras (Mdd 0,41 x 0,37 x 1,67)	1
7	Biombo em madeira, articulado, com 6 módulos de 0,34 x 1,80	1
8	Mesa em estrutura tubular metálica, tampo em chapa galvanizado (Mdd 1,84 x 0,91 x 0,73)	1
9	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro (Mdd 0,90 x 0,90 x 0,74)	1
10	Mesa em estrutura galvanizada com tampo em MDF Mdd 1,28x62x77	1
11	Mesa em madeira cerejeira, tampo duplo de vidro Mdd 1,76x90x74	2
12	Mesa em madeira cerejeira, tampo de vidro com prateleira inferior Mdd 1x60x90	1
13	Prateleira suspensa em MDF Mdd 80x28	2
14	Prateleira suspensa em MDF Mdd 90x28	2
15	Prateleira suspensa em MDF Mdd 1,70x28	2
16	Quadro em madeira, arte gravura "COCO NUCIFERA" Mdd 62x32	1
17	Quadro em madeira, arte gravura em 4 peças S. NEVES	1
18	Quadro em madeira, arte gravura "FLOR" Mdd 75x70	1
19	Quadro em madeira, arte gravura "musa têxteis Mdd 62x32	1
20	Mesa com tampo em fórmica com estrutura em metalon Mdd 2x90x74	6
21	Mesa em madeira com estrutura metalon Mdd 1,80x68x76	3
22	Chapelaria com 30 suportes	1
32. Relação carga de materiais da sala das técnicas de nutrição:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Ar condicionado SPLIT, MIDEA, 9.000 BTU	1
2	Cadeira giratória regulável, com apoio de braços, com rodízios	3
3	Mesa em madeiras com 2 gavetas com tampo em fórmica Mdd 92x50x80	1
4	Mesa com estrutura de aço metalon com tampo em fórmica com 3 gavetas Mdd 1,20x75x74	2
5	Armário de aço palma, 2 portas articuladas, 5 prateleiras, (Mdd 1,18 x 0,46 x 1,98)	1
33. Relação carga de materiais - cocção - área de distribuição de dietas:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Mesa para computador, tampo de madeira branca (Mdd 0,89x0,64x0,72)	1
2	Balcão térmico inox, 3 cubas, com rodas (Mdd 1,22 x 0,67 x 0,94)	3
3	Bebedouro inox elétrico, suspenso IBBL 300	1
4	Esteira rolante (Mdd 7,00 x 0,66 x 0,91)	1
5	Extintor de incêndio, pó químico, 6 kg	1

6	Iluminação de emergência, BLA 202, com 2 faróis	1
7	Lavatório inox, suspenso (Mdd 0,50 x 0,40 x 0,24)	1
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox, elétrica, 3 cubas térmicas adaptadas (Mdd 3,28 x 0,90 x 0,85)	3
2	Bancada inox com 4 pés fixos Mdd 1,55x70x90	1
34. Relação carga de materiais - lactário - 4º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Frigobar, CRC 12, 120 litros, cor branca - consul	1
2	Armário em madeira, 1 porta, pés fixos, (Mdd 0,50 x 0,62 x 0,95)	1
3	Bancada em aço inox, sobre alvenaria, 1 cuba, 1 prateleira interna em madeira, (Mdd 2,21 x 0,58 x 0,88)	1
4	Bancada em estrutura de madeira sobre alvenaria, tampo em aço inox, 1 cuba, com 6 portas (Mdd 3,53 x56 x84)	1
5	Cadeira STILO FLEX, revestida em tecido preto	1
6	Fogão à gás SERVINOX, 4 queimadores, estrutura em madeira	1
7	Mesa em estrutura de metalon, com rodízios, tampo MDF, (Mdd 0,52 x 0,37 x 0,68)	1
8	Poltrona estrutura cromada, revestida em lona bege	1
9	Bancada lisa em madeira suspensa na cor branca Mdd 1,99x44	1
10	Refrigerador duplex Eletrolux DC 41 259 LITROS	1
11	Mesa com tampo em fórmica com estrutura metalon 1x80x75	1
12	Armário em fórmica com 12 vãos livres Mdd 2,20x55x2m	1
13	Armário com tampo em fórmica estrutura metalon uma gaveta e uma porta Mdd 45x40x76	1
35. Relação carga de materiais da área de lavação de utensílios refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada em aço inox lisa sobre 4 rodas, 2 prateleiras inferiores, (Mdd 1,15 x 0,60 x 0,90) e 1 prateleira superior em aço inox liso, (Mdd 1,15 x 0,40 x 0,90)	2
2	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,10 x 0,60 x 0,89)	1
3	Bancada em aço inox lisa, estrutura tubular em aço galvanizado, com 1 cuba, e abertura para vaso de lixo, (Mdd 2,80 x 0,60 x 0,90)	1
4	Bancada em aço inox, 2 cubas, estrutura tubular galvanizada (Mdd 1,67 x 0,70 x 0,90)	1
5	Máquina de lavar louça, HOBART ECOMAX, ECO 900 com bancada de entrada em aço inox (Mdd 1,63 x 0,64 x 0,90) e bancada saída em aço inox, 1 cuba, (Mdd 1,18 x 0,64 x 0,90)	1
6	Prateleira em aço inox lisa, suspensa (Mdd 3,50 x 0,45)	1
7	Suporte para mangueira em aço inox	1
8	Tampo em aço inox, sobre 3 cavaletes tubulares galvanizado (Mdd 3,92 x 0,88 x 0,90)	1
9	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,14)	7
10	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,09)	9
11	Bandeja em PVC para máquina de lavar louças (Mdd 0,49 x 0,49 x 0,12)	15
12	a. Bancada em aço inox, de entrada, 1 cuba, (Mdd 1,32 x 0,70 x 0,87);	2
13	b. Bancada em aço inox, de saída (Mdd 1,25 x 0,60 x 0,90)	
14	Carro em aço inox, para transporte de urnas de café, chá e leite (Mdd 1,0 0,50 x 1,02)	2
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Balcão em aço inox refrigerado, 2 portas, 1 cabine para compressor (Mdd 2,10 x 0,70 x 0,93)	1
36. Relação carga de materiais das urnas isotérmicas para café e leite, capacidade 20 litros:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Urna isotérmica em aço inox liso, para café e leite, capacidade 20 litros	2
37. Relação carga de materiais da sala de administração - divisão de pessoal:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
2	Ar Condicionado SPLIT, YORK, 18.000 BTU	1
3	Armário baixo, em MDF, 4 gavetas, 1 porta, (Mdd 0,71, x 0,63 x 0,84)	1
4	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,67 x 1,33)	1
5	Arquivo em aço galvanizado, 4 gavetas, (Mdd 0,47 x 0,71 x 1,33)	2
6	Mesa em madeira MDF, pés tubulares, 6 gavetas, (Mdd 1,80 x 0,80 x 0,75)	1
7	Mesa em madeira, 1 prateleira inferior, (Mdd 0,77 x 0,45 x 0,75) (impressora)	1
8	Mesa reta, em estrutura tubular galvanizado, tampo MDF, (Mdd 1,40 x 0,75 x 0,75)	1
9	Quadro em madeira, Arte: "Vaso" (Mdd 0,68 x 0,55)	1
10	Cadeira giratória com rodizio com apoio para braço cor azul	1
11	Cadeira giratória com rodizio com apoio para braço cor preta	2
12		
13	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 1,10x70x2,10	1
14	Armário embutido com 2 portas em fórmica Mdd 51x72x95	1
15		
38. Relação carga de materiais de carros e estantes com rodízios:		

Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 058 x 1,27)	4
2	Carro em aço inox para transporte doméstico para refeição FECHADO (Mdd 0,81 x 058 x 1,28)	1
3	Carro cantoneira em aço inox, 2 colunas, 10 gastronômicas (Mdd 0,82 x 0,60 x 0,92) - depósito manutenção	1
4	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,58 x 0,51 x 1,86) - câmara frigorífica	1
5		
6	Carro cantoneira em aço inox, 1 coluna, 8 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 1,64)	9
7	Carro cantoneira em aço inox, 2 colunas, 20 gastronômicas (Mdd 0,74 x 0,60 x 1,60)	5
8	Carro chassi em aço inox, para 2 caixa (Mdd 0,82 x 0,62 x 0,21)	10
9	Carro em aço inox, cantoneira, 1 coluna, 10 gastronômicas (Mdd 0,42 x 0,50 x 2,0)	2
39. Relação carga de materiais da copa do 11º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, CONSUL, 120 litros	1
40. Relação carga de materiais da copa do 10º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira MARELLI, espaldar baixo	1
2	Aparelho telefone INTELBRAS,	1
3	Bancada em aço inox, lisa, suspensa, (Mdd 2,0 x 0,50)	1
4	Bancada em aço inox, tampo sobre alvenaria, 1 cuba, (Mdd 3,56 x 0,57 x 0,83)	1
5	Purificador, SOFT EVEREST, branco,	1
6	Refrigerador, Consul Facilita, 2 portas, 259 litros, DC 41	1
7		
8	Armário em fórmica 2 portas Mdd 1x45x2,05	2
41. Relação carga de materiais da copa do 9º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador, ELETROLUX, 2 portas, 259 litros, DC 41	1
42. Relação carga de materiais da copa do 8º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeira giratória, MARELLI, espaldar baixo, revestida em tecido cinza (Lactário 4º piso)	1
2	Bancada em granito sobre alvenaria, em "L" 1 cuba, 5 ports, (Mdd 1,73 x 0,60 x 0,87) +(2,53 x 0,60 x 0,87)	1
3	Aparelho telefone INTELBRAS,	1
4	Refrigerador, CONSUL, 1 portas, 259 litros, DC 41	1
43. Relação carga de materiais da 2ª copa do 8º andar da lâmina:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Bancada de pia com tampo em inox estrutura em fórmica 4 portas e pés em metalon Mdd 1,60x60x68	1
2	Bancada com tampo em inox estrutura em fórmica 2 portas e pés em metalon Mdd 1,48x60x68	1
3	Prateleira suspensa Mdd 1,34x58	1
4		
44. Relação carga de materiais do 7º andar da lâmina (UTI):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Refrigerador 259 Litros 220 w	1
EQUIPAMENTOS A SEREM FORNECIDOS PELA CONTRATADA (COMPOSIÇÃO DE CUSTOS)		
45. Refeitório:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Cadeiras de ferro com assento em madeira e estofado	200
2	Mesas de ferro com tampo redondo em madeira	40
3	CARROTÉRMICOREFRIGERADOPARATRANSPORTEFECHADO-CF203TRM, distribuídos nos andares: 01 – 10º; 02 – 8º;	7
46. Copa do 7º andar (UTI):		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone com fio Pleno	1
47. Copa do 8º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant

1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone com fio Pleno	1
48. 2ª Copa do 8º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone com fio Pleno	1
49. Copa do 9º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone com fio Pleno	1
50. Copa do 10º andar:		
Nr Ord	Especificação do material	Quant
1	Microondas no mínimo 20 litros	1
2	Telefone com fio Pleno	1



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE K - QUANTIDADE ESTIMADA DE PESSOAL

CATEGORIA PROFISSIONAL POR SETOR	QUANTIDADE DE POSTOS	QUANTIDADE TOTAL	TURNO	Código Brasileiro de Ocupações - CBO
ADMINISTRAÇÃO				
Gerente da Unidade – Nutricionista – Diarista	1	1	Diurno	2237-10
Departamento de Pessoal/Faturista – Diarista	1	1	Diurno	4131-15
PRODUÇÃO				
Nutricionista de Produção – Plantonista 12x36	1	2	Diurno	2237-10
Nutricionista de Produção – Plantonista 12x36	1	2	Noturno	2237-10
Técnica em Nutrição – Plantonista 12x36	1	2	Diurno	2237-05
DIETOTERAPIA				
Nutricionista da Produção da Dieta – Plantonista 12x36	1	2	Diurno	2237-10
Técnica em Nutrição - Plantonista 12x36	1	2	Diurno	2237-05
ALMOXARIFADO				
Almoxarife – Diarista	1	1	Diurno	4102-05
Auxiliar de Almoxarife – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	4141-05
Auxiliar de Almoxarife - Diarista	1	1	Diurno	4141-05
REFEITÓRIO				
Copeiro – Plantonista 12X36	3	6	Diurno	5134-30
Copeiro - Diarista	3	3	Diurno	5134-30
COZINHA GERAL				
Cozinheiros – Plantão 12X36	1	2	Diurno	5132-20
Cozinheiros - Diarista	1	1	Diurno	5132-20
Auxiliares de cozinha - Diarista	1	1	Diurno	5135-05
Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5135-05
COZINHA DIETÉTICA				
Cozinheiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5132-20
Auxiliares de cozinha – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5135-05
COPEIRAS DOS ANDARES				
10º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno	5134-30
9º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno	5134-30
8º - Plantonista 12X36	2	4	Diurno	5134-30
UTI - Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5134-30
Clínicas/Emergência- Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5134-30
Copeira Plantonista 12X36 – Noturno – Ceia e desjejum pacientes	3	6	Noturno	5134-30
LACTÁRIO				
Lactarista – Plantonista 12X36 - Diurno	2	4	Diurno	5134-30
Lactarista – Plantonista 12X36 - Noturno	1	2	Noturno	5134-30
AÇOUGUE				
Magarefe –Plantonista 12X36 - Diurno	1	2	Diurno	8485-20
Auxiliar de magarefe – Diarista	1	1	Diurno	8485-20
CONFEITARIA				
Confeiteiro - Diarista	1	1	Diurno	8483-10
Confeiteiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	8483-10
Auxiliar de Confeitaria – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	8483-10

Auxiliar de Confeitaria – Diarista	1	1	Diurno	8483-10
SETOR DE SALADA				
Saladeiro – Plantonista 12X36	1	2	Diurno	5135-05
Aux. de saladeiro - Diarista	1	1	Diurno	5135-05
COLAÇÃO DE PACIENTES				
Aux. Cozinha – Confeção de lanches - Plantonista 12x36	2	4	Diurno	5135-05
AUXILIAR DE SERVIÇOS GERAIS				
Plantonista 12x36 Noturno	1	2	Noturno	5143-20
Diarista	2	2	Diurno	5143-20
Plantonista 12x36 Diurno	4	8	Diurno	5143-20
TOTAL	54	91		

DAS ATRIBUIÇÕES E QUALIFICAÇÃO DOS PROFISSIONAIS

- a) Nutricionista chefe (Gerente de Unidade) – Responsável por planejar, organizar, dirigir, supervisionar e avaliar a execução das atividades operacionais relacionadas à produção, bem como pelo padrão de qualidade requerido pela fiscalização do contrato; efetuar controle higiênico sanitário. Para realizar essas atribuições, o nutricionista deverá desenvolver as atividades obrigatórias e complementares de acordo com a Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas (CFN) Nº 600/2018;
- b) Departamento de Pessoal/Faturista - Gerencia atividades de departamentos ou serviços de pessoal, recrutamento e seleção. Assessora diretoria e setores da empresa contratada em atividades como planejamento, contratações, negociações de relações humanas e do trabalho. Organiza documentos; gera lançamentos, auxilia na apuração do quantitativo de refeições diárias, concilia dados.
- c) Nutricionista de produção normal – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade sadia, Gabinete do COMANDANTE LOGÍSTICO e acompanhantes, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPI necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios;
- d) Nutricionista produção noturno: Responsável pela qualidade da produção de refeições/lanches da coletividade enferma, acompanhantes, coletividade sadia e Gabinete do Comandante, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo e distribuição, assim como a orientação e supervisão das coqueiras quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios;
- e) Nutricionista de produção dieta – Responsável pela qualidade da produção das refeições da coletividade enferma, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré-preparo e preparo, orientação e supervisão dos cozinheiros quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Supervisiona e orienta as coqueiras no momento do porcionamento e distribuição das refeições, garantido que este seja de acordo com o previsto neste Projeto Básico;
- f) Cozinheiro geral e dietética – Responsável pelo preparo dos alimentos, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- g) Auxiliar de cozinha – Responsável pelo pré-preparo dos pratos quentes, pré-preparo e montagem das saladas e sobremesas, reabastecimento dos balcões de distribuição, higienização e sanitização dos equipamentos da área operacional e demais tarefas da produção de refeições, conferidas pelo chefe de cozinha. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- h) Copeiro produção - Responsável pelo pré-preparo de hortaliças e bebidas, bem como de pequenas refeições e lanche. Atua na distribuição de refeições no refeitório, executa a higienização e sanitização dos utensílios e equipamentos das suas áreas operacionais. Zela pela manutenção da limpeza dos balcões de distribuição durante todo o atendimento aos usuários do refeitório. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- i) Lactarista (Copeiro de lactário) – Responsável pelo preparo e distribuição de fórmulas, bem como da higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- j) Copeiro de andar – Responsável pela distribuição das refeições dos pacientes das unidades de internação, emergência, clínicas, setores fechados bem como pela higienização dos utensílios, equipamentos e ambientes sob sua responsabilidade. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- k) Magarefe – Responsável pelo pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- l) Auxiliar de Magarefe - Responsável pelo auxílio ao Magarefe no pré-preparo e acondicionamento das carnes, higienização e sanitização dos equipamentos da sua área operacional. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- m) Almojarife/Encarregado de Almojarife – Responsável pelo controle dos documentos e registros de quantidade e valores financeiros das mercadorias, bem como pelo controle de qualidade dos produtos recebidos e das suas características sensoriais. Organiza e controla as áreas de recebimento, armazenamento adequado e distribuição dos gêneros;
- n) Auxiliar de almojarife – Responsável pelo auxílio ao estoquista no recebimento, no controle, na pesagem, no armazenamento adequado, na distribuição dos gêneros. Executa a higienização e sanitização dos utensílios, equipamentos, instalações do estoque seco e frio e auxilia na organização geral do estoque seco e frio;
- o) Confeiteiro – Responsável pela confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos. Auxilia o nutricionista com a apresentação de novas receitas, preparadas sob sua supervisão. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- p) Confeiteiro Auxiliar - Responsável pelo auxílio ao Confeiteiro na confecção das sobremesas e produtos de pastelaria, incluindo doces, frutas, salgados, tortas, pães, biscoitos e bolos. Executa as tarefas em conformidade às normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- q) Saladeiro - Responsável pelo preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde;
- r) Auxiliar Saladeiro - Responsável por auxiliar o Saladeiro em suas atividades de preparo de saladas diversas, corte de legumes e verduras, molhos, pastas e decoração de saladas. Trabalha em conformidade a normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene e saúde.
- s) Auxiliar de Serviços Gerais – Responsável pela limpeza e higienização de todas as áreas sob a responsabilidade da Empresa CONTRATADA, bem como dos equipamentos e utensílios. Seleciona, separa, acondiciona e recolhe os resíduos decorrentes da produção e distribuição das refeições. Executa as tarefas em conformidade as normas e procedimentos técnicos e de qualidade, segurança, higiene, saúde e preservação ambiental;
- t) Técnico em nutrição e dietética – Responsável por auxiliar o nutricionista em todas as etapas do processo de produção de refeições, desde a seleção de alimentos, pré-preparo, preparo até a distribuição, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, de ambientes e utensílios. Auxiliar também na realização de treinamentos dos funcionários e supervisão e orientação das coqueiras dos andares e refeitório, garantido o cumprimento do estabelecido neste Projeto Básico;

u) Todo o pessoal, com exceção dos Auxiliares de Serviços Gerais e demais profissionais auxiliares (Auxiliar de cozinha, Auxiliar de Magarefe, Auxiliar de almoxarife, Confeiteiro Auxiliar, Auxiliar Saladeiro) deverá ser habilitado e qualificado para o desempenho das funções inerentes ao setor de atuação.

v) Cada funcionário deverá ter o certificado de formação na área de atuação, para fins de comprovação de sua qualificação (Carteira de trabalho, diploma de curso realizado ou outro meio idôneo de comprovação);

w) Todo o serviço de alimentação deverá ser de responsabilidade técnica de Nutricionistas, funcionários da CONTRATADA, que deverão ter experiência profissional comprovada para que possam atuar nas áreas de Planejamento, Produção, Dietoterapia e Lactário.

x) A CONTRATADA deverá manter Nutricionistas e Técnicos em Nutrição diariamente, incluindo finais de semana e feriados, durante o período de produção e todo o período de distribuição das diversas refeições a fim de acompanhar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, no refeitório, nas cozinhas (geral e dietoterápica) e nos andares de internação. O acompanhamento e fiscalização dos serviços de produção e distribuição no turno da noite será realizado por um técnico em nutrição (Quadro de mão de obra fixa);

y) As Nutricionistas da CONTRATADA, que atuarem na produção da coletividade enferma, serão responsáveis por acompanhar todas as atividades desenvolvidas nos andares de internação, lactário, clínicas e emergência;

z) As nutricionistas da área de Produção deverão ser responsáveis pelo recebimento de todos os produtos/gêneros alimentícios dos fornecedores da CONTRATADA, zelando pela qualidade e em nenhum momento receber gêneros impróprios para o consumo. A CONTRATANTE poderá a qualquer momento solicitar visita aos fornecedores da CONTRATADA, bem como a substituição imediata dos produtos/gêneros de acordo com os seguintes critérios: não atenderem as especificações do Contrato (produto de primeira qualidade e marca conhecida), qualidade imprópria do produto (alterações nas características organolépticas), não atenderem as necessidades nutricionais do público para os quais são ofertados ou não tiverem boa aceitação pelos comensais (coletividades sadia e/ou enferma);

aa)As Nutricionistas da área de Produção serão responsáveis pela conferência de todos os gêneros alimentícios necessários à confecção dos cardápios do dia, além de verificar o pré-preparo, preparo, cocção, confecção, distribuição, apresentação e propriedades organolépticas destas preparações;

ab)A CONTRATADA deverá cumprir as atribuições previstas na legislação do Conselho Federal de Nutrição (CFN) e do Conselho Regional de Nutrição (CRN) no campo de atuação das técnicas em nutrição e nutricionistas, não sendo permitido desvio de função;



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

APÊNDICE M - QUADRO DE UNIFORMES DOS FUNCIONÁRIOS

ADMINISTRATIVO – FEMININA		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	2
Cinto de Couro (unidade)	1	1
Saias, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	1	2
Meia Social (pares)	1	2
Sapato Social (par)	1	1
Rede de Cabelo (unidade)	1	2
GERENTE, NUTRICIONISTAS E TÉCNICAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	11	2
Cinto de Couro (unidade)	11	1
Meia Social (pares)	11	2
Sapato Social (par)	11	1
Jaleco branco	11	2
Rede de Cabelo (unidade)	11	2
agasalho frio	2	1
sapato antiderrapante	11	1
ALMOXARIFE, ENCARREGADO, MAGAREFE, AUX MAGAREFE, SALADEIRA, SERVIÇOS GERAIS E COPEIRAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	2
Cinto de Couro (unidade)	19	1
Meia Social (pares)	19	2
blusa	19	2
bota	19	2
agasalho frio	4	1
sapato antiderrapante	19	1
Japona térmica impermeável(Almoxarife, Aux Almoxarife, Magarefe, Aux Magarefe)	6	1
Luva de malha de aço punho curto (Magarefe e Aux Magarefe)	2	1
Avental de açougueiro (Magarefe e Aux Magarefe)	2	2
Luva em látex nitrílico cano longo(Serviços gerais)	10	6
Máscara respiratória descartável com filtro	10	24
COZINHEIRO GERAL E DIETOTERAPIA, AUX COZINHA, CONFEITEIRO E AUX CONFEITARIA		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido brim, na cor branca, tipo social	19	1
Cinto de Couro (unidade)	19	1
Meia Social (pares)	19	1
blusa	19	1
bota	19	1
touca	19	1
agasalho frio	2	1
sapato antiderrapante	19	1
Chapéu branco cozinheiro e confeiteiro	12	1
Chapéu de auxiliar de cozinha e copeira/copeira de andar	73	1
Avental térmico antichamas(cozinheiro, Aux cozinha e confeiteiro)	24	1
Luva térmica para alta temperatura(cozinheiro, Aux cozinha, Confeiteiro e Copeiro de refeitório)	34	1
COPEIRAS DE ANDAR E LACTARISTAS		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	49	2
Cinto de Couro (unidade)	49	1
Sapato Social (par)	49	1
Meia Social (pares)	49	2
blusa	49	2

avental de tecido	49	2
touca	49	2
agasalho frio	8	1
COPEIRAS DO REFEITÓRIO		
Descrição	Quantidade	Quantidade 12 meses
calças compridas, confeccionadas em tecido gabardine, na cor preta, tipo social	10	2
Cinto de Couro (unidade)	10	1
Sapato Social (par)	10	1
Meia Social (pares)	10	2
blusa	10	2
bota	10	2
Avental PVC	10	2
Quando de uso obrigatório, no início do contrato de trabalho, as empresas fornecerão aos seus empregados, gratuitamente, 02 (dois) conjuntos de uniformes completos e 01 (um) par de meias e calçado. A cada 6 (seis) meses, será entregue 1 (um) conjunto de uniforme.		
Parágrafo Primeiro – As empresas fornecerão a todos os seus empregados que trabalham à noite 01 (uma) jaqueta (agasalho para o frio).		
Plantonistas trabalham 12X36, as Diaristas trabalham de segunda a sexta-feira (D5), e de segunda a sábado ou domingo, conforme a necessidade (D6).		

ANEXO II - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
TERMO DE CONTRATO

TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº XX/2023-HFA, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA) E A EMPRESA _____

A **UNIÃO**, por intermédio do **HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS (HFA)**, com sede no Setor HFA, S/Nº - Sudoeste, Brasília-DF – CEP 70.673-900, Telefone (61) 3966-2496, (61) 3966-2407 ou 3966-2447, correio eletrônico licitacao@hfa.mil.br, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 03.568.867/0001-36, neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20...., publicada no DOU de de de, portador da matrícula funcional nº, doravante denominada CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 60550.031847/2022-55 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/2023, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo, e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	VALOR MÁXIMO MENSAL (R\$)	VALOR MÁXIMO ANUAL (R\$)
1	1	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo aquisição de gêneros, disponibilização de equipamentos, utensílios e demais insumos necessários ao preparo de refeições destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA. QTD MÁXIMA MENSAL DE REFEIÇÕES: 31.610 (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
	2	Serviços de apoio para preparo e fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme planilha de mão de obra (92 profissionais).	22861	SV/MÊS	12		
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme apêndice G (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme apêndice E (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO (ANUAL)							

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e seja observado o disposto no Anexo IX da IN SEGES/MP nº 05/2017, atentando, em especial, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- 2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- 2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- 2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- 2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
- 2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;
- 2.1.6. Seja comprovado que a contratada mantém as condições iniciais de habilitação.

- 2.2. A CONTRATADA não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.
- 2.3. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.
- 2.4. Nas eventuais prorrogações dos contratos com dedicação exclusiva de mão de obra, os custos não renováveis já pagos ou amortizados no primeiro ano da contratação deverão ser reduzidos e/ou eliminados como condição para a renovação.
- 3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**
- 3.1. O valor mensal da contratação é de R\$ (.....), perfazendo o valor total de R\$ (.....).
- 3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.
- 3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.
- 4. CLÁUSULA QUARTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTARIA**
- 4.1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2023, na classificação abaixo:
- 4.1.1. Gestão/Unidade: 00001/112408
- 4.1.2. Fonte: XXXXX
- 4.1.3. Programa de Trabalho: XXXXX
- 4.1.4. Natureza da Despesa: XXXXX
- 4.1.5. Elemento de Despesa: XXXXX
- 4.1.6. PTRES: XXXXX
- 4.2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.
- 5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO**
- 5.1. O prazo para pagamento à CONTRATADA e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência e no Anexo XI da IN SEGES/MP n. 5/2017.
- 6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTAMENTO DE PREÇOS EM SENTIDO AMPLO**
- 6.1. As regras acerca do reajustamento de preços em sentido amplo do valor contratual (reajuste em sentido estrito e/ou repactuação) são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo deste Contrato.
- 7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**
- 7.1. Será exigida a prestação de garantia na presente contratação, conforme regras constantes do Termo de Referência, anexo do Edital.
- 8. CLÁUSULA OITAVA – MODELO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO**
- 8.1. O modelo de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados, a disciplina do recebimento do objeto e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 8.2. Será utilizada a Conta-Depósito Vinculada a que se refere o Anexo XII da IN SEGES/MP n. 5/2017, conforme as regras estabelecidas neste Termo de Referência.
- 8.3. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
- 9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**
- 9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**
- 10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO**
- 11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:
- 11.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;
- 11.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e precedidos de autorização da autoridade competente, assegurando-se à CONTRATADA o direito ao contraditório, bem como à prévia e ampla defesa.
- 11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
- 11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
- 11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
- 11.4.3. Indenizações e multas.
- 11.5. O não pagamento dos salários e das verbas trabalhistas, e o não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o FGTS poderá dar ensejo à rescisão do contrato por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE e à aplicação das penalidades cabíveis (art. 8º, inciso IV, do Decreto nº 9.507, de 2018).
- 11.6. Quando da rescisão, o fiscal administrativo deverá verificar o pagamento pela CONTRATADA das verbas rescisórias ou os documentos que comprovem que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho (art. 64 a 66 da IN SEGES/MP n.º 05/2017).
- 11.7. Até que a CONTRATADA comprove o disposto no item anterior, a CONTRATANTE reterá:
- 11.7.1. a garantia contratual, prestada com cobertura para os casos de descumprimento das obrigações de natureza trabalhista e previdenciária e para com o FGTS pela CONTRATADA, que será executada para reembolso dos prejuízos sofridos pela Administração, nos termos da legislação que rege a matéria; e
- 11.7.2. os valores das Notas fiscais ou Faturas correspondentes em valor proporcional ao inadimplemento, até que a situação seja regularizada.
- 11.8. Na hipótese do subitem anterior, não havendo quitação das obrigações por parte da CONTRATADA no prazo de 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.
- 11.9. O CONTRATANTE poderá ainda:
- 11.9.1. nos casos de obrigação de pagamento de multa pela CONTRATADA, reter a garantia prestada a ser executada, conforme legislação que rege a matéria; e
- 11.9.2. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 80 da Lei nº 8.666, de 1993, reter os eventuais créditos existentes em favor da CONTRATADA decorrentes do contrato.
- 11.10. O contrato poderá ser rescindido no caso de se constatar a ocorrência da vedação estabelecida no art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES E PERMISSÕES

- 12.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
- 12.2. É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.
- 12.3. É permitido à CONTRATADA caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira, nos termos e de acordo com os procedimentos previstos na Instrução Normativa SEGES/ME nº 53, de 8 de Julho de 2020.
- 12.3.1. A cessão de crédito, a ser feita mediante celebração de termo aditivo, dependerá de comprovação da regularidade fiscal e trabalhista da cessionária, bem como da certificação de que a cessionária não se encontra impedida de licitar e contratar com o Poder Público, conforme a legislação em vigor, nos termos do Parecer JL-01, de 18 de maio de 2020.
- 12.3.2. A crédito a ser pago à cessionária é exatamente aquele que seria destinado à cedente (contratada) pela execução do objeto contratual, com o desconto de eventuais multas, glosas e prejuízos causados à Administração, sem prejuízo da utilização de institutos tais como os da conta vinculada e do pagamento direto previstos na IN SEGES/ME nº 5, de 2017, caso aplicáveis.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

- 13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN/SEGES/MP nº 05, de 2017.
- 13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.
- 13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. É eleito o Foro da da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º, da Lei nº 8.666/93.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado no Sistema Eletrônico de Informações - SEI, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

..... de..... de 2023.

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

- 1-
2-

OBS.: APÓS A CONCLUSÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO EM QUESTÃO, AO TERMO DE CONTRATO CORRESPONDENTE DELE ORIGINADO, SERÁ INSERIDA A PROPOSTA DE PREÇOS FINAL DETALHADA DO VENCEDOR, SUA PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTOS, A FORMA DE EXECUÇÃO PORMENORIZADA, O PREÇO E A FORMA DE PAGAMENTO .

ANEXO:

**AUTORIZAÇÃO COMPLEMENTAR AO CONTRATO Nº XX/2023
(CONTA-DEPÓSITO VINCULADA)**

_____ (identificação do licitante), inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o Sr. _____ (nome do representante), portador da Cédula de Identidade RG nº _____ e do CPF nº _____, AUTORIZA o Hospital das Forças Armadas, para os fins do artigo 65 da Instrução Normativa nº 05, de 26/05/2017, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, e dos dispositivos correspondentes do Edital do Pregão n. XX/2023:

- que sejam descontados da fatura e pagos diretamente aos trabalhadores alocados a qualquer tempo na execução do contrato acima mencionado os valores relativos aos salários e demais verbas trabalhistas, previdenciárias e fundiárias devidas, quando houver falha no cumprimento dessas obrigações por parte da CONTRATADA, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- que sejam provisionados valores para o pagamento dos trabalhadores alocados na execução do contrato e depositados em conta corrente vinculada, bloqueada para movimentação, e aberta em nome da empresa (indicar o nome da empresa) junto a instituição bancária oficial, conforme o artigo 19-A, inciso I, e Anexo VII, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 5/2017, cuja movimentação dependerá de autorização prévia do Hospital das Forças Armadas, que também terá permanente autorização para acessar e conhecer os respectivos saldos e extratos, independentemente de qualquer intervenção da titular da conta.
- que a CONTRATANTE utilize o valor da garantia prestada para realizar o pagamento direto das verbas rescisórias aos trabalhadores alocados na execução do contrato, caso a CONTRATADA não efetue tais pagamentos até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do declarante: _____

Nome do declarante: _____

Número da identidade do declarante: _____

Carimbo da Empresa com CNPJ
(dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

ANEXO III - TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS

TERMO DE CONCILIAÇÃO JUDICIAL FIRMADO ENTRE O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO E A UNIÃO

O MINISTÉRIO PÚBLICO DO TRABALHO, neste ato representado pelo Procurador-Geral do Trabalho, Dr. Guilherme Mastrichi Basso, pela Vice-Procuradora-Geral do Trabalho, Dra. Guiomar Rechia Gomes, pelo Procurador-Chefe da PRT da 10ª. Região, Dr. Brasilino Santos Ramos e pelo Procurador do Trabalho Dr. Fábio Leal Cardoso, e a UNIÃO, neste ato representada pelo Procurador-Geral da União, Dr. Moacir Antônio da Silva Machado, pela Subprocuradora Regional da União - 1ª. Região, Dra. Helia Maria de Oliveira Bettero e pelo Advogado da União, Dr. Mário Luiz Guerreiro;

CONSIDERANDO que toda relação jurídica de trabalho cuja prestação laboral não eventual seja ofertada pessoalmente pelo obreiro, em estado de subordinação e mediante contraprestação pecuniária, será regida obrigatoriamente pela Consolidação das Leis do Trabalho ou por estatuto próprio, quando se tratar de relação de trabalho de natureza estatutária, com a Administração Pública;

CONSIDERANDO que a legislação consolidada em seu art. 9º, comina de nulidade absoluta todos os atos praticados com o intuito de desvirtuar, impedir ou fraudar a aplicação da lei trabalhista;

CONSIDERANDO que as sociedades cooperativas, segundo a Lei no. 5.764, de 16.12.1971, art. 4º., "(...) são sociedades de pessoas, com forma e natureza jurídica próprias, de natureza civil, não sujeitas à falência, constituídas para prestar serviços aos associados".

CONSIDERANDO que as cooperativas podem prestar serviços a não associados somente em caráter excepcional e desde que tal faculdade atenda aos objetivos sociais previstos na sua norma estatutária, (art. 86, da Lei no. 5.764, de 16.12.1971), aspecto legal que revela a patente impossibilidade jurídica das cooperativas funcionarem como agências de locação de mão de obra terceirizada;

CONSIDERANDO que a administração pública está inexoravelmente jungida ao princípio da legalidade, e que a prática do merchandage é vedada pelo art. 3º, da CLT e repelida pela jurisprudência sumulada do C. TST (En. 331);

CONSIDERANDO que os trabalhadores aliciados por cooperativas de mão-de-obra, que prestam serviços de natureza subordinada à UNIÃO embora laborem em situação fática idêntica a dos empregados das empresas prestadoras de serviços terceirizáveis, encontram-se à margem de qualquer proteção jurídico-laboral, sendo-lhes sonogada a incidência de normas protetivas do trabalho, especialmente àquelas destinadas a tutelar a segurança e higidez do trabalho subordinado, o que afronta o princípio da isonomia, a dignidade da pessoa humana e os valores sociais do trabalho (arts. 5º, caput e 1º, III e IV da Constituição Federal);

CONSIDERANDO que num processo de terceirização o tomador dos serviços (no caso a administração pública) tem responsabilidade sucessiva por eventuais débitos trabalhistas do fornecedor de mão-de-obra, nos termos do Enunciado 331, do TST, o que poderia gerar graves prejuízos financeiros ao erário, na hipótese de se apurar a presença dos requisitos do art. 3º, da CLT na atividade de intermediação de mão-de-obra patrocinada por falsas cooperativas;

CONSIDERANDO o teor da Recomendação Para a Promoção das Cooperativas aprovada na 90ª sessão, da OIT – Organização Internacional do Trabalho, em junho de 2002, dispondo que os Estados devem implementar políticas nos sentido de:

“8.1.b Garantir que as cooperativas não sejam criadas para, ou direcionadas a, o não cumprimento das leis do trabalho ou usadas para estabelecer relações de emprego disfarçados, e combater pseudocooperativas que violam os direitos dos trabalhadores velando para que a lei trabalhista seja aplicada em todas as empresas.”

RESOLVEM

Celebrar CONCILIAÇÃO nos autos do Processo 01082-2002-020-10-00-0, em tramitação perante a MM. Vigésima Vara do Trabalho de Brasília-DF, mediante os seguintes termos:

Cláusula Primeira - A UNIÃO abster-se-á de contratar trabalhadores, por meio de cooperativas de mão-de-obra, para a prestação de serviços ligados às suas atividades-fim ou meio, quando o labor, por sua própria natureza, demandar execução em estado de subordinação, quer em relação ao tomador, ou em relação ao fornecedor dos serviços, constituindo elemento essencial ao desenvolvimento e à prestação dos serviços terceirizados, sendo eles:

- a) Serviços de limpeza;
- b) Serviços de conservação;
- c) Serviços de agente de portaria;
- d) Serviços de recepção;
- e) Serviços de copeiragem;
- f) Serviços de reprografia;
- g) Serviços de telefonia;
- h) Serviços de manutenção de prédios, de equipamentos, de veículos e de instalações;
- i) Serviços de secretariado e secretariado executivo;
- j) Serviços de auxiliar de escritório; k) Serviços de auxiliar administrativo;
- l) Serviços de office boy (contínuo);
- m) Serviços de digitação;
- n) Serviços de assessoria de imprensa e de relações públicas;
- o) Serviços de motorista, no caso de os veículos serem fornecidos pelo próprio órgão licitante;
- p) Serviços de ascensorista;
- q) Serviços de enfermagem; e
- r) Serviços de agentes comunitários de saúde.

Parágrafo Primeiro – O disposto nesta Cláusula não autoriza outras formas de terceirização sem previsão legal.

Parágrafo Segundo – As partes podem, a qualquer momento, mediante comunicação e acordos prévios, ampliar o rol de serviços elencados no caput.

Cláusula Segunda - Considera-se cooperativa de mão-de-obra, aquela associação cuja atividade precípua seja a mera intermediação individual de trabalhadores de uma ou várias profissões (inexistindo assim vínculo de solidariedade entre seus associados), que não detenham qualquer meio de produção, e cujos serviços sejam prestados a terceiros, de forma individual (e não coletiva), pelos seus associados.

Cláusula Terceira - A UNIÃO obriga-se a estabelecer regras claras nos editais de licitação, a fim de esclarecer a natureza dos serviços licitados, determinando, por conseguinte, se os mesmos podem ser prestados por empresas prestadoras de serviços (trabalhadores subordinados), cooperativas de trabalho, trabalhadores autônomos, avulsos ou eventuais;

Parágrafo Primeiro - É lícita a contratação de genuínas sociedades cooperativas desde que os serviços licitados não estejam incluídos no rol inserido nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira e sejam prestados em caráter coletivo e com absoluta autonomia dos cooperados, seja em relação às cooperativas, seja em relação ao tomador dos serviços, devendo ser juntada, na fase de habilitação, listagem contendo o nome de todos os associados. Esclarecem as partes que somente os serviços podem ser terceirizados, restando absolutamente vedado o fornecimento (intermediação de mão-de-obra) de trabalhadores a órgãos públicos por cooperativas de qualquer natureza.

Parágrafo Segundo – Os editais de licitação que se destinem a contratar os serviços disciplinados pela Cláusula Primeira deverão fazer expressa menção ao presente termo de conciliação e sua homologação, se possível transcrevendo-os na íntegra ou fazendo parte integrante desses editais, como anexo.

Parágrafo Terceiro - Para a prestação de serviços em sua forma subordinada, o licitante vencedor do certame deverá comprovar a condição de empregador dos prestadores de serviços para as quais se objetiva a contratação, constituindo-se esse requisito, condição obrigatória à assinatura do respectivo Contrato.

DAS SANÇÕES PELO DESCUMPRIMENTO

Cláusula Quarta – A UNIÃO obriga-se ao pagamento de multa (astreinte) correspondente a R\$1.000,00 (um mil reais) por trabalhador que esteja em desacordo com as condições estabelecidas no presente Termo de Conciliação, sendo a mesma reversível ao Fundo de Amparo ao Trabalhador (FAT).

Parágrafo Primeiro – O servidor público que, em nome da Administração, firmar o Contrato de prestação de serviços nas atividades relacionadas nas alíneas “a” a “r” da Cláusula Primeira, será responsável solidário por qualquer contratação irregular, respondendo pela multa prevista no caput, sem prejuízo das demais cominações legais.

Parágrafo Segundo – Em caso de notícia de descumprimento dos termos firmados neste ajuste, a UNIÃO, depois de intimada, terá prazo de 20 (vinte) dias para apresentar sua justificativa perante o Ministério Público do Trabalho.

DA EXTENSÃO DO AJUSTE À ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA INDIRETA

Cláusula Quinta – A UNIÃO se compromete a recomendar o estabelecimento das mesmas diretrizes ora pactuadas em relação às autarquias, fundações públicas, empresas públicas e sociedades de economia mista, a fim de vincular todos os órgãos integrantes da administração pública indireta ao cumprimento do presente termo de conciliação, sendo que em relação às empresas públicas e sociedades de economia mista deverá ser dado conhecimento ao Departamento de Coordenação e Controle das Empresas Estatais – DEST, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, ou órgão equivalente, para que discipline a matéria no âmbito de sua competência.

DA HOMOLOGAÇÃO JUDICIAL DO AJUSTE

Cláusula Sexta - As partes submetem os termos da presente conciliação à homologação do Juízo da MM. Vigésima Vara do Trabalho, para que o ajuste gere os seus efeitos jurídicos.

Cláusula Sétima - Os termos da presente avença gerarão seus efeitos jurídicos a partir da data de sua homologação judicial.

Parágrafo único - Os Contratos em vigor entre a UNIÃO e as Cooperativas, que contrariem o presente acordo, não serão renovados ou prorrogados.

Cláusula Oitava - A presente conciliação extingue o processo com exame do mérito apenas em relação à UNIÃO, prosseguindo o feito quanto aos demais réus. Dito isto, por estarem as partes ajustadas e compromissadas, firmam a presente conciliação em cinco vias, a qual terá eficácia de título judicial, nos termos dos artigos 831, parágrafo único, e 876, caput, da CLT.

GUILHERME MASTRICH BASSO GUIOMAR RECHIA GOMES Procurador-Geral do Trabalho Vice-Procuradora-Geral do Trabalho

BRASILINO SANTOS RAMOS FÁBIO LEAL CARDOSO Procurador-Chefe/PRT 10ª. Região Procurador do Trabalho

MOACIR ANTONIO DA SILVA MACHADO Procurador-Geral da União

HELIA MARIA DE OLIVEIRA BETTERO MÁRIO LUIZ GUERREIRO Sub-Procuradora-Regional da União—1ª. Região Advogado da União

Testemunhas:

GRIJALBO FERNANDES COUTINHO Presidente da Associação Nacional dos Magistrados da Justiça do Trabalho – ANAMATRA

PAULO SÉRGIO DOMINGUES Presidente da Associação dos Juízes Federais do Brasil - AJUFE

REGINA BUTRUS Presidente da Associação Nacional dos Procuradores do Trabalho – ANPT

ANEXO IV - MODELO DE PROPOSTA

1. PROPOSTA GLOBAL

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, que serão prestados nas condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Objeto da contratação:

GRUPO	ITEM	DESCRIÇÃO	CÓD CAT SERV	UND MED	QTD	VALOR MÁXIMO MENSAL (RS)	VALOR MÁXIMO ANUAL (RS)
1	1	Serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, compreendendo aquisição de gêneros, disponibilização de equipamentos, utensílios e demais insumos necessários ao preparo de refeições destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA. QTD MÁXIMA MENSAL DE REFEIÇÕES: 31.610 (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
	2	Serviços de apoio para preparo e fornecimento de alimentação sob o regime de execução indireta, com DEDICAÇÃO EXCLUSIVA DE MÃO DE OBRA, por POSTOS de trabalho para atendimento aos serviços de alimentação, conforme planilha de mão de obra (92 profissionais).	22861	SV/MÊS	12		
	3	Serviço de Fornecimento e confecção de Gêneros Extras, conforme apêndice G (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
	4	Serviço de Fornecimento e confecção de Suplementos Nutricionais, conforme apêndice E (sob demanda).	5320	SV/MÊS	12		
VALOR MÁXIMO DA CONTRATAÇÃO (ANUAL)							

Os licitantes devem observar o disposto no item 6.2. e seguintes do Edital.

ANEXO V (A) - MODELO DE TERMO DE VISTORIA



MINISTÉRIO DA DEFESA
SECRETARIA-GERAL
SECRETARIA DE PESSOAL, SAÚDE, DESPORTO E PROJETOS SOCIAIS
HOSPITAL DAS FORÇAS ARMADAS
TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de comprovação junto à Seção de Licitação do HFA, que a empresa (razão social da licitante), inscrita no CNPJ sob o nº _____, localizada em _____ (endereço completo), da cidade de _____, visitou a dependência predial, quando conheceu todas as áreas abrangidas, as condições técnicas exigidas para a execução dos serviços de apoio ao fornecimento de alimentação, compreendendo preparo, distribuição de alimentos, refeições e dietas, sob o regime de dedicação exclusiva de mão de obra, destinada a pacientes internados, acompanhantes legalmente instituídos, residentes, voluntários autorizados e militares no Hospital das Forças Armadas - HFA, com cessão de uso de instalações e disponibilização de equipamentos, esclarecendo todas as dúvidas, junto ao Setor Técnico do HFA, sobre o objeto desta licitação, dando-se por satisfeita com as informações obtidas e considerando-se plenamente capacitada a elaborar a proposta de preços.

Brasília, ____ de _____ de 2023.

Assinatura do declarante do HFA: _____

Nome do declarante do HFA...: _____

(Representante do HFA)

Declaro, junto à Comissão Permanente de Licitações do HFA, que a empresa deu-se por satisfeita com as informações obtidas, junto ao Setor Técnico do HFA, e nos consideramos plenamente capacitados a elaborar a nossa proposta de preços.

Assinatura do representante da Empresa : _____

Nome do representante da Empresa.....: _____

Número da identidade do representante : _____

Carimbo da Empresa com CNPJ

OBS: A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento.

ANEXO V (B) - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES

DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES E PECULIARIDADES

A empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, situada _____ (Endereço completo), por intermédio de seu Representante Legal/Preposto, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da carteira de identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, declara, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o HFA.

Local, ___ de _____ de 2023.

Assinatura do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Nome do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Número da identidade do Representante Legal/Preposto da Empresa:

Carimbo da Empresa com CNPJ (dispensado em caso de papel timbrado c/ CNPJ)

OBS: A licitante é inteiramente responsável pelas informações prestadas através deste documento.

ANEXO VI - DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

(Redação dada pela Instrução Normativa nº 3, de 24 de junho de 2014)

Declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, inscrição estadual nº _____, estabelecida no(a) _____ possui os seguintes Contratos firmados com a iniciativa privada e administração pública:

Nome do Órgão/Empresa	Nº/Ano do Contrato	Valor total do Contrato

Valor total dos Contratos _____

Local e data, _____

Assinatura e carimbo do emissor

JUSTIFICATIVA PARA A VARIAÇÃO PERCENTUAL MAIOR QUE 10%

Observação:

Nota 1: Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.

Nota 2: *Considera-se o valor remanescente do contrato, excluindo o já executado.

Nota 3: Encaminhar junto com a documentação de habilitação.

FÓRMULA EXEMPLIFICATIVA, PARA FINS DE ATENDIMENTO AO DISPOSTO NOS ITENS “D1” E “D2” DA ALÍNEA “D” DO SUBITEM 11.1 DO ITEM 11 DO ANEXO VII-A, DESTA INSTRUÇÃO NORMATIVA

a) A Declaração de Compromissos Assumidos deve informar que 1/12 (um doze avos) dos contratos firmados pela licitante não é superior ao Patrimônio Líquido da licitante.

Fórmula de cálculo:

Valor do Patrimônio Líquido x 12 > 1

Valor total dos contratos*

Obs.: Esse resultado deverá ser superior a 1 (um).

b) Caso a diferença entre a receita bruta discriminada na Demonstração do Resultado do Exercício – DRE - e a declaração apresentada seja superior a 10% (dez por cento) para mais ou para menos em relação à receita bruta, o licitante deverá apresentar justificativas.

Fórmula de cálculo:

(Valor da Receita Bruta – Valor total dos Contratos) x 100 = Valor da Receita Bruta