

PROCESSO SIMPLIFICADO DE CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE **NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DO HOSPITAL REGIONAL DA BAIXADA MARANHENSE DR. JACKSON LAGO, EM PINHEIRO – MA E CENTRO DE HEMODIÁLISE DE PINHEIRO – MA.**

Data da Entrega de Envelopes: **07/05/2026 a 13/05/2026**

Data da Sessão de Abertura dos Envelopes: **14/05/2026 às 14H30min***

PROCESSO SIMPLIFICADO N.º 0027/2026-ACQUA-MARANHÃO

CONSIDERAÇÕES

CONSIDERANDO a necessidade de efetivar contratações que prezem pela máxima eficiência nos gastos realizados e pela expertise nas ações;

CONSIDERANDO que o Edital visa contemplar o princípio da livre concorrência, não podendo limitar o número de participantes, resolve:

1. COMUNICAÇÃO E OBJETO

INSTITUTO ACQUA - AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE, URBANA E AMBIENTAL, comunicar a realização de Processo Seletivo, visando a Contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO HOSPITAL REGIONAL DA BAIXADA MARANHENSE DR. JACKSON LAGO E CENTRO DE HEMODIÁLISE DE PINHEIRO - MA**, de acordo com os quantitativos e especificações contidas neste edital, conforme Planilha a seguir:

LOTE 01 – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O HOSPITAL REGIONAL DA BAIXADA MARANHENSE DR. JACKSON LAGO	
Valor de Parâmetro Máximo Mensal: R\$ 391.690,00 (trezentos e noventa e um mil e seiscentos e noventa reais)	
Objeto Contratual:	1. Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar (Produção e Distribuição de Refeições + UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) , em regime de 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana.
Pré-requisito da Empresa e dos Profissionais:	1. Registro no CRN/MA como empresa prestadora de serviços de Nutrição Hospitalar; 2. Comprovação de responsável técnico nutricionista registrado no CRN 3. Comprovação de equipamentos, utensílios e ferramental compatíveis com produção em larga escala; 4. Declaração de atendimento integral à RDC 216/2004

1. ESTRUTURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

- 1.1 Produção, preparo, fracionamento e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes autorizados e colaboradores em plantão SD ou SN;
- 1.2 Preparação e administração de dietas especiais e enterais;
- 1.3 Fornecimento de mão de obra, insumos, matérias-primas, equipamentos, utensílios e sistemas necessários ao funcionamento da UAN;
- 1.4 Atendimento 24h, com cobertura por escala;
- 1.5 Controle sanitário total conforme RDC 216/2004, RDC 52/2020, Portaria MS 3432/1998 e demais normas aplicáveis.

2. REQUISITOS DOS PROFISSIONAIS

2.1 UAN (Produção e Operação)

FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista RT	1
Nutricionista Diurno 12x36	1
Técnico Nutrição 12x36	2
Cozinheiro Diurno 12x36	4
Auxiliar de Cozinha Diurno 12x36	8
Copeiro diurno 12x36	8
Copeiro noturno 12x36	4
Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36	4
Estoquista Diurno 5x2	1
TOTAL	33

3. ESCOPO OPERACIONAL

3.1 UAN – Produção de Alimentos

Atendimento à demanda de:

- **122 leitos + 20 leitos de UTI (adulto e pediátrico) + colaboradores + acompanhantes autorizados;**
- 6 refeições/dia (desjejum, lanche, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);
- Preparo de dietas diferenciadas (Diabética, Branda, Hipossódica, Zero Resíduo, Pastosa, Hepatopata, Renal etc.).

Estrutura operacional exigida

- Cozinha industrial totalmente equipada;
- Área de dietas especiais independente;
- Câmara fria para carnes, laticínios e hortifrutis;
- Equipamentos com manutenção preventiva e corretiva por conta da contratada;
- Termômetros calibrados, EPIs, utensílios padrão inox.

- Disponibilização dos equipamentos descritos no anexo I

3.2 Dietas Enterais

- Recebimento, armazenamento, preparo (se aplicável) e administração;
- Controle de lote, validade, osmolaridade e rastreabilidade;
- Aplicação de protocolos para prevenção de contaminação;
- Cartilha de controle conforme RDC 52/2020.

3.3 Distribuição

- Controle por paciente (censo alimentar diário);
- Carrinhos térmicos;
- Monitoramento de temperatura;
- Garantia de entrega dentro do tempo seguro (máx. 30 min após saída da UAN).

3.4 Controle de Qualidade

- POPs de produção, armazenamento, higienização e distribuição;
- Controle microbiológico periódico;
- Check-list sanitário diário;
- Acompanhamento e registro de temperatura dos alimentos.

4. METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS

4.1 Quantitativas

- Atendimento integral à demanda dos 142 leitos;
- Produção de refeições conforme prescrição médica e nutricional.

4.2 Qualitativas

- Zero ocorrência de surto alimentar;
- 100% de conformidade nas inspeções sanitárias internas;
- Temperatura adequada de distribuição em 100% das refeições verificadas;
- Registro nutricional completo nos prontuários dos pacientes de risco.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1 Garantir substituição imediata de profissionais ausentes.
- 5.2 Possuir plano de contingência para falta de energia, água ou insumos.
- 5.3 Implantar e manter POPs obrigatórios (RDC 216).
- 5.4 Implementar Manual de Boas Práticas da UAN.

5.5 Apresentar relatórios mensais com:

- Produção de refeições;
- Tipos de dietas;
- Controle de qualidade;
- Não conformidades.

5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos fornecidos.

6. GERENCIAMENTO E DESCARTE DE RESÍDUOS

- Cumprimento integral do **PGRSS** da unidade;
- Segregar resíduos orgânicos, recicláveis e químicos;
- Óleos de cozinha recolhidos por empresa licenciada;
- Proibido descartar líquidos gordurosos ou produtos químicos no esgoto;
- Registro documental dos descartes e destinação final adequada.

7. INDICADORES DE DESEMPENHO (TAT E QUALIDADE)

- Tempo máximo entre prescrição e entrega da dieta: **30 min**;
- % de não conformidades sanitárias $\leq 5\%$;
- Ausência de surtos alimentares: **meta 0**;
- Temperatura adequada em 100% das aferições;

ANEXO I

ITEM	EQUIPAMENTOS	REFERÊNCIA	QUANTIDADE
1	BALANÇA DIGITAL - 300KGX100G COM PLATAFORMA 500X500MM IDR 10.000 ABS	300KG	1
2	BALANÇA DIGITAL - 30KGX5G	30KG	1
3	BEBEDOURO INDUSTRIAL 100 LITROS AÇO INOX 3 TORNEIRAS	1001 LTS	1
4	CORTADOR DE LEGUMES MEDIO 10MM		6
5	CHAPA INOX GÁS 120CM		2
6	FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS 40X40 P5 BAIXA PRESSÃO AÇO INOX GAS		2
7	FORNO COMBINADO WCAA-11NE C/ CAVALETE DIGITAL TRIFASICO 20 GNs COM CAVALETE WICTORW WCAA-20 HE	WCAA-11NE	1
8	CONSERVADOR - FREEZER HORIZONTAL - 532L TAMPAS CEGAS BRANCAS	532L	8
9	FREEZER VERTICAL - 569 L PORTA CEGA TRIPA AÇO BRANCO	569L	1
10	LIQUIDIFICADOR BAIXA ROTAÇÃO 3 LITROS INOX COPO MONOBLOCO LS3 127/220V - Skymesen	3,0L	1
11	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL LS10MB-N COPO MONOBLOCO 10 LITROS INOX 220V - Skymesen	10,0L	1

12	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE LB 25MB-N COPO MONOBLOCO 25 LITROS INOX 220V - Skymssen	25,0L	1
13	MINICAMARA FRIA INDUSTRIAL 4 PORTAS AÇO INOX	4 PORTAS	1
14	MOEDOR E PICADOR DE CARNE BOCA 20 NR 12 INOX		1
15	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS 7 DISCOS - Skymssen		1
16	ARMARIO PASS THROUGH AQUECIDO - CONTRALADOR DIGITAL DE TEMPERATURA		1
17	ARMARIO PASS THROUGH REFRIGERADO - CONTRALADOR DIGITAL DE TEMPERATURA		1
18	SELF SERVECE 10 CUBAS GNS 1/2 QUENTE 220V - PROGAS PRB	7 DISCOS	1
19	REFRESQUEIRA SUQUEIRA 2 RESERVATORIO 16L CADA RV216 220V - Venancio	32L	1
20	SELF SERVICE 6 CUBAS GNS 1/1 200MM/30 LTS - QUENTE E FRIO CORRE PRATOS BILATERAL INOX COM THERMOSTATO		1
21	GELADEIRA PORTA DE VIDRO		1
22	AFIADOR 3 FACA PARA FACA		1
23	AFIADOR DE FACA/CHAIRA 12"		1
24	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 4	6,2L	2
25	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 6	9,8L	2
26	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 8	16,0L	2
27	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 1	2,3L	2
28	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 3	4,0L	2
29	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 5	6,3L	2
30	BANDEJA BIOPRATICA 12 LITROS	12 LTS	6
31	BANDEJA BIOPRATICA 5,5 LITROS	5,5 LTS	6
32	BANDEJA PLASTICA RETANGULAR VAZADA		6
33	BANDEJA PLASTICAS 48X33CM - PRETA		300
34	BANDEJA REDONDA POLIDA 300MMX20MM Nº 30		1
35	BANDEJA REDONDA POLIDA 400MMX20MM Nº40		1
36	BANDEJA TABULEIRO 35X20X2 INOX CANTO LISO		2
37	BOTIJAO TERMICO 12L - AZUL	12L	4
38	BOTIJAO TERMICO 12L - VERMELHO	12L	4
39	BOTIJAO TERMICO 5L - AZUL	5L	4
40	BOTIJAO TERMICO 5L - PRETO	5L	2
41	BOTIJAO TERMICO 5L - VERMELHO	5L	4
42	BOTIJAO TERMICO 5L - BEGE		2
43	BOTIJAO TERMICO DUPLO INOX - 12L	12L	2
44	BOTIJAO TERMICO INOX - 5,5L	5,5L	3
45	BOTIJAO TERMICO INOX - 9,5L	9,5L	3
46	CAÇAROLA Nº 24	4,8L	2
47	CAÇAROLA Nº 28	7,5L	2
48	CAÇAROLA Nº 34	14,0L	2
49	CAÇAROLA Nº 36	16,7L	4
50	CAÇAROLA Nº 38	19,5L	2
51	CAÇAROLA Nº 40	22,5L	4

52	CAÇAROLA Nº 50	41,0L	4
53	CAÇAROLA	52,2 LTS	8
54	CAÇAROLA	73,4 LTS	4
55	CAIXA ORGANIZADORA 15 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	24,5L	20
56	CAIXA ORGANIZADORA 36 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	5L	20
57	CAIXA ORGANIZADORA 61 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	8L	20
58	CAIXA ORGANIZADORA 180 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA		2
59	CAIXA BRANCA VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L	46L	80
60	CAIXA VERDE VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L		20
61	CAIXA LARANJA VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L		20
62	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - VERMELHA	45L	10
63	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - AZUL		10
64	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - AMARELA		10
65	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - BRANCA		10
66	CALDEIRÃO	8,0L	2
67	CALDEIRÃO	18,0L	2
68	CALDERÃO	32,0L	2
69	CALDERÃO	45,0L	2
70	CANECA	2,0L	2
71	CANECA	6,2	2
72	CANECA	8,3	2
73	COADOR DE CAFÉ TRADICIONAL		4
74	COLHER LARA - 33CM		10
75	COLHER MESA INOX - CXA C12 UNIDADES		10
76	COLHER POLIETILENO - 35CM ESPESSURA 0,8		2
77	COLHER POLIETILENO - 45CM ESPESSURA 0,8		2
78	ESCUMADEIRA		2
79	CONCHA LARA - 33CM		10
80	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X100MM	15L	10
81	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X150MM	22L	10
82	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X200MM	30L	10
83	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X65MM	9L	10
84	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X100MM	7L	4
85	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X150MM	10L	4
86	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X200MM	14L	4
87	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X65MM	9L	4
88	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X150MM	22L	6
89	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X200MM	30L	4
90	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X65MM	9L	4
91	CUSCUZEIRA	8,2L	1
92	CUSCUZEIRA	19,0L	1
93	CUSCUZEIRA	44,0L	2

94	CUTELO 6"		1
95	CUTELO 8"		1
96	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 25,8 (C) X 17,8 (L) X 8,5 (A)	2,5L	2
97	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 30,3 (C) X 22,1 (L) X 7,5 (A)	3L	2
98	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 51,0 (C) X 30,3 (L) X 9,7 (A)	9L	2
99	DESCASCADOR BOLEADOR		10
100	ESCORREDOR 24 PRATOS CROMADA		2
101	ESCUMADEIRA LARA 33CM		10
102	ESPATULA - 4,5X7,5X32,5CM		1
103	ESPATULA Nº 3 CURVA 22,5CM	22,5CM	2
104	FACA 12" - CARNE		4
105	FACA 4" - LEGUMES E FRUTAS		4
106	FACA 6' LEGUMES E VERDURAS	6"	2
107	FACA 6" - DESOSSA		4
108	FACA 8' CARNES	8"	4
109	FACA SERRA PONTA ARREDONDADA INOX - CXA C/12 UNIDADES		25
110	FACA COZINHA 10" BRANCA	10"	6
111	FACA PAO 6"		2
112	FACA PAO 8"		2
113	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE		2
114	FRIGIDEIRA COM ASAS E ORLA Nº 45	12,0L	2
115	FRIGIDEIRA COM ASAS E ORLA Nº 50	15,0L	2
116	FRIGIDERA C/ CABO ALUMINIO Nº 32	4,3L	2
117	FRIGIDERA C/ CABO ALUMINIO Nº 36	5,7L	2
118	GARFO MESA INOX - CXA C/12 UNIDADES		25
119	GARFO TRINCHANTE		2
120	GARRAFA TERMICA 1L - INOX	1,0L	5
121	GARRAFA TERMICA 500ML - INOX	500ML	2
122	GARRAFA TERMICA INOX - 3L	3,0L	4
123	GARRAFA TERMICO 1L - PRETA	1L	10
124	GARRAFA TERMICO 500 ML - PRETA	500ML	5
125	JARRA PLASTICA - 2,0 LITROS - TRANSPARENTE	2L	10
126	JARRA PLASTICA - 4,0 LITROS - TRANSPARENTE	4L	10
127	JARRAS PLASTICA - 3,0 LITROS - TRANSPARENTE	3L	10
128	KIT GALHETEIRO AZEITES 500ML E CONDIMENTOS		20
129	PA ARREDONDADA EM POLIETILENO 90CM X ESPESSURA 2,0CM		1
130	PA REMO EM POLIETILENO 75CM X ESPESSURA 1,5CM		1
131	PA REMO EM POLIETILENO 90CM ESPESSURA 2,0CM		1
132	PA REMO POLIETILENO CABO AÇO INOC - 12X60CM		1
133	PA REMO POLIETILENO CABO AÇO INOC - 12X80CM		1
134	PANELA DE PRESSÃO 25L	25L	2
135	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 30	7,0L	1

136	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 40	16,0L	2
137	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 50	30,0L	2
138	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 24	3,7L	1
139	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 28	5,5L	1
140	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 45	22,0L	2
141	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 60	35,0L	2
142	PEGADOR MASSA 28,5CM		10
143	PEGADOR SALADA 28,5CM		10
144	PENEIRA CONICA 16		2
145	PENEIRA INOX		2
146	PENEIRA INOX		2
147	PENEIRA INOX		2
148	PERGAMINHO COM ASA 240MMX40MM	1,67L	2
149	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - BEGE ASSADOS	10X300X500MM	2
150	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - AMARELA AVES	10X300X500MM	4
151	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - AZUL PEIXES	10X300X500MM	2
152	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - BRANCA LATICINIOS	10X300X500MM	2
153	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - PRETA CHURRASCO	10X300X500MM	1
154	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - ROSA CONFEITARIA	10X300X500MM	1
155	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - VERDE VEGETAIS	10X300X500MM	8
156	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - VERMELHA CARNES	10X300X500MM	4
157	POTE BIOPRATICO C/ TAMPA 4 L		10
158	POTE BIOPRATICO C/ TAMPA 6 L		10
159	POTE HERMETICO MULTIUSO 15 L		2
160	POTE HERMETICO MULTIUSO 9,5 L		2
161	PRATA RASO REDONDO BRANCO REFEIÇÃO		300
162	RALADOR DE LEGUMES 4 FACES INOX		4
163	SUPORTE PARA 4 PLACAS 1CM CORTE POLIETILENO		2
164	SUPORTE PARA 6 PLACAS 1CM CORTE POLIETILENO	26X20	1
165	TACHO COM ASAS	15,2L	2
166	TACHO COM ASAS	30,0L	2
167	TACHO COM ASAS	49,0L	2
168	TACHO COM ASAS E COM FUROS	12,0L	1
169	TACHO COM ASAS E COM FUROS	22,0L	1
170	TACHO COM ASAS E COM FUROS	49,0L	1
171	TAMPA GN 1/1		30
172	TAMPA GN 1/2		10
173	ARMARIO ALTO ESCRITORIO	2 PORTAS	1
174	ARMARIO GAVETEIRO 3 GAVETA COM 1 PARA PASTA SUSPENSA		1
175	CADEIRA ESCRITORIO		1
176	CADEIRA REFEITORIO		120
177	CARRINHO 3 PRATELEIRAS 88,5X45,5X87,6	850X450X900	6
178	CARRO DE APOIO 2 BANDEJAS INOX - 90X60X90		2
179	CARRO PLATAFORMA 400KG INOX - 85X70X80CM	400KG	1

180	ESTANTE INOX COM 4 PRATELEIRA GRADEADA - 2M (200X450X200)		5
181	ESTANTE DE AÇO C/ 06 PRATELEIRA 40CM REGULAVEL CINZA LINHA REFORÇADA - 2,00x0,92x0,40		20
182	ESTANTE GRADEADA 4 PLANOS INOX - 1,50X0,50X1,80	100X040X180	5
183	ESTANTE 4 BANDEJAS LISA 4 NILVEIS INOX - 1,20X0,50X1,80	100X040X180	6
184	MESA ESCRITORIO		1
185	MESA GRADEADA INOX - 1,20X0,70X0,09 DESMONTAVEL MULTIUSO	120X060X090	5
186	MESA GRADEADA INOX - 1,50X0,70X0,90 DESMONTAVEL MUTTIUSO		3
187	MESA GRADEADA INOX - 1,90X0,70X0,90 DESMONTAVEL MUTTIUSO	190X090X085	2
188	MESA REFEITORIO 06 LUGARES		20
189	PALETTS ESTRADO PLASTICA 50X50X5CM - PALETTS	50X50X5CM	50
190	PALETTS ESTRADO PLASTICO REFORÇADO - 41X82X13CM	41X82X13CM	10
191	PALLET ESTRADO PALETS PLASTICO REFORÇADO - 1200X800X15CM	10X120X150	15
192	PISO PLASTICO - 50X50X3CM	50X50X3CM	30
193	ROUPEIRO DE AÇO 10 PORTAS		1
194	ROUPEIRO DE AÇO 20 PORTAS		1
195	AVENTAL DE PVC IMPERMEAVEL BRANCO 120X70 cm		50
196	AVENTAL TERMICO PARA COZINHA 120X70 cm		8
197	LUVA MALHA AÇO	M	2
198	LUVA MALHA AÇO	G	2
199	LUVA TERMICA PARA COZINHA		4
200	MANGA TERMICA PARA COZINHA		2
201	OCULOS DE PROTEÇÃO		10
202	PROTETOR AURICULAR		30
203	TERMOMENTRO CULINARIO DIGITAL ESPETO ALIMENTOS		4
204	TERMOMENTRO DIGITAL EQUIPAMENTO		20
205	TERMO HIGROMETRO DIGITAL TEMPERATURA INTERNA/EXTERNA E UMIDADE INTERNA		2
206	TERMOMENTRO CULINARIO DIGITAL INFRAVERMELHO		1
207	ESCADA 05 DEGRAUS		1
208	FILTRO DE TORNEIRA		3

Tabela de Valores Unitários

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)
------------------	----------------------------	----------------------	-----------------------------

Desjejum	5.400	R\$ 11,06	R\$ 59.724
Colação	2.592	R\$ 9,76	R\$ 25.297,92
Almoço	6.048	R\$ 21,60	R\$ 130.636,80
Lanche da Tarde	2.706	R\$ 9,96	R\$ 26.951,76
Jantar	6.048	R\$ 18,01	R\$ 108.924,48
Ceia - Refeições	2.808	R\$ 14,30	R\$ 40.154,40
TOTAL			R\$ 391.689,36

ITENS EXTRAS			
Tipo	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal
Coffee Break Tipo I	Por Demanda Eventual	R\$ 11,01	Por Demanda
Coffee Break Tipo II	Por Demanda Eventual	R\$ 20,65	Por Demanda
Coffee Break Tipo III	Por Demanda Eventual	R\$ 30,30	Por Demanda

1.1 A empresa não poderá mudar o quantitativo estimado de refeição no quadro acima, mas somente poderá ofertar alteração **no valor unitário para menor preço**, e apresentar proposta no valor global por estimativa mensal.

1.2 As refeições extras não englobam o valor da proposta mensal para fins de classificação, mas a concorrente não pode ofertar valor unitário superior ao estabelecido.

1.3 A remuneração dos serviços contratados será realizada em conformidade com os relatórios de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** apresentados, estando limitada ao valor máximo mensal pré-definido, não cabendo pagamento integral por serviços executados parcialmente, nem pagamento excedente por metas extrapoladas.

1.4. As empresas concorrentes estão franqueadas a realizar visitas na Unidade Hospitalar para conhecer os serviços existentes, visando melhor compreender o fluxo da Unidade e apresentar sua proposta dentro da realidade da execução dos serviços, se responsabilizando quando não fizer.

LOTE 02 – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O CENTRO DE HEMODIÁLISE DE PINHEIRO – MA	
Valor de Parâmetro Máximo Mensal: R\$69.000,00 (sessenta e nove mil reais)	
Objeto Contratual:	1. Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar (Produção e Distribuição de Refeições + UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) , em regime de 7h às 21h, 7 (sete) dias por semana.

Pré-requisito da Empresa e dos Profissionais:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registro no CRN/MA como empresa prestadora de serviços de Nutrição Hospitalar; 2. Comprovação de responsável técnico nutricionista registrado no CRN 3. Comprovação de equipamentos, utensílios e ferramental compatíveis com produção em larga escala; 4. Declaração de atendimento integral à RDC 216/2004 										
1. ESTRUTURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS											
<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Produção, preparo, fracionamento e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes autorizados e colaboradores em plantão SD ou SN; 1.2 Preparação e administração de dietas especiais e enterais; 1.3 Fornecimento de mão de obra, insumos, matérias-primas, equipamentos, utensílios e sistemas necessários ao funcionamento da UAN; 1.4 Atendimento 24h, com cobertura por escala; 1.5 Controle sanitário total conforme RDC 216/2004, RDC 52/2020, Portaria MS 3432/1998 e demais normas aplicáveis. 											
2. REQUISITOS DOS PROFISSIONAIS											
2.1 UAN (Produção e Operação)											
<table border="1"> <thead> <tr> <th>FUNÇÃO</th> <th>QUANTIDADE</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Nutricionista RT</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>Copeiro diurno 12x36</td> <td>3</td> </tr> <tr> <td>Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36</td> <td>1</td> </tr> <tr> <td>TOTAL</td> <td>5</td> </tr> </tbody> </table>		FUNÇÃO	QUANTIDADE	Nutricionista RT	1	Copeiro diurno 12x36	3	Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36	1	TOTAL	5
FUNÇÃO	QUANTIDADE										
Nutricionista RT	1										
Copeiro diurno 12x36	3										
Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36	1										
TOTAL	5										
3. ESCOPO OPERACIONAL											
3.1 UAN – Produção de Alimentos											
Atendimento à demanda de:											
<ul style="list-style-type: none"> • 50 cadeiras funcionando nos 3 turnos + colaboradores + acompanhantes autorizados; • 5 refeições/dia (desjejum, lanche, almoço, lanche da tarde e jantar); • Preparo de dietas diferenciadas (Diabética, Branda, Hipossódica, Zero Resíduo, Pastosa, Hepatopata, Renal etc.). 											
Estrutura operacional exigida											
<ul style="list-style-type: none"> • Cozinha e refeitório equipados; • Equipamentos com manutenção preventiva e corretiva por conta da contratada; • Termômetros calibrados, EPIs, utensílios padrão inox. • Disponibilização dos equipamentos descritos no anexo I 											

3.2 Distribuição

- Controle por paciente (censo alimentar diário);
- Carrinhos térmicos;
- Monitoramento de temperatura;
- Garantia de entrega dentro do tempo seguro (máx. 30 min após saída da UAN).

3.3 Controle de Qualidade

- POPs de produção, armazenamento, higienização e distribuição;
- Controle microbiológico periódico;
- Check-list sanitário diário;
- Acompanhamento e registro de temperatura dos alimentos.

4. METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS

4.1 Quantitativas

- Atendimento integral à demanda das 50 cadeiras;
- Produção de refeições conforme prescrição médica e nutricional.

4.2 Qualitativas

- Zero ocorrência de surto alimentar;
- 100% de conformidade nas inspeções sanitárias internas;
- Temperatura adequada de distribuição em 100% das refeições verificadas;
- Registro nutricional completo nos prontuários dos pacientes de risco.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1 Garantir substituição imediata de profissionais ausentes.
- 5.2 Possuir plano de contingência para falta de energia, água ou insumos.
- 5.3 Implantar e manter POPs obrigatórios (RDC 216).
- 5.4 Implementar Manual de Boas Práticas da UAN.
- 5.5 Apresentar relatórios mensais com:
 - Produção de refeições;
 - Tipos de dietas;
 - Controle de qualidade;
 - Não conformidades.
- 5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos fornecidos.

6. GERENCIAMENTO E DESCARTE DE RESÍDUOS

- Cumprimento integral do **PGRSS** da unidade;
- Segregar resíduos orgânicos, recicláveis e químicos;
- Óleos de cozinha recolhidos por empresa licenciada;
- Proibido descartar líquidos gordurosos ou produtos químicos no esgoto;
- Registro documental dos descartes e destinação final adequada.

7. INDICADORES DE DESEMPENHO (TAT E QUALIDADE)

- Tempo máximo entre prescrição e entrega da dieta: **30 min**;
- % de não conformidades sanitárias $\leq 5\%$;
- Ausência de surtos alimentares: **meta 0**;
- Temperatura adequada em 100% das aferições;

ANEXO I

ITEM	EQUIPAMENTOS	REFERÊNCIA	QUANTIDADE
1	BEBEDOURO INDUSTRIAL 100 LITROS AÇO INOX 3 TORNEIRAS	1001 LTS	1
2	LIQUIDIFICADOR BAIXA ROTAÇÃO 3 LITROS INOX COPO MONOBLOCO LS3 127/220V - Skymssen	3,0L	1
3	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL LS10MB-N COPO MONOBLOCO 10 LITROS INOX 220V - Skymssen	10,0L	1
4	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE LB 25MB-N COPO MONOBLOCO 25 LITROS INOX 220V - Skymssen	25,0L	1
5	SELF SERVICE 6 CUBAS GNS 1/1 200MM/30 LTS - QUENTE E FRIO CORRE PRATOS BILATERAL INOX COM TERMOSTATO		1
6	GELADEIRA		1
7	BANDEJA PLASTICA RETANGULAR VAZADA		6
8	CAIXA ORGANIZADORA 15 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	24,5L	5
9	CAIXA ORGANIZADORA 36 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	5L	5
10	GARFO , FACA E COLHER MESA INOX - CXA C/12 UNIDADES DE CADA		5
11	GARRAFA TERMICA 1L - INOX	1,0L	5
12	JARRA PLASTICA - 2,0 LITROS - TRANSPARENTE	2L	02
13	ARMARIO ALTO ESCRITORIO	2 PORTAS	1
14	CADEIRA REFEITORIO		40
15	CARRO DE APOIO 2 BANDEJAS INOX - 90X60X90		2
16	ESTANTE INOX COM 4 PRATELEIRA GRADEADA - 2M (200X450X200)		2
17	MESA ESCRITORIO		1
18	MESA REFEITORIO 06 LUGARES		10

19	PALLET ESTRADO PALETS PLASTICO REFORÇADO - 1200X800X15CM	10X120X150	05
20	AVENTAL PARA COZINHA 120X70 cm		3

Tabela de Valores Unitários

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)
Desjejum	970	R\$ 8,58	R\$ 8.322,60
Lanche da Manhã	1.940	R\$ 7,60	R\$ 14.744,00
Almoço	970	R\$ 16,80	R\$ 16.296,00
Lanche da Tarde	1.940	R\$ 7,74	R\$ 15.015,60
Jantar	1.044	R\$ 13,93	R\$ 14.542,92
Garrafas de Café	16	R\$ 4,92	R\$ 78,72
TOTAL			R\$ 68.999,84

ITENS EXTRAS

Tipo	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal
Coffee Break Tipo I	Por Demanda Eventual	R\$ 11,01	Por Demanda
Coffee Break Tipo II	Por Demanda Eventual	R\$ 20,65	Por Demanda
Coffee Break Tipo III	Por Demanda Eventual	R\$ 30,30	Por Demanda

2.1 A empresa não poderá mudar o quantitativo estimado de refeição no quadro acima, mas somente poderá ofertar alteração **no valor unitário para menor preço**, e apresentar proposta no valor global por estimativa mensal.

2.2 As refeições extras não englobam o valor da proposta mensal para fins de classificação, mas a concorrente não pode ofertar valor unitário superior ao estabelecido.

2.3 A remuneração dos serviços contratados será realizada em conformidade com os relatórios de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** apresentados, estando limitada ao valor máximo mensal pré-definido, não cabendo pagamento integral por serviços executados parcialmente, nem pagamento excedente por metas extrapoladas.

2.4 As empresas concorrentes estão franqueadas a realizar visitas na Unidade Hospitalar para conhecer os serviços existentes, visando melhor compreender o fluxo da Unidade e apresentar sua proposta dentro da realidade da execução dos serviços, se responsabilizando quando não fizer.

2. LOCAL DO PROCESSO SELETIVO, DATAS, HORÁRIO E DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

2.1. Os envelopes deverão ser depositados entre as **08h00min os dias 07/05/2026 às 17h00min do dia 13/05/2026**, na filial do Instituto, situado à Rua dos Perdizes, n.º 59, Edifício Manhattan Center III, 2º andar, Jardim Renascença, CEP 65.075-340, São Luís – MA, com a entrega da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação e Técnica, em envelopes distintos, devidamente fechados e rubricados no fecho para cada lote, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

AO INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO SELETIVO N.º 0027/2026 -MARANHÃO

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE

LOTE:

ESPECIALIDADE:

AO INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL

ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E TÉCNICA

PROCESSO SELETIVO N.º 0027/2026 -MARANHÃO

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE

2.1.1. A documentação contida dentro dos Envelopes lacrados deverá estar grampeada ou encadernada, com as folhas numeradas de forma sequenciada e rubricadas pelo representante da empresa.

2.1.2. É vedada a remessa da Proposta de Preços e dos Documentos de Habilitação por qualquer meio eletrônico ou fora do prazo do item 2.1.;

2.1.3. As Propostas de Preço deverão ser ofertadas separadamente pelo MENOR PREÇO POR LOTE, ou seja, deverá ser apresentado UM Envelope nº 01 – Proposta de Preços de forma separada PARA CADA LOTE que deseja participar.

2.1.4. O Envelope nº 02 – Documentos de Habilitação e Técnica poderá ser apresentado UMA ÚNICA VIA por empresa, mesmo que participe de vários Lotes.

2.2. Não será admitida a entrega de apenas um envelope.

2.3. Caso haja dúvida quanto a idoneidade de quaisquer dos documentos apresentados, poderá ser exigida a via original, substituível apenas por cópia publicada em órgão de imprensa oficial ou certificada eletronicamente, ou ainda por cópia autenticada em Cartório competente.

3. FUNDAMENTO LEGAL, TIPO E REGIME DE CONTRATAÇÃO

3.1. O presente PROCESSO SELETIVO será regido pelos princípios do artigo 37, *caput* da CF/88, Decreto nº 31.052 de 28 de agosto de 2015, e **Regulamento de Compras do Instituto ACQUA, publicado no D.O.E nº 140, de 04/08/2026**, pelo presente Edital e por seus Anexos;

3.2. Tipo de PROCESSO SELETIVO: **MENOR PREÇO**

3.3. Regime de Contratação: **PAGAMENTO MENSAL.**

4. PARTICIPAÇÃO

4.1. Respeitadas as normas vigentes e as condições constantes neste Edital e em seus Anexos, poderá participar deste Processo qualquer empresa legalmente estabelecida no País, com objeto similar ao licitado, **exceto empresas:**

4.1.1. **Declarada inidônea** por órgão ou entidade da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal;

4.1.2. Suspensa de contratar com Órgãos Públicos;

4.1.3. Concordatária ou em processo falimentar, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

4.1.4. Submissa a concurso de credores, em liquidação ou em dissolução;

4.1.5. Cujos diretores, responsáveis legais ou técnicos, membros de conselho técnico, consultivo, deliberativo ou administrativo ou sócios das concorrentes tenham grau de parentesco com a Diretoria do ACQUA.

4.1.7. Entidade do terceiro setor, ou cooperativa, ou outra organização sem fins lucrativos, tais como Fundação, Associação, etc.

4.1.8. Também está vedada participação concomitante, no mesmo processo seletivo, de Empresas que possuam sócios em comum e de empresas cujos sócios sejam parentes.

5. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

5.1. Qualquer pessoa poderá impugnar o presente Edital, no prazo de até 02 (dois) dias anteriores a data de encerramento do recebimento das propostas, ou seja, até **11/05/2026**, devendo ser protocolada por escrito na sede do Instituto ACQUA.

6. PROPOSTAS DE PREÇOS

6.1. As Propostas de Preços deverão ser apresentadas em 01 (uma) única via (**Anexo II e III**), de forma separada para cada LOTE que a empresa deseja participar, e acondicionadas em invólucros lacrados distintos e rubricados no fecho, contendo as seguintes discriminações:

AO INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL

ENVELOPE Nº 01 - PROPOSTA DE PREÇOS

PROCESSO SELETIVO N.º 0027/2026 -MARANHÃO

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE

LOTE:

ESPECIALIDADE:

6.2. A proposta deverá ser apresentada com data e sem rasuras, emendas ou entrelinhas, com rubrica em todas as vias e assinatura ao final, pelo Representante da empresa que possua poderes para tanto, digitadas em papel

timbrado, ou equivalente, da Concorrente, que contenha o número do CNPJ/MF, e-mail e telefone de contato válidos;

6.3. O invólucro da Proposta de Preços deverá conter todos os elementos a seguir relacionados:

6.3.1. Carta de Apresentação da Proposta de Preços (**Anexo II deste Edital**), com as seguintes informações:

6.3.2. Indicação do Representante para assinatura do Instrumento Contratual;

6.3.2.1. Em sendo a Proposta de Preços omissa no que tange ao que dispõe este subitem, serão considerados os representantes indicados por força de ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor ou sua última alteração e/ou por força de instrumento de procuração.

6.3.3. O prazo de validade da Proposta de Preços, não inferior a 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da Sessão Pública deste Processo;

6.3.4. A Concorrente deverá apresentar o valor mensal para a prestação dos serviços pretendidos, considerando o valor bruto da contratação;

6.3.4.1. Todos os valores deverão ser expressos em Real (R\$), em algarismos e por extenso (valor mensal);

6.3.4.2. A empresa deverá preencher a Planilha de Composição de Custo de forma detalhada a especificar o preço de cada serviço contido preço global da proposta. (**Anexo III deste Edital**)

6.3.4.3. Serão automaticamente desclassificadas as propostas de preço (Anexo II) consignadas em valor superior àquele previsto neste Edital, como parâmetro para a contratação da especialidade, ou que, na soma total do valor dos serviços detalhados do Anexo III não coincida com a proposta apresentada no Anexo II.

6.3.4.4. A desclassificação do único concorrente, acaso só participe uma empresa, ou a desclassificação de todos os participantes em razão tão somente do preço, abre a possibilidade de o Instituto receber lances na sessão, ou na forma de carta convite no Cadastrado de Fornecedores do Acqua, até que se alcance a oferta mais vantajosa.

6.3.5. Declarações objetivas, assinadas por Sócio(s) Administrador(es), por pessoa devidamente autorizada ou que tenha poderes outorgados para fazê-lo, de que:

6.3.5.1. Nos valores brutos propostos deverão estar incluídos todos os custos diretos e indiretos para a prestação dos serviços, tais como: encargos da legislação social trabalhista, previdenciária, da infortunística do trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros, dispêndios resultantes de impostos, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, transporte, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto deste Processo, sem que caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao Instituto;

6.3.5.2. Atenderá rigorosamente a todas as exigências para o constante neste Edital, bem como ao que se refere a prazos e obrigações.

6.4. Declarações falsas, independentemente do objeto declarado, sujeitarão a Concorrente às sanções administrativas previstas neste Ato Convocatório e na legislação pertinente;

6.5. Caso os prazos de que tratam os subitens anteriores não estejam expressamente indicados na Proposta de Preços da Concorrente, esses serão considerados como aceitos.

6.6. Em nenhuma hipótese o conteúdo das propostas poderá ser alterado, seja com relação ao prazo, valor proposto ou de qualquer outra condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar apenas falhas formais, alterações essas que serão analisadas pelo Representante do Instituto ACQUA.

6.6.1. Serão corrigidos automaticamente pelo Representante do Instituto ACQUA quaisquer erros de soma e/ou multiplicação, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço escrito em algarismos e o expresso por extenso (dos quais prevalecerá o mais vantajoso ao ACQUA), propostos para a prestação dos serviços;

6.6.2. A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá, também, ser suprida com aqueles constantes dos documentos de habilitação.

7. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E TÉCNICA

7.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser entregues em invólucro não transparente, devidamente lacrado e rubricado no fecho, identificado conforme indicação abaixo:

AO INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL

ENVELOPE Nº 02 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO E TECNICA

PROCESSO SELETIVO N.º 0027/2026 -MARANHÃO

RAZÃO SOCIAL E ENDEREÇO DO PROPONENTE

7.2. As Concorrentes deverão apresentar os seguintes Documentos de Habilitação para participar do presente Processo:

7.2.1. A **HABILITAÇÃO JURÍDICA** será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

7.2.1.1. **Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor ou sua última alteração e respectiva consolidação**, devidamente registrados na Junta Comercial, em se tratando de sociedades empresárias; e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

7.2.1.2. Registro comercial na Junta Comercial, para empresas individuais;

7.2.1.3. Inscrição do ato constitutivo devidamente acompanhado de prova de diretoria em exercício, no caso de sociedades civis.

7.2.1.4. **Declaração que não emprega menor de idade**, salvo a partir dos 14 anos, na condição de menor aprendiz;

7.2.2. A **regularidade fiscal será comprovada** mediante a apresentação da seguinte documentação:

7.2.2.1. **Prova de Inscrição no CNPJ** (Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica) com situação cadastral regular;

7.2.2.2. Comprovação de regularidade para com as Fazendas Federal, Estadual e Municipal da Sede da Concorrente através de Certidões Negativas a serem apresentadas juntamente com a Certidão Quanto à Dívida Ativa da União;

7.2.2.3. Licença ou Alvará de Funcionamento e Sanitário;

7.2.2.4. Declaração que a empresa concorrente está em pleno funcionamento.

7.2.2.4.1. Quando a empresa participar de mais de um Lote, deverá fazer constar uma declaração para cada Cidade/UF que participar, contendo o endereço específico para cada uma.

7.2.2.5. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social (CND do INSS) e Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF do FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei;

7.2.2.6. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas expedidas pelo Tribunal Superior do Trabalho;

7.2.3. A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação, e ausência de qualquer desses itens gera desclassificação da empresa:

7.2.3.1. **Registro da Empresa junto ao CRN** - Conselho Regional de Nutrição de sua sede;

7.2.3.2. **Registro do Representante da Empresa junto ao CRN** – Documento do Conselho Regional de Nutrição, que aponte o responsável técnico, preferencialmente, capacitado na especialidade que irá concorrer;

7.2.3.3. **Atestado(s) de experiência(s)** em nome da empresa Concorrente **ou** do Profissional Responsável pela empresa, em prestação de serviços na área principal do objeto com o mesmo grau de complexidade da Unidade Hospitalar em que pretende concorrer, expedido em papel timbrado (**Minuta - Anexo IV**), por pessoa jurídica de direito público ou de direito privado, legalmente constituída, datado e assinado pelo representante responsável, **ou** Cópia de Contrato de Prestação de Serviços, com o mesmo grau de complexidade da Unidade Hospitalar em que pretende concorrer, que comprove que a empresa possui expertise de atuação na área do objeto do lote do Edital em que pretende concorrer.

7.2.4. A CAPACIDADE ECONÔMICA E FINANCEIRA será comprovada mediante a apresentação da seguinte documentação:

7.2.4.1. **Certidão negativa de falência** ou concordata expedida pelo distribuidor da **sede da pessoa jurídica**, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física.

7.2.4.2. **Balanco Patrimonial devidamente registrado na Junta Comercial, acompanhado do Termo de Abertura e de Encerramento do Livro Diário – também com registro na Junta Comercial, ou o Balanco Patrimonial e Termo de Abertura e de Encerramento tirados da ECD (SPED Contábil) acompanhados do respectivo Recibo de Entrega,** vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

7.2.4.2.1. Fica expressamente dispensada a apresentação de outros relatórios e livros completos, sendo necessários e suficientes apresentar os documentos nos moldes do item imediatamente acima apontados.

7.2.4.2.2. A comprovação de boa situação financeira da empresa concorrente será demonstrada através de índice financeiro utilizando-se as fórmulas abaixo, cujos resultados deverão estar de acordo com os valores estabelecidos:

Índice de Liquidez Geral $\geq 1,00$ (ILG)

ILG = Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo $\geq 1,00$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Índice de Liquidez Corrente $\geq 1,00$ (ILC)

ILC = Ativo Circulante $\geq 1,00$

Passivo Circulante

7.2.4.2.2.1. As empresas que apresentarem resultado menor do que o exigido, quando de sua habilitação deverão comprovar, considerados os riscos para a administração, Capital Social ou Patrimônio Líquido no **valor mínimo de 10% (dez por cento)** do valor máximo do contrato anual, admitida a atualização para a data de apresentação da proposta através de índices oficiais.

7.2.4.2.2.2. As empresas com menos de 01 (um) de exercício financeiro devem cumprir a exigência do subitem 7.2.4.2.2.1., bem como, mediante a apresentação do **Balanco de Abertura** devidamente registrado no órgão competente;

8. PROCEDIMENTOS DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. A abertura dos envelopes, ocorrerá em sessão pública, e poderá ser assistida por qualquer cidadão, na sede do Instituto ACQUA e sua Equipe de Apoio:

Lote 01 - Dia 14/05/2026 às 14h30min.

Lote 02 - Dia 14/05/2026 às 15h10min.

8.1.1. As empresas que estiverem participando do Seletivo, poderão se fazer presentes na Sessão Pública:

a) por meio de um único preposto, que deverá trazer consigo, no momento da sessão: **procuração** com poderes específicos, juntamente com cópia dos **atos constitutivos da empresa** e **documento de identificação do preposto**;

b) ou por um dos sócios, que deverá trazer consigo, no momento da sessão: cópia dos **atos constitutivos da empresa** e **documento de identificação do sócio**;

8.1.2. A ausência de preposto na sessão não elimina o direito da concorrente de participar do seletivo. Entretanto, restará decaído o direito de realizar impugnações e apresentar respostas durante a sessão pública.

8.2. Será procedida a abertura de todos os Envelopes nº 01 – Proposta de Preços de todos os concorrentes, que dar-se-á por meio de prepostos do Instituto Acqua, os quais classificarão e julgará a considerada vencedora, a proposta que cotar o **MENOR PREÇO POR LOTE, (Anexo II)** para o objeto proposto;

8.3. Ocorrendo divergência entre os valores numéricos e os por extenso, predominarão os últimos.

8.4. Em havendo empate no Preço, serão critérios sucessivos de desempate, e será proclamada vencedora:

8.4.1. A concorrente que for Micro Empresa ou Empresa de Pequeno Porte;

- 8.4.2. A concorrente cuja sede seja do Estado do Maranhão;
- 8.4.3. A concorrente cuja sede esteja localizada no Município em que está sediada a Unidade Hospitalar;
- 8.4.4. Por meio de sorteio realizado em ato público a ser designado com os concorrentes.
- 8.5. Serão desclassificadas as propostas que:
- Contenham vícios insanáveis;
 - Descumpram especificações técnicas constantes do instrumento convocatório;
 - Apresentem preços manifestamente inexequíveis;
 - Se encontrem preços acima do orçamento estimado para a contratação;
 - Não tenham sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pelo Instituto;
 - Apresentem desconformidade com outras exigências do instrumento convocatório, salvo se for possível a acomodação a seus termos antes da adjudicação do objeto e sem que se prejudique a atribuição de tratamento isonômico entre os concorrentes.
- 8.6. Caso entenda que o preço é inexequível, o Instituto deverá antes de desclassificar a oferta, estabelecer prazo de 24h para que o concorrente demonstre a exequibilidade de seu preço, através de planilha de custos elaborada pelo próprio concorrente, sujeita a exame pela Administração e/ou contrato, ainda que em execução, com preços semelhantes.
- 8.7. A empresa que ofertar preço considerado inexequível e que não demonstre posteriormente sua exequibilidade, se sujeita às penalidades administrativas pela desclassificação da proposta.
- 8.8. Após análise e aceitação da proposta, o Instituto verificará a habilitação, com a abertura do Envelope nº 02 – Habilitação e Técnica, somente da empresa vencedora de cada LOTE e, em seguida, anunciará a proposta vencedora, e a classificação na ordem das propostas.
- 8.9. Confirmada a inexequibilidade, ou se a proposta vencedora desatender às exigências habilitatórias, o Instituto examinará a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
- 8.10. O Instituto irá franquear que os prepostos das empresas concorrentes, apresentem impugnações quanto à documentação da primeira colocada, e franqueará o direito de resposta dessa.
- 8.11. Após impugnações, o resultado será publicado no sítio eletrônico do Instituto ACQUA como **Resultado Preliminar** do Processo Seletivo, no sítio eletrônico do Instituto ACQUA: <http://www.institutoacqua.org.br/>.
- 8.12. A concorrente que desejar ter vistas aos documentos apresentados deverá encaminhar requerimento para o e-mail seletivos@institutoacqua.org.br dentro do prazo de recurso 8.13. O acesso aos autos será autorizado por e-mail, para vistas de forma física na sede do Instituto.
- 8.13. Desta decisão preliminar do item 8.11., caberá um único **recurso** pelas concorrentes, no prazo de **03 (três) dias corridos**, que deverá ser protocolado na sede do Instituto ACQUA;
- 8.14. Havendo recurso, a Comissão **intimará eletronicamente** a empresa recorrida, para que apresente **Contrarrrazões de recurso**, acaso lhe convenha, no mesmo prazo de **03 (três) dias corridos**;
- 8.15. Julgados estes recursos e suas respectivas contrarrrazões, será publicado no sítio eletrônico do Instituto ACQUA o **Resultado Definitivo** do Processo Seletivo, e a adjudicação do objeto ao concorrente vencedor.

8.16. Em sendo publicado o Resultado Preliminar, e sobre este não incidindo o Recurso no item 8.13. no prazo assinalado, converter-se-á o resultado preliminar em definitivo, automaticamente, sem necessidade de nova publicação e o Instituto ACQUA procederá à adjudicação do objeto ao concorrente vencedor.

8.17. Considerando que todos os contratos celebrados pelo Instituto devem estrita obediência aos Planos Operativos que integram os Contrato de Gestão em voga, tem-se que, concluído o processo seletivo, o Instituto ACQUA não ficará obrigado a assinatura do Contrato com a empresa vencedora, contudo, dita empresa possuirá direito de preferência sobre todas as demais, caso a contratação seja levada a efeito nos moldes do Edital, por verificada oportunidade e disponibilidade orçamentária.

9. CONTRATO

9. Além das cláusulas obrigatórias que devem constar em todo Contrato, são cláusulas necessárias para a presente contratação:

9.1. A descrição dos serviços discriminados no Anexo I – Termo de Referência – deste Edital, com o detalhamento das metas mínimas mensais, que deverão ser alcançadas pelo Contratado;

9.2. O prazo de vigência contratual será contado a partir da data que restar definida em Contrato, e se estenderá até o dia que finaliza o Contrato de Gestão da Unidade, podendo ser prorrogado por período similar ao do Termo Aditivo do Contrato de Gestão celebrado entre o Instituto ACQUA e a SES – Secretaria de Estado da Saúde. Poderá também ser rescindido antecipadamente em face de eventual distrato firmado entre o Instituto ACQUA e a SES- Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão, sem ônus para as partes;

9.3. Será pago o valor total do contrato, desde que a CONTRATADA cumpra, minimamente, as metas estabelecidas no Instrumento, não havendo obrigação de pagamento excedente, no caso de superação da meta mínima;

9.4. Caso os serviços prestados sejam quantitativamente inferiores a meta mínima estabelecida no Contrato (PORTARIA/SES/MA Nº 537, DE 19 DE JUNHO DE 2018), a CONTRATANTE efetuará dedução (glosa) na Nota Fiscal do mês de referência, de forma que o valor do pagamento realizado será proporcional a meta realizada;

9.5. Na hipótese da Secretaria do Estado da Saúde reduzir unilateralmente a quantidade de serviços e/ou o valor vigente no Plano Operativo da Unidade, restará facultado à empresa contratada, aceitar a alteração proposta, ou rescindir o contrato, por força maior, sem indenização, não incidindo rescisão unilateral por nenhuma das partes;

9.6. Que o contrato conterà todas as sanções previstas e a forma de aplicação de penalidades por inadimplemento;

9.7. A empresa que eventualmente se tornar vencedora de mais de um lote não poderá disponibilizar o mesmo profissional m para cumprir simultaneamente as especialidades contratadas, que tenham incompatibilidade de escala de horários, sob pena das sanções previstas.

10. ALTERAÇÃO DO CONTRATO

10.1. O contrato descrito no título anterior poderá ser alterado, com as devidas justificativas, em comum acordo entre as partes.

11. PAGAMENTOS

11.1. O INSTITUTO ACQUA pagará à contratada, apenas pelos serviços efetivamente prestados, até o limite dos valores integrantes da Proposta de Preços vencedora.

11.1.1. Fica expressamente estabelecido que os preços incluam todos os custos diretos e indiretos para a prestação dos serviços correlatos, de acordo com as condições previstas no Edital, em seus Anexos e nos demais documentos do Processo Seletivo.

11.2. Atestada a prestação dos serviços pelo Responsável na Unidade Hospitalar em questão, o pagamento será efetuado aproximadamente no dia 20 (vinte) do mês subsequente à sua realização, desde que haja recebimento dos recursos mensalmente contratados junto à Secretaria Estadual de Saúde para o acobertamento das despesas deste Hospital, e ocorrerá mediante crédito na conta corrente indicada pela contratada em sua Nota Fiscal;

11.2.1. A Nota Fiscal deverá ser protocolizada na sede da Unidade Hospitalar, no horário do expediente administrativo da Unidade;

11.2.3. Constatando-se alguma incorreção nesses documentos ou qualquer outra circunstância que desaconselhe o seu pagamento, o prazo referido neste item será contado a partir da regularização do fato que desabone(m) o aceite e ateste dos mesmos.

11.3. A retenção dos tributos federais não será efetuada caso a Concorrente apresente junto com sua Nota Fiscal a comprovação de que a mesma é optante do Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES;

11.4. Respeitadas as condições previstas neste Edital, em caso de atraso desmotivado pelo INSTITUTO ACQUA, o valor a ser pago será atualizado financeiramente desde a data prevista para o pagamento até a do efetivo pagamento, conforme índice oficial vigente.

11.5. Os preços vigentes no contrato serão reajustados, nos termos e conforme índice adotado pela Secretaria de Estado da Saúde – SES, para o Contrato de Gestão SES.

12. FONTE DE RECURSOS

12.1. A despesa correrá à conta de repasses da SES – Secretaria de Estado da Saúde.

13. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS CONTRATUAIS

13.1. Em caso de inexecução parcial ou total, ou qualquer outra inadimplência relativa à correta prestação dos serviços, a contratada estará sujeita, no que couber, às sanções administrativas abaixo previstas, sem prejuízo a sua responsabilização civil e criminal, garantida sua prévia defesa:

13.1.1. Advertência por escrito;

13.1.2. Multa de:

13.1.2.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia de atraso ou descumprimento injustificado na execução do objeto ajustado, a incidir sobre o valor mensal do contrato, sem prejuízo de eventuais descontos (glosa) nas Notas Fiscais.

13.1.2.2. 10 % (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, quando, reincidentemente, e sem justa causa, a contratada deixar de cumprir quaisquer cláusulas.

13.1.3. Rescisão contratual.

14. PENALIDADES DO EDITAL

14.1. Caso a Concorrente Adjudicatária, após convidada, se recuse a assinar o contrato em 03 (três) dias úteis, garantida a prévia defesa, será considerada inadimplente e estará sujeita às seguintes cominações:

14.1.1. Decai o direito à contratação, sem prejuízos das penalidades previstas neste título;

14.1.2. Ficará proibida de participar de processos simplificados no Acqua pelo período de 06 (seis) meses;

14.1.3. Multa de 30% (trinta por cento) do valor total do contrato;

14.2. O não comparecimento da primeira colocada para iniciar os serviços, enseja a convocação das empresas classificadas na ordem sucessiva de pontuação de NP (nota de preço), bem como as penalidades aqui impostas.

15. DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. Integram este Edital:

15.1.1. Anexo I: Termo de Referência;

15.1.2. Anexo II: Modelo da Carta de Apresentação da Proposta de Preços;

15.1.3. Anexo III: Planilha de Composição de Custo do Preço;

15.1.3. Anexo IV: Minuta de Atestado de Especialidade Técnica da Empresa;

15.1.4. Anexo V: Minuta de Contrato;

15.2. Todos os atos serão registrados e documentados no **Processo Administrativo de Seletivo n.º 0027/2026 - MARANHÃO**, referente ao presente Processo Seletivo;

15.3. As concorrentes deverão examinar detidamente as disposições contidas neste Edital e em seus Anexos, pois a simples apresentação das Propostas Técnicas e de Preços e da Documentação de Habilitação submete a concorrente à aceitação incondicional de seus termos, bem como, representa o conhecimento integral do objeto, não sendo aceita alegação de desconhecimento de qualquer pormenor;

15.3.1. No caso de eventual divergência entre o Edital e seus Anexos, prevalecerão as disposições do primeiro.

15.4. O Instituto ACQUA reserva-se o direito de revogar o presente Processo por razões de interesse público, ou anulá-lo, no todo ou em parte, por vício ou ilegalidade, bem como, reserva-se o direito de prorrogar o prazo para recebimento e/ou abertura da Documentação de Habilitação e Proposta Técnicas e de Preços, quando verificadas quaisquer das circunstâncias já descritas neste instrumento;

15.4. O documento, expondo e motivando a revogação ou a anulação, bem como a publicação do correspondente ato, ficarão arquivados no processo;

15.5. Para dirimir quaisquer dúvidas ou questões relacionadas com este Edital e seus Anexos, as partes elegem o foro da Comarca de São Luís, Estado do Maranhão, renunciando expressamente a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

São Luís, 05 de maio de 2026.

PAULA C. ASSIS
Representante Instituto ACQUA

ANEXO I. TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO DO PROCESSO SELETIVO

1.1. Constitui objeto do processo seletivo a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR NO HOSPITAL REGIONAL DA BAIXADA MARANHENSE DR. JACKSON LAGO E CENTRO DE HEMODIÁLISE DE PINHEIRO - MA**, de acordo com os quantitativos e especificações contidas neste edital, conforme Planilhas a seguir:

LOTE 01 – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O HOSPITAL REGIONAL DA BAIXADA MARANHENSE DR. JACKSON LAGO	
Valor de Parâmetro Máximo Mensal: R\$ 391.690,00 (trezentos e noventa e um mil e seiscentos e noventa reais)	
Objeto Contratual:	1. Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar (Produção e Distribuição de Refeições + UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) , em regime de 24 (vinte e quatro) horas por dia, 7 (sete) dias por semana.
Pré-requisito da Empresa e dos Profissionais:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registro no CRN/MA como empresa prestadora de serviços de Nutrição Hospitalar; 2. Comprovação de responsável técnico nutricionista registrado no CRN 3. Comprovação de equipamentos, utensílios e ferramental compatíveis com produção em larga escala; 4. Declaração de atendimento integral à RDC 216/2004
1. ESTRUTURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Produção, preparo, fracionamento e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes autorizados e colaboradores em plantão SD ou SN; 1.2 Preparação e administração de dietas especiais e enterais; 1.3 Fornecimento de mão de obra, insumos, matérias-primas, equipamentos, utensílios e sistemas necessários ao funcionamento da UAN; 1.4 Atendimento 24h, com cobertura por escala; 1.5 Controle sanitário total conforme RDC 216/2004, RDC 52/2020, Portaria MS 3432/1998 e demais normas aplicáveis. 	
2. REQUISITOS DOS PROFISSIONAIS	
2.1 UAN (Produção e Operação)	
FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista RT	1
Nutricionista Diurno 12x36	1
Técnico Nutrição 12x36	2
Cozinheiro Diurno 12x36	4
Auxiliar de Cozinha Diurno 12x36	8
Copeiro diurno 12x36	8
Copeiro noturno 12x36	4

Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36	4
Estoquista Diurno 5x2	1
TOTAL	33

3. ESCOPO OPERACIONAL

3.1 UAN – Produção de Alimentos

Atendimento à demanda de:

- **122 leitos + 20 leitos de UTI (adulto e pediátrico) + colaboradores + acompanhantes autorizados;**
- 6 refeições/dia (desjejum, lanche, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia);
- Preparo de dietas diferenciadas (Diabética, Branda, Hipossódica, Zero Resíduo, Pastosa, Hepatopata, Renal etc.).

Estrutura operacional exigida

- Cozinha industrial totalmente equipada;
- Área de dietas especiais independente;
- Câmara fria para carnes, laticínios e hortifrutis;
- Equipamentos com manutenção preventiva e corretiva por conta da contratada;
- Termômetros calibrados, EPIs, utensílios padrão inox.
- Disponibilização dos equipamentos descritos no anexo I

3.2 Dietas Enterais

- Recebimento, armazenamento, preparo (se aplicável) e administração;
- Controle de lote, validade, osmolaridade e rastreabilidade;
- Aplicação de protocolos para prevenção de contaminação;
- Cartilha de controle conforme RDC 52/2020.

3.3 Distribuição

- Controle por paciente (censo alimentar diário);
- Carrinhos térmicos;
- Monitoramento de temperatura;
- Garantia de entrega dentro do tempo seguro (máx. 30 min após saída da UAN).

3.4 Controle de Qualidade

- POPs de produção, armazenamento, higienização e distribuição;
- Controle microbiológico periódico;
- Check-list sanitário diário;

- Acompanhamento e registro de temperatura dos alimentos.

4. METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS

4.1 Quantitativas

- Atendimento integral à demanda dos 142 leitos;
- Produção de refeições conforme prescrição médica e nutricional.

4.2 Qualitativas

- Zero ocorrência de surto alimentar;
- 100% de conformidade nas inspeções sanitárias internas;
- Temperatura adequada de distribuição em 100% das refeições verificadas;
- Registro nutricional completo nos prontuários dos pacientes de risco.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1 Garantir substituição imediata de profissionais ausentes.
- 5.2 Possuir plano de contingência para falta de energia, água ou insumos.
- 5.3 Implantar e manter POPs obrigatórios (RDC 216).
- 5.4 Implementar Manual de Boas Práticas da UAN.
- 5.5 Apresentar relatórios mensais com:
 - Produção de refeições;
 - Tipos de dietas;
 - Controle de qualidade;
 - Não conformidades.
- 5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos fornecidos.

6. GERENCIAMENTO E DESCARTE DE RESÍDUOS

- Cumprimento integral do **PGRSS** da unidade;
- Segregar resíduos orgânicos, recicláveis e químicos;
- Óleos de cozinha recolhidos por empresa licenciada;
- Proibido descartar líquidos gordurosos ou produtos químicos no esgoto;
- Registro documental dos descartes e destinação final adequada.

7. INDICADORES DE DESEMPENHO (TAT E QUALIDADE)

- Tempo máximo entre prescrição e entrega da dieta: **30 min**;
- % de não conformidades sanitárias $\leq 5\%$;
- Ausência de surtos alimentares: **meta 0**;

- Temperatura adequada em 100% das aferições;

ANEXO I

ITEM	EQUIPAMENTOS	REFERÊNCIA	QUANTIDADE
1	BALANÇA DIGITAL - 300KGX100G COM PLATAFORMA 500X500MM IDR 10.000 ABS	300KG	1
2	BALANÇA DIGITAL - 30KGX5G	30KG	1
3	BEBEDOURO INDUSTRIAL 100 LITROS AÇO INOX 3 TORNEIRAS	1001 LTS	1
4	CORTADOR DE LEGUMES MEDIO 10MM		6
5	CHAPA INOX GÁS 120CM		2
6	FOGÃO INDUSTRIAL 8 BOCAS 40X40 P5 BAIXA PRESSÃO AÇO INOX GAS		2
7	FORNO COMBINADO WCAA-11NE C/ CAVALETE DIGITAL TRIFASICO 20 GNs COM CAVALETE WICTORW WCAA-20 HE	WCAA-11NE	1
8	CONSERVADOR - FREEZER HORIZONTAL - 532L TAMPA CEGA BRANCO	532L	8
9	FREEZER VERTICAL - 569 L PORTA CEGA TRIPA AÇO BRANCO	569L	1
10	LIQUIDIFICADOR BAIXA ROTAÇÃO 3 LITROS INOX COPO MONOBLOCO LS3 127/220V - Skymssen	3,0L	1
11	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL LS10MB-N COPO MONOBLOCO 10 LITROS INOX 220V - Skymssen	10,0L	1
12	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE LB 25MB-N COPO MONOBLOCO 25 LITROS INOX 220V - Skymssen	25,0L	1
13	MINICAMARA FRIA INDUSTRIAL 4 PORTAS AÇO INOX	4 PORTAS	1
14	MOEDOR E PICADOR DE CARNE BOCA 20 NR 12 INOX		1
15	MULTIPROCESSADOR DE ALIMENTOS 7 DISCOS - Skymssen		1
16	ARMARIO PASS THROUGH AQUECIDO - CONTRALADOR DIGITAL DE TEMPERATURA		1
17	ARMARIO PASS THROUGH REFRIGERADO - CONTRALADOR DIGITAL DE TEMPERATURA		1
18	SELF SERVECE 10 CUBAS GNS 1/2 QUENTE 220V - PROGAS PRB	7 DISCOS	1
19	REFRESQUEIRA SUQUEIRA 2 RESERVATORIO 16L CADA RV216 220V - Venancio	32L	1
20	SELF SERVICE 6 CUBAS GNS 1/1 200MM/30 LTS - QUENTE E FRIO CORRE PRATOS BILATERAL INOX COM TERMOSTATO		1
21	GELADEIRA PORTA DE VIDRO		1
22	AFIADOR 3 FACA PARA FACA		1
23	AFIADOR DE FACA/CHAIRA 12"		1
24	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 4	6,2L	2
25	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 6	9,8L	2
26	ASSADEIRA RETANGULAR COM ALÇA DOBRAVEIS Nº 8	16,0L	2
27	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 1	2,3L	2
28	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 3	4,0L	2
29	ASSADEIRA RETANGULAR 5CM DE ALTURA Nº 5	6,3L	2
30	BANDEJA BIOPRATICA 12 LITROS	12 LTS	6

31	BANDEJA BIOPRÁTICA 5,5 LITROS	5,5 LTS	6
32	BANDEJA PLÁSTICA RETANGULAR VAZADA		6
33	BANDEJA PLÁSTICAS 48X33CM - PRETA		300
34	BANDEJA REDONDA POLIDA 300MMX20MM Nº 30		1
35	BANDEJA REDONDA POLIDA 400MMX20MM Nº40		1
36	BANDEJA TABULEIRO 35X20X2 INOX CANTO LISO		2
37	BOTIJAO TERMICO 12L - AZUL	12L	4
38	BOTIJAO TERMICO 12L - VERMELHO	12L	4
39	BOTIJAO TERMICO 5L - AZUL	5L	4
40	BOTIJAO TERMICO 5L - PRETO	5L	2
41	BOTIJAO TERMICO 5L - VERMELHO	5L	4
42	BOTIJAO TERMICO 5L - BEGE		2
43	BOTIJAO TERMICO DUPLO INOX - 12L	12L	2
44	BOTIJAO TERMICO INOX - 5,5L	5,5L	3
45	BOTIJAO TERMICO INOX - 9,5L	9,5L	3
46	CAÇAROLA Nº 24	4,8L	2
47	CAÇAROLA Nº 28	7,5L	2
48	CAÇAROLA Nº 34	14,0L	2
49	CAÇAROLA Nº 36	16,7L	4
50	CAÇAROLA Nº 38	19,5L	2
51	CAÇAROLA Nº 40	22,5L	4
52	CAÇAROLA Nº 50	41,0L	4
53	CAÇAROLA	52,2 LTS	8
54	CAÇAROLA	73,4 LTS	4
55	CAIXA ORGANIZADORA 15 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	24,5L	20
56	CAIXA ORGANIZADORA 36 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	5L	20
57	CAIXA ORGANIZADORA 61 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	8L	20
58	CAIXA ORGANIZADORA 180 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA		2
59	CAIXA BRANCA VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L	46L	80
60	CAIXA VERDE VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L		20
61	CAIXA LARANJA VAZADA - CONTENTOR AGRICOLA 46L		20
62	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - VERMELHA	45L	10
63	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - AZUL		10
64	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - AMARELA		10
65	CAIXA FRIGORIFICA BRANCA COM TAMPA 45L - BRANCA		10
66	CALDEIRÃO	8,0L	2
67	CALDEIRÃO	18,0L	2
68	CALDERÃO	32,0L	2
69	CALDERÃO	45,0L	2
70	CANECA	2,0L	2
71	CANECA	6,2	2
72	CANECA	8,3	2

73	COADOR DE CAFÉ TRADICIONAL		4
74	COLHER LARA - 33CM		10
75	COLHER MESA INOX - CXA C12 UNIDADES		10
76	COLHER POLIETILENO - 35CM ESPESSURA 0,8		2
77	COLHER POLIETILENO - 45CM ESPESSURA 0,8		2
78	ESCUMADEIRA		2
79	CONCHA LARA - 33CM		10
80	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X100MM	15L	10
81	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X150MM	22L	10
82	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X200MM	30L	10
83	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/1X65MM	9L	10
84	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X100MM	7L	4
85	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X150MM	10L	4
86	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X200MM	14L	4
87	CUBA GASTRONOMICA - GN 1/2X65MM	9L	4
88	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X150MM	22L	6
89	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X200MM	30L	4
90	CUBA GASTRONOMICA PERFURADA - GN 1/1X65MM	9L	4
91	CUSCUZEIRA	8,2L	1
92	CUSCUZEIRA	19,0L	1
93	CUSCUZEIRA	44,0L	2
94	CUTELO 6"		1
95	CUTELO 8"		1
96	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 25,8 (C) X 17,8 (L) X 8,5 (A)	2,5L	2
97	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 30,3 (C) X 22,1 (L) X 7,5 (A)	3L	2
98	DEPOSITO MULTIUSO - BIO PRATIKA 51,0 (C) X 30,3 (L) X 9,7 (A)	9L	2
99	DESCASCADOR BOLEADOR		10
100	ESCORREDOR 24 PRATOS CROMADA		2
101	ESCUMADEIRA LARA 33CM		10
102	ESPATULA - 4,5X7,5X32,5CM		1
103	ESPATULA Nº 3 CURVA 22,5CM	22,5CM	2
104	FACA 12" - CARNE		4
105	FACA 4" - LEGUMES E FRUTAS		4
106	FACA 6" LEGUMES E VERDURAS	6"	2
107	FACA 6" - DESOSSA		4
108	FACA 8" CARNES	8"	4
109	FACA SERRA PONTA ARREDONDADA INOX - CXA C/12 UNIDADES		25
110	FACA COZINHA 10" BRANCA	10"	6
111	FACA PAO 6"		2
112	FACA PAO 8"		2
113	FRIGIDEIRA ANTIADERENTE		2
114	FRIGIDEIRA COM ASAS E ORLA Nº 45	12,0L	2

115	FRIGIDEIRA COM ASAS E ORLA Nº 50	15,0L	2
116	FRIGIDERA C/ CABO ALUMINIO Nº 32	4,3L	2
117	FRIGIDERA C/ CABO ALUMINIO Nº 36	5,7L	2
118	GARFO MESA INOX - CXA C/12 UNIDADES		25
119	GARFO TRINCHANTE		2
120	GARRAFA TERMICA 1L - INOX	1,0L	5
121	GARRAFA TERMICA 500ML - INOX	500ML	2
122	GARRAFA TERMICA INOX - 3L	3,0L	4
123	GARRAFA TERMICO 1L - PRETA	1L	10
124	GARRAFA TERMICO 500 ML - PRETA	500ML	5
125	JARRA PLASTICA - 2,0 LITROS - TRANSPARENTE	2L	10
126	JARRA PLASTICA - 4,0 LITROS - TRANSPARENTE	4L	10
127	JARRAS PLASTICA - 3,0 LITROS - TRANSPARENTE	3L	10
128	KIT GALHETEIRO AZEITES 500ML E CONDIMENTOS		20
129	PA ARREDONDADA EM POLIETILENO 90CM X ESPESSURA 2,0CM		1
130	PA REMO EM POLIETILENO 75CM X ESPESSURA 1,5CM		1
131	PA REMO EM POLIETILENO 90CM ESPESSURA 2,0CM		1
132	PA REMO POLIETILENO CABO AÇO INOC - 12X60CM		1
133	PA REMO POLIETILENO CABO AÇO INOC - 12X80CM		1
134	PANELA DE PRESSÃO 25L	25L	2
135	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 30	7,0L	1
136	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 40	16,0L	2
137	PASSADOR ESCORREDOR DE ARROZ Nº 50	30,0L	2
138	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 24	3,7L	1
139	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 28	5,5L	1
140	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 45	22,0L	2
141	PASSADOR ESCORREDOR DE MACARRÃO Nº 60	35,0L	2
142	PEGADOR MASSA 28,5CM		10
143	PEGADOR SALADA 28,5CM		10
144	PENEIRA CONICA 16		2
145	PENEIRA INOX		2
146	PENEIRA INOX		2
147	PENEIRA INOX		2
148	PERGAMINHO COM ASA 240MMX40MM	1,67L	2
149	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - BEGE ASSADOS	10X300X500MM	2
150	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - AMARELA AVES	10X300X500MM	4
151	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - AZUL PEIXES	10X300X500MM	2
152	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - BRANCA LATICINIOS	10X300X500MM	2
153	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - PRETA CHURRASCO	10X300X500MM	1
154	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - ROSA CONFEITARIA	10X300X500MM	1
155	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - VERDE VEGETAIS	10X300X500MM	8
156	PLACA PARA CORTE POLIETILENO - VERMELHA CARNES	10X300X500MM	4
157	POTE BIOPRATICO C/ TAMP A 4 L		10
158	POTE BIOPRATICO C/ TAMP A 6 L		10

159	POTE HERMETICO MULTIUSO 15 L		2
160	POTE HERMETICO MULTIUSO 9,5 L		2
161	PRATA RASO REDONDO BRANCO REFEIÇÃO		300
162	RALADOR DE LEGUMES 4 FACES INOX		4
163	SUORTE PARA 4 PLACAS 1CM CORTE POLIETILENO		2
164	SUORTE PARA 6 PLACAS 1CM CORTE POLIETILENO	26X20	1
165	TACHO COM ASAS	15,2L	2
166	TACHO COM ASAS	30,0L	2
167	TACHO COM ASAS	49,0L	2
168	TACHO COM ASAS E COM FUROS	12,0L	1
169	TACHO COM ASAS E COM FUROS	22,0L	1
170	TACHO COM ASAS E COM FUROS	49,0L	1
171	TAMPA GN 1/1		30
172	TAMPA GN 1/2		10
173	ARMARIO ALTO ESCRITORIO	2 PORTAS	1
174	ARMARIO GAVETEIRO 3 GAVETA COM 1 PARA PASTA SUSPensa		1
175	CADEIRA ESCRITORIO		1
176	CADEIRA REFEITORIO		120
177	CARRINHO 3 PRATELEIRAS 88,5X45,5X87,6	850X450X900	6
178	CARRO DE APOIO 2 BANDEJAS INOX - 90X60X90		2
179	CARRO PLATAFORMA 400KG INOX - 85X70X80CM	400KG	1
180	ESTANTE INOX COM 4 PRATELEIRA GRADEADA - 2M (200X450X200)		5
181	ESTANTE DE AÇO C/ 06 PRATELEIRA 40CM REGULAVEL CINZA LINHA REFORÇADA - 2,00x0,92x0,40		20
182	ESTANTE GRADEADA 4 PLANOS INOX - 1,50X0,50X1,80	100X040X180	5
183	ESTANTE 4 BANDEJAS LISA 4 NILVEIS INOX - 1,20X0,50X1,80	100X040X180	6
184	MESA ESCRITORIO		1
185	MESA GRADEADA INOX - 1,20X0,70X0,09 DESMONTAVEL MULTIUSO	120X060X090	5
186	MESA GRADEADA INOX - 1,50X0,70X0,90 DESMONTAVEL MUTTIUSO		3
187	MESA GRADEADA INOX - 1,90X0,70X0,90 DESMONTAVEL MUTTIUSO	190X090X085	2
188	MESA REFEITORIO 06 LUGARES		20
189	PALETTS ESTRADO PLASTICA 50X50X5CM - PALETTS	50X50X5CM	50
190	PALETTS ESTRADO PLASTICO REFORÇADO - 41X82X13CM	41X82X13CM	10
191	PALLET ESTRADO PALETS PLASTICO REFORÇADO - 1200X800X15CM	10X120X150	15
192	PISO PLASTICO - 50X50X3CM	50X50X3CM	30
193	ROUPEIRO DE AÇO 10 PORTAS		1
194	ROUPEIRO DE AÇO 20 PORTAS		1
195	AVENTAL DE PVC IMPERMEAVEL BRANCO 120X70 cm		50
196	AVENTAL TERMICO PARA COZINHA 120X70 cm		8
197	LUVA MALHA AÇO	M	2

198	LUVA MALHA AÇO	G	2
199	LUVA TERMICA PARA COZINHA		4
200	MANGA TERMICA PARA COZINHA		2
201	OCULOS DE PROTEÇÃO		10
202	PROTETOR AURICULAR		30
203	TERMOMENTRO CULINARIO DIGITAL ESPETO ALIMENTOS		4
204	TERMOMENTRO DIGITAL EQUIPAMENTO		20
205	TERMO HIGROMETRO DIGITAL TEMPERATURA INTERNA/EXTERNA E UMIDADE INTERNA		2
206	TERMOMENTRO CULINARIO DIGITAL INFRAVERMELHO		1
207	ESCADA 05 DEGRAUS		1
208	FILTRO DE TORNEIRA		3

Tabela de Valores Unitários

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)
Desjejum	5.400	R\$ 11,06	R\$ 59.724
Colação	2.592	R\$ 9,76	R\$ 25.297,92
Almoço	6.048	R\$ 21,60	R\$ 130.636,80
Lanche da Tarde	2.706	R\$ 9,96	R\$ 26.951,76
Jantar	6.048	R\$ 18,01	R\$ 108.924,48
Ceia - Refeições	2.808	R\$ 14,30	R\$ 40.154,40
TOTAL			R\$ 391.689,36

ITENS EXTRAS

Tipo	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal
Coffee Break Tipo I	Por Demanda Eventual	R\$ 11,01	Por Demanda
Coffee Break Tipo II	Por Demanda Eventual	R\$ 20,65	Por Demanda
Coffee Break Tipo III	Por Demanda Eventual	R\$ 30,30	Por Demanda

1.1 A empresa não poderá mudar o quantitativo estimado de refeição no quadro acima, mas somente poderá ofertar alteração **no valor unitário para menor preço**, e apresentar proposta no valor global por estimativa mensal.

1.2 As refeições extras não englobam o valor da proposta mensal para fins de classificação, mas a concorrente não pode ofertar valor unitário superior ao estabelecido.

1.3 A remuneração dos serviços contratados será realizada em conformidade com os relatórios de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** apresentados, estando limitada ao valor máximo mensal pré-definido, não cabendo pagamento integral por serviços executados parcialmente, nem pagamento excedente por metas extrapoladas.

1.4. As empresas concorrentes estão franqueadas a realizar visitas na Unidade Hospitalar para conhecer os serviços existentes, visando melhor compreender o fluxo da Unidade e apresentar sua proposta dentro da realidade da execução dos serviços, se responsabilizando quando não fizer.

LOTE 02 – SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR PARA O CENTRO DE HEMODIÁLISE DE PINHEIRO – MA	
Valor de Parâmetro Máximo Mensal: R\$69.000,00 (sessenta e nove mil reais)	
Objeto Contratual:	1. Serviços de Nutrição e Alimentação Hospitalar (Produção e Distribuição de Refeições + UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição) , em regime de 7h às 21h, 7 (sete) dias por semana.
Pré-requisito da Empresa e dos Profissionais:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Registro no CRN/MA como empresa prestadora de serviços de Nutrição Hospitalar; 2. Comprovação de responsável técnico nutricionista registrado no CRN 3. Comprovação de equipamentos, utensílios e ferramental compatíveis com produção em larga escala; 4. Declaração de atendimento integral à RDC 216/2004
1. ESTRUTURA DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS	
<ol style="list-style-type: none"> 1.1 Produção, preparo, fracionamento e distribuição de refeições para pacientes, acompanhantes autorizados e colaboradores em plantão SD ou SN; 1.2 Preparação e administração de dietas especiais e enterais; 1.3 Fornecimento de mão de obra, insumos, matérias-primas, equipamentos, utensílios e sistemas necessários ao funcionamento da UAN; 1.4 Atendimento 24h, com cobertura por escala; 1.5 Controle sanitário total conforme RDC 216/2004, RDC 52/2020, Portaria MS 3432/1998 e demais normas aplicáveis. 	
2. REQUISITOS DOS PROFISSIONAIS	
2.1 UAN (Produção e Operação)	
FUNÇÃO	QUANTIDADE
Nutricionista RT	1
Copeiro diurno 12x36	3
Auxiliar de serviços gerais diurno 12x36	1

TOTAL	5
--------------	----------

3. ESCOPO OPERACIONAL

3.1 UAN – Produção de Alimentos

Atendimento à demanda de:

- **50 cadeiras funcionando nos 3 turnos + colaboradores + acompanhantes autorizados;**
- 5 refeições/dia (desjejum, lanche, almoço, lanche da tarde e jantar);
- Preparo de dietas diferenciadas (Diabética, Branda, Hipossódica, Zero Resíduo, Pastosa, Hepatopata, Renal etc.).

Estrutura operacional exigida

- Cozinha e refeitório equipados;
- Equipamentos com manutenção preventiva e corretiva por conta da contratada;
- Termômetros calibrados, EPIs, utensílios padrão inox.
- Disponibilização dos equipamentos descritos no anexo I

3.2 Distribuição

- Controle por paciente (censo alimentar diário);
- Carrinhos térmicos;
- Monitoramento de temperatura;
- Garantia de entrega dentro do tempo seguro (máx. 30 min após saída da UAN).

3.3 Controle de Qualidade

- POPs de produção, armazenamento, higienização e distribuição;
- Controle microbiológico periódico;
- Check-list sanitário diário;
- Acompanhamento e registro de temperatura dos alimentos.

4. METAS QUANTITATIVAS E QUALITATIVAS

4.1 Quantitativas

- Atendimento integral à demanda das 50 cadeiras;
- Produção de refeições conforme prescrição médica e nutricional.

4.2 Qualitativas

- Zero ocorrência de surto alimentar;
- 100% de conformidade nas inspeções sanitárias internas;

- Temperatura adequada de distribuição em 100% das refeições verificadas;
- Registro nutricional completo nos prontuários dos pacientes de risco.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 5.1 Garantir substituição imediata de profissionais ausentes.
- 5.2 Possuir plano de contingência para falta de energia, água ou insumos.
- 5.3 Implantar e manter POPs obrigatórios (RDC 216).
- 5.4 Implementar Manual de Boas Práticas da UAN.
- 5.5 Apresentar relatórios mensais com:
 - Produção de refeições;
 - Tipos de dietas;
 - Controle de qualidade;
 - Não conformidades.
- 5.6 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva de equipamentos fornecidos.

6. GERENCIAMENTO E DESCARTE DE RESÍDUOS

- Cumprimento integral do **PGRSS** da unidade;
- Segregar resíduos orgânicos, recicláveis e químicos;
- Óleos de cozinha recolhidos por empresa licenciada;
- Proibido descartar líquidos gordurosos ou produtos químicos no esgoto;
- Registro documental dos descartes e destinação final adequada.

7. INDICADORES DE DESEMPENHO (TAT E QUALIDADE)

- Tempo máximo entre prescrição e entrega da dieta: **30 min**;
- % de não conformidades sanitárias $\leq 5\%$;
- Ausência de surtos alimentares: **meta 0**;
- Temperatura adequada em 100% das aferições;

ANEXO I

ITEM	EQUIPAMENTOS	REFERÊNCIA	QUANTIDADE
1	BEBEDOURO INDUSTRIAL 100 LITROS AÇO INOX 3 TORNEIRAS	1001 LTS	1
2	LIQUIDIFICADOR BAIXA ROTAÇÃO 3 LITROS INOX COPO MONOBLOCO LS3 127/220V - Skymssen	3,0L	1
3	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL LS10MB-N COPO MONOBLOCO 10 LITROS INOX 220V - Skymssen	10,0L	1

4	LIQUIDIFICADOR COMERCIAL BASCULANTE LB 25MB-N COPO MONOBLOCO 25 LITROS INOX 220V - Skymesen	25,0L	1
5	SELF SERVICE 6 CUBAS GNS 1/1 200MM/30 LTS - QUENTE E FRIO CORRE PRATOS BILATERAL INOX COM TERMOSTATO		1
6	GELADEIRA		1
7	BANDEJA PLASTICA RETANGULAR VAZADA		6
8	CAIXA ORGANIZADORA 15 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	24,5L	5
9	CAIXA ORGANIZADORA 36 LITROS FECHADA COM TAMPA BRANCA	5L	5
10	GARFO , FACA E COLHER MESA INOX - CXA C/12 UNIDADES DE CADA		5
11	GARRAFA TERMICA 1L - INOX	1,0L	5
12	JARRA PLASTICA - 2,0 LITROS - TRANSPARENTE	2L	02
13	ARMARIO ALTO ESCRITORIO	2 PORTAS	1
14	CADEIRA REFEITORIO		40
15	CARRO DE APOIO 2 BANDEJAS INOX - 90X60X90		2
16	ESTANTE INOX COM 4 PRATELEIRA GRADEADA - 2M (200X450X200)		2
17	MESA ESCRITORIO		1
18	MESA REFEITORIO 06 LUGARES		10
19	PALLET ESTRADO PALETS PLASTICO REFORÇADO - 1200X800X15CM	10X120X150	05
20	AVENTAL PARA COZINHA 120X70 cm		3

Tabela de Valores Unitários

Tipo de Refeição	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal (R\$)
Desjejum	970	R\$ 8,58	R\$ 8.322,60
Lanche da Manhã	1.940	R\$ 7,60	R\$ 14.744,00
Almoço	970	R\$ 16,80	R\$ 16.296,00
Lanche da Tarde	1.940	R\$ 7,74	R\$ 15.015,60
Jantar	1.044	R\$ 13,93	R\$ 14.542,92
Garrafas de Café	16	R\$ 4,92	R\$ 78,72
TOTAL			R\$ 68.999,84

ITENS EXTRAS			
Tipo	Quantidade Estimada Mensal	Valor Unitário (R\$)	Valor Estimado Mensal
Coffee Break Tipo I	Por Demanda Eventual	R\$ 11,01	Por Demanda
Coffee Break Tipo II	Por Demanda Eventual	R\$ 20,65	Por Demanda
Coffee Break Tipo III	Por Demanda Eventual	R\$ 30,30	Por Demanda

2.1 A empresa não poderá mudar o quantitativo estimado de refeição no quadro acima, mas somente poderá ofertar alteração **no valor unitário para menor preço**, e apresentar proposta no valor global por estimativa mensal.

2.2 As refeições extras não englobam o valor da proposta mensal para fins de classificação, mas a concorrente não pode ofertar valor unitário superior ao estabelecido.

2.3 A remuneração dos serviços contratados será realizada em conformidade com os relatórios de **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES** apresentados, estando limitada ao valor máximo mensal pré-definido, não cabendo pagamento integral por serviços executados parcialmente, nem pagamento excedente por metas extrapoladas.

2.4. As empresas concorrentes estão franqueadas a realizar visitas na Unidade Hospitalar para conhecer os serviços existentes, visando melhor compreender o fluxo da Unidade e apresentar sua proposta dentro da realidade da execução dos serviços, se responsabilizando quando não fizer.

2. DA METODOLOGIA

2.1. Executar a prestação dos serviços com a menor preço aplicável, mas prestando serviço com zelo, qualidade e economia, visando atender todas as Normas Regulamentadoras - NR existentes, assim como as normas internas do INSTITUTO ACQUA.

3. DA LOCALIDADE

3.1. A prestação dos serviços deverá ser realizada nas Unidades Hospitalares indicadas nos Lotes acima, todas gerenciadas pelo Instituto Acqua.

4. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

4.1 Constituem obrigações do CONTRATANTE, em especial:

4.1.1. Fornecer à CONTRATADA todas as informações que esta necessitar para viabilizar da melhor forma possível a execução das atividades ora contratadas.

4.2. Constituem obrigações da CONTRATADA:

4.2.1. cumprir com zelo e diligência suas obrigações, notadamente em relação as metas mínimas contratualmente estabelecidas, que deverão ser integralmente cumpridas;

4.2.2. prestar o serviço de acordo com as normas gerais editadas pelo Ministério da Saúde, Conselho Federal e Regional de Nutrição, Regimento do Corpo Clínico, bem como observar as normas, rotinas, protocolos clínicos e toda a exigência referente aos processos da Unidade;

- 4.2.3. cumprir obrigações decorrentes de portarias dos órgãos fiscalizadores, higiene e manutenção de equipamentos e utensílios usados na prestação dos serviços ora contratados, bem como a escolha e a cautela exigida aos procedimentos a serem adotados;
- 4.2.4. manter em seus quadros profissionais legalmente habilitados e compatíveis com as normas éticas emanadas pelos órgãos competentes, além de se responsabilizar, por intermédio de seu responsável técnico, pela atividade prevista na forma deste contrato;
- 4.2.5. realizar atendimento adequada ao ambiente hospitalar, conforme indicação do corpo clínico da Unidade;
- 4.2.6. trabalhar em harmonia com os demais profissionais, e com todo o quadro funcional da Unidade, notadamente com a(s) equipe(s) de enfermagem;
- 4.2.7. cumprir horários conforme o previamente ajustado com o CONTRATANTE;
- 4.2.8. manter, durante a vigência deste contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na elaboração do contrato e informar ao CONTRATANTE qualquer alteração das mesmas;
- 4.2.9. manter a quantidade de profissionais necessários à adequação da demanda dos serviços descritos neste contrato.

5. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

O Instituto ACQUA – Ação, Cidadania, Qualidade Urbana e Ambiental pagará à empresa contratada o valor devido pelos serviços atestados, mediante a apresentação de Nota Fiscal de serviços até aproximadamente o dia 20 do mês subsequente ao Atestado de Recebimento dos serviços pelo Fiscal do Contrato.

VANDA CAMPOS DE OLIVEIRA
Diretora Técnica

ANEXO II. MODELO DE CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E SERVIÇOS

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA CONCORRENTE, CONTENDO RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, TELEFONE E E-MAIL DE CONTATO DA EMPRESA.)

CARTA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS E SERVIÇOS**Local e Data****AO INSTITUTO ACQUA- AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL.****Ref.: PROCESSO DE SELEÇÃO N.º 0027/2026 -MARANHÃO****LOTE :** _____.**ESPECIALIDADE:** _____.

Prezados Senhores, Apresentamos a V.Sas. a nossa proposta para prestação dos serviços ora pretendidos, OBJETO DESTES PROCESSO DE SELEÇÃO, como se segue:

A) Indicamos o Sr.(a) _____, CPF n.º _____, como Representante para assinatura do Instrumento Contratual, com poderes outorgados através do (Contrato Social, procuração ou outro documento equivalente);

B) O prazo de validade desta Proposta é de ____ (_____) dias contados da data de abertura da Sessão Pública deste Processo (mínimo de 60 dias);

C) Apresentamos o valor mensal de R\$ _____ (_____) para a prestação dos serviços;

D) Declaramos, para os devidos fins:

- Que cumprimos rigorosamente com todas as exigências legais ora pactuadas, assim como as referentes ao atendimento da população beneficiária dos serviços ora contratados, bem como ao que se refere a prazos e obrigações;

- Que nos valores propostos estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a prestação dos serviços, tais como: encargos da legislação social trabalhista, previdenciária, da infortunistica do trabalho e responsabilidade civil por qualquer dano causado a terceiros, dispêndios resultantes de impostos, regulamentos e posturas municipais, estaduais e federais, embalagens, transporte, enfim, tudo o que for necessário para a execução total e completa do objeto desta licitação, sem que caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação ao Instituto ACQUA;

- (Apenas para microempresas ou empresas de pequeno porte) Sob as penalidades administrativas e legais cabíveis, que a empresa (RAZÃO SOCIAL DA CONCORRENTE), inscrita no CNPJ sob o n.º (N.º DO CNPJ), cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estabelecidos pela Lei Complementar n.º 123, de 14 de dezembro de 2006, em especial ao que rege seu artigo 3º, estando apta a usufruir o tratamento preferencial regido nos artigos 42 a 49 da referida Lei Complementar, regulamentada pelo Decreto n.º 6.204/200X.

.....
**IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
EMPRESA CONCORRENTE / NÚMERO DO CNPJ**

ANEXO III. MINUTA DE PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE PREÇO
(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA CONCORRENTE, CONTENDO RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO,
TELEFONE E E-MAIL DE CONTATO DA EMPRESA.)

PLANILHA DE COMPOSIÇÃO DE CUSTO DE PREÇO

Local e data

AO INSTITUTO ACQUA- AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE URBANA E AMBIENTAL.

Ref.: PROCESSO DE SELEÇÃO N.º 0027/2026 -MARANHÃO

Prezados Senhores, Apresentamos a V.Sas. a nossa planilha de composição de custo de preço apresentada na Proposta

Apresentamos o valor mensal de R\$ _____ (_____) para a prestação dos serviços, detalhados da seguinte forma:

Tabela de Valores do Serviços Contratados			

(Obs; O valor unitário e valor total acima deverá ser elaborado e preenchido pela empresa concorrente, atentando que o valor mensal deverá respeitar o item 6.3.4.3 do edital)

ANEXO IV. MINUTA DE ATESTADO DE EXPERIÊNCIA QUANTO ÀS EMPRESAS

(UTILIZAR PAPEL TIMBRADO DA INSTITUIÇÃO FORNECEDORA DO ATESTADO, CONTENDO RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO, TELEFONE E E-MAIL DE CONTATO DA EMPRESA.)

ATESTADO DE EXPERIÊNCIA

Local e data

Identificação da Instituição ou Empresa (razão social, CNPJ, endereço e telefone):

DECLARO, sob as penas da Lei, para fins de comprovação de experiência exigida no edital, **da especialidade de** _____ **do EDITAL Nº** ____/2026 lançado pelo Instituto ACQUA, que a Empresa _____, CNPJ nº _____, com sede na _____, exerceu com zelo e atividades de (descrever as atividades que o exerceu ou exerce) _____, na especialidade de _____, no período de ____/____/____ a ____/____/____, no Setor _____, na Instituição ou Empresa supramencionada.

.....
**IDENTIFICAÇÃO E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
EMPRESA CONCORRENTE / NÚMERO DO CNPJ**

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

Para a prestação de serviços contratado será pago o VALOR MÁXIMO MENSAL de R\$ **xxxxxxxxxxxx** (**xxxxxxxxxxxx**) mensais, estando incluídos neste valor todos os custos, taxas, impostos e demais encargos incidentes, conforme a seguinte tabela:

Tabela de Valores de Serviços			
Descrição	Quantitativo	Valor Unitário	Valor Total

PARÁGRAFO ÚNICO – A remuneração dos serviços contratados será realizada em conformidade com os relatórios de PRODUTIVIDADE apresentados, estando limitada ao valor máximo mensal pré-definido, não cabendo pagamento integral por serviços executados parcialmente, nem pagamento excedente por metas extrapoladas.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constitui-se em obrigações da CONTRATADA:

- a) Responsabilizar-se, por intermédio de seu responsável técnico, pela atividade prevista deste contrato;
- b) Trabalhar em harmonia com os demais profissionais que prestem serviços nas dependências da Unidade e com todo o quadro funcional, notadamente com a(s) equipe(s) de enfermagem;
- c) Comprovar o registro no Conselho Regional de NUTRIÇÃO da empresa e profissionais, devendo ainda apresentar documentação dos profissionais, sempre que solicitado.
- d) Prestar o serviço de acordo com as normas gerais editadas pelo Ministério da Saúde, Conselho Federal e Regional de NUTRIÇÃO, bem como observar as normas, rotinas, protocolos clínicos e todas as exigências referentes aos processos da Unidade;
- e) Cumprir portarias dos órgãos fiscalizadores, notadamente sobre higiene e manutenção de equipamentos e utensílios usados na prestação dos serviços, bem como a escolha e a cautela exigidas aos procedimentos a serem adotados;
- f) Preencher todo os documentos comprobatórios do atendimento/internação, com detalhamento da admissão, atendimento, tratamento, evolução e encaminhamento final (alta/saída), e utilizar-se dos Sistemas da Contratante;
- g) Encaminhar o paciente, quando se configurar hipótese de internação, observando todas as informações necessárias, bem como as orientações e fluxos estabelecidos pela Diretoria da Unidade;
- h) Participar das práticas que contribuam para a qualidade e excelência dos serviços prestados, com foco no controle e melhoria dos indicadores de qualidade e assistência;
- i) Contribuir com humanização da atenção à saúde, promovendo a valorização da dimensão subjetiva e social em todas as práticas de assistência e gestão da saúde, destacando-se o respeito às questões de gênero, etnia, raça, religião, cultura, orientação sexual e às populações específicas;
- j) Responsabilizar-se por danos eventualmente causados em decorrência de atos praticados por seus funcionários ou prepostos, caso haja dano ao patrimônio público, à Administração e à terceiros, ou provenientes da má prestação dos serviços, dentro ou fora das instalações da CONTRATANTE;
- k) Responsabilizar-se pela contratação, direção e pagamento de todo o pessoal contratado para a execução dos serviços, incluindo-se a fiscalização e obediência às normas relativas a segurança do trabalho, e obrigações trabalhistas correlatas;

- l) Estar em dia com Licenças, Alvarás e Registros junto aos Conselhos e Órgãos fiscalizadores pertinentes, bem como os demais documentos que poderão ser exigidos pela CONTRATANTE para comprovação de regularidade, estando sua fiscalização também a cargo do responsável técnico indicado;
- m) Atuar conforme as regras estabelecidas pela SES/MA e pelo Instituto ACQUA por meio de ofícios, circulares, dentre outros, ainda que posteriores a data de assinatura deste instrumento contratual.

PARÁGRAFO ÚNICO – A inobservância das obrigações ora impostas ensejará na aplicação de SANÇÕES E PENALIDADES, conforme disposto na CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

- a) Fiscalizar o cumprimento dos serviços, em todas as suas etapas, para que a entrega seja adequada, eficiente e conforme as regras e normas em vigor, e para que sejam comprovadas e respaldadas pelas evidências e documentos da praxe, desde sua execução até a prestação de contas junto à SES e órgãos de controle externo;
- b) Requerer, examinar e auditar nas dependências da Unidade, toda a documentação referente a comprovação da prestação dos serviços aos usuários e seus registros físicos e/ou em sistema;
- c) Verificar os procedimentos declarados e a efetiva realização destes, bem como a regularidade técnica e documental dos profissionais e da empresa, por meio de requisição de quaisquer documentos ou outros meios adequados, conforme necessidade;
- d) Solicitar e examinar toda e qualquer documentação que julgar cabível na sua atividade fiscalizatória, mediante justificativa formal.
- e) Proporcionar a infraestrutura necessária, assim como os equipamentos e insumos indispensáveis à boa execução dos serviços;
- f) Comunicar por escrito à CONTRATADA, quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados, aplicando as advertências, glosas e multas quando cabíveis;
- g) Atestar, através da Direção da Unidade, as Notas Fiscais pelos serviços executados, lançando o processo e documentos, no sistema de pagamento SIG-ACQUA;
- h) Efetuar o pagamento pelos serviços prestados;
- i) Fazer a retenção dos impostos federais, estaduais e municipais incidentes sobre o total da fatura apresentada pela CONTRATADA.
- j) Caso seja constatado, no decorrer do ajuste, que qualquer profissional da CONTRATADA não está cumprindo seu ofício adequadamente, impactando nas metas quantitativas e/ou qualitativas, ou ainda nas normas estabelecidas contratualmente, a CONTRATANTE poderá exigir a substituição do colaborador faltoso, por outro que se adeque às condições exigidas em Contrato. Tal procedimento se dará por requerimento do Diretor da Unidade de forma fundamentada e coerente, explicitando os motivos que ensejaram tal decisão.

CLÁUSULA QUINTA – DA FORMALIZAÇÃO DO PROCESSO DE PAGAMENTO

Para recebimento pelos serviços efetivamente prestados, a CONTRATADA deverá apresentar à Unidade, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, a documentação abaixo listada:

- a) **Nota Fiscal/Fatura de Locação/Nota de Débito**, com indicação expressa do **objeto** e **número do contrato**, **Nome da Unidade** de Saúde e o **mês de referência** da prestação dos serviços;

- b) **Escala Mensal e/ou Lista de frequência Diária**, consonante ao estabelecido pela Direção da Unidade, devendo ser assinada por todos os profissionais que prestam serviços, pelo sócio ou representante legal da Contratada e pela Diretoria da Unidade;
- c) **Certidões negativas atualizadas**, referentes a débitos tributários perante os entes federativos, certidões negativas de débitos trabalhistas, certidão de quitação previdenciária, certificado de regularidade do recolhimento do FGTS;
- d) Relação de trabalhadores da CONTRATADA constante no arquivo SEFIP com respectivo Protocolo de Envio, junto com as Guias de FGTS, "DARF INSS", "DARF IRRF", juntamente com respectivos comprovantes de pagamento, além do DCTFWeb, quando houver colaborador direto (CLT) da empresa atuando dentro na Unidade;
- e) Apresentação de **Relatório de Produtividade Mensal** constando, obrigatoriamente, o número da nota fiscal/fatura de locação, e todos os serviços realizados no mês de referência;
- f) **Comprovante de Opção pelo Sistema de Tributação Simplificada (Simples Nacional) ou a Negativa Formal de tal opção**;
- g) Indicação dos **dados bancários** para fins de pagamento, referente à Conta Bancária da empresa CONTRATADA.
- h) Acaso haja serviço extracontratual e/ou acima do teto contratado, este valor deverá ser objeto de Nota em separado, para justificação e tramitação própria.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os serviços contidos na **Nota Fiscal/Fatura de Locação/Nota de Débito** deverão ser **atestados** pelo Responsável na Unidade em questão, e poderão ser objeto de auditoria ou referendo pelos Representantes do ACQUA e/ou pelos Representantes da Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão (SES/MA).

PARÁGRAFO SEGUNDO – Quaisquer solicitações de **serviços extracontratuais**, que gerem obrigações de **pagamento superior ao valor contratado**, deverão ter seu orçamento e justificativa imprescindivelmente remetidos à Unidade e submetidos ao Instituto ACQUA, por meio de solicitação formal, para que haja aprovação e autorização expressa, sob pena de não aceitação da cobrança resultante deste serviço extra. Acaso aceitos, deverão ser cobrados em nota **avulsa** contendo as referências de praxe e a autorização respectiva.

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

São condições e efeitos acessórios da remuneração:

- a) Os pagamentos pelos serviços serão efetuados à CONTRATADA até o dia 20 (vinte) do mês subsequente à sua prestação, quando se estima o recebimento dos recursos vinculados, contratados junto à Secretaria Estadual de Saúde;
- b) A ausência ou atraso no repasse dos recursos atrelados ao Contrato de Gestão, por parte da Secretaria de Estado da Saúde, não ensejará qualquer penalidade de mora em desfavor da CONTRATANTE;
- c) A CONTRATADA autoriza, expressamente, a CONTRATANTE a proceder, por ocasião do pagamento dos valores avençados, os descontos legais cabíveis, impostos pela legislação em vigor e pelo presente contrato;
- d) Correrão por conta e responsabilidade exclusiva da CONTRATADA todas as obrigações trabalhistas e encargos previdenciários, decorrentes de vínculo empregatício de seus empregados, caso não sejam profissionais autônomos;
- e) Correrão por conta e responsabilidade exclusiva da CONTRATADA todos os encargos tributários e fiscais

devidos em decorrência de sua prestação de serviços, tais como imposto sobre a renda e proventos de qualquer natureza, imposto sobre serviços de qualquer natureza, contribuições sociais, bem como outros que incidirem;

- f) O valor total do contrato é estimativo, e corresponde ao pagamento apenas dos serviços efetivamente realizados;
- g) Caso os serviços prestados sejam quantitativamente inferiores à meta estabelecida no Contrato, a **CONTRATANTE** efetuará glosa na **Nota Fiscal/Fatura de Locação/Nota de Débito** do mês de referência, de forma que o valor do pagamento realizado seja proporcional aos serviços efetivamente prestados pela **CONTRATADA**;
- h) Havendo sinalização pela **UNIDADE** quanto à necessidade de retificação do valor da nota fiscal/fatura de locação emitida pela **CONTRATADA**, **requer-se o imediato cancelamento da NF** e subsequente apresentação de **DEFESA PRÉVIA**, caso entenda ser indevida a glosa;
- i) A **CONTRATADA** disporá de 48 horas úteis, após a **NOTIFICAÇÃO DE GLOSA**, para apresentar contestação, sendo a inércia no prazo assinalado considerada como anuência à glosa aplicada.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência se iniciará na data de **xx de xxxxxxxxx de 202x**, e se estenderá até o dia **xx de xxxxxxxxx de 202x**, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo de prazo, pactuado com a aceitação das partes.

PARÁGRAFO ÚNICO – O valor mensal do contrato poderá sofrer deduções ou acréscimos, mediante termo aditivo de valor, caso se faça necessário o decréscimo ou acréscimo na quantidade de serviços e/ou equipamentos ajustados, mediante prévio acerto entre as partes.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE

Os preços vigentes no contrato poderão vir a ser reajustados, contudo, nos termos e conforme índice adotado pela Secretaria de Estado da Saúde – SES, para o Contrato de Gestão firmado para a Unidade.

CLÁUSULA NONA – DA CESSÃO DO CONTRATO

As partes não poderão ceder ou transferir, total ou parcialmente, este Contrato, ou ainda subcontratar, no todo ou em parte, o seu objeto à terceira pessoa jurídica, nem comprometer, a título de garantia a terceiros, seus créditos ou obrigações, sob pena de rescisão deste Instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXCLUSÃO DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO

O presente contrato não gera qualquer vínculo empregatício dos empregados e os sócios da **CONTRATADA** com a **CONTRATANTE**. Assim, a **CONTRATADA** assume total responsabilidade pelos ônus decorrentes de obrigações fiscais, sociais, previdenciárias e trabalhistas, referentes aos serviços contratados no presente instrumento, responsabilizando-se, ainda, por quaisquer reclamações, pleitos, custos e despesas, incluindo custas processuais resultantes de reivindicações por parte de empregados ou qualquer terceiro vinculado à **CONTRATADA**, em decorrência da execução dos serviços prestados junto à **CONTRATANTE**, inexistindo solidariedade ou subsidiariedade em face do **CONTRATANTE**;

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os serviços serão prestados através de pessoal especializado e devidamente registrado nos órgãos de classe.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Na hipótese de algum empregado ou preposto da CONTRATADA vir a demandar contra a CONTRATANTE, em virtude da execução dos serviços descritos neste contrato, fica expressamente consignado que, quando juridicamente possível, a CONTRATADA assumirá o polo passivo da lide, ainda que a demanda em questão ocorra após a rescisão deste contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Caso a CONTRATADA, devido aos trâmites legais, não possa assumir o polo passivo, fica resguardado à CONTRATANTE, o direito de ação regressiva, na hipótese de vir a arcar com ônus originado por esta relação contratual.

PARÁGRAFO QUARTO – A CONTRATADA assume integral e exclusivamente toda responsabilidade quanto a possíveis indenizações, custas judiciais e honorários advocatícios, de toda e qualquer ação judicial/extrajudicial movida em face da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESPONSABILIDADE CÍVEL, CRIMINAL E ÉTICA

Os sócios e outros profissionais da CONTRATADA, que venham prestar serviços aos pacientes da CONTRATANTE, declaram estar devidamente credenciados e habilitados para o cumprimento do objeto deste contrato, inscritos no Conselho Regional de Nutrição do MARANHÃO e habilitação na especialidade CONTRATADA, bem como estar em exercício regular à pessoa jurídica da CONTRATADA, sem restrições de ordem ética ou impeditiva do exercício da atividade, sob pena de responder extrajudicial ou judicialmente perante a CONTRATANTE e terceiros, porventura, prejudicados.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CONTRATADA gozará de ampla liberdade profissional dentro de sua especialidade, desde que, todavia, respeite integralmente a legislação aplicável aos serviços prestados, dentre as quais as normas de Associações de Classe, Conselho Federal de Nutrição, comprometendo-se, ainda, a desenvolver suas atividades em ampla harmonia com os funcionários e prestadores de serviços da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA APLICABILIDADE DAS NORMAS DE COMPLIANCE

As partes concordam em cumprir fielmente as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013) e seus regulamentos, e se comprometem a exigir seu cumprimento por parte de seus sócios, administradores, colaboradores e terceiros contratados.

PARÁGRAFO ÚNICO – Também é de observância e cumprimento obrigatório, as normas e regramentos atinentes a:

- a) Normas de ética e conduta profissional;
- b) Leis de combate à corrupção e suborno;
- c) Normas de proteção de dados e privacidade;
- d) Regulamentos de segurança e saúde ocupacional;
- e) Requisitos de confidencialidade e proteção da propriedade intelectual;
- f) Regulamento de Compliance do Instituto ACQUA.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

As Partes se comprometem a observar o regime legal aplicável à proteção de dados pessoais no Brasil, notadamente a LGPD, empenhando-se em proceder ao tratamento de dados pessoais que venha a mostrar-se necessário ao desenvolvimento do Contrato, no estrito e rigoroso cumprimento da Lei;

PARÁGRAFO PRIMEIRO – As partes declaram estar cientes e se comprometem a agir integralmente de acordo com as disposições da LGPD e às normas da Política de Privacidade e Proteção de Dados Pessoais instituídas pelas partes contratantes;

PARÁGRAFO SEGUNDO – A Contratada informará à Contratante, em prazo razoável, qualquer ocorrência de eventual incidente de segurança que possa lhe acarretar risco ou dano relevante.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO SIGILO PROFISSIONAL

As partes concordam em manter confidenciais todas as informações comerciais, técnicas ou operacionais, bem como referente aos usuários e ao corpo de trabalho da Unidade, que venham a ser obtidas durante a prestação dos serviços, comprometendo-se a não divulgar, reproduzir ou utilizar tais informações para qualquer finalidade, que não esteja direta e exclusivamente relacionada à execução dos serviços contratados, salvo se exigido por lei ou mediante consentimento prévio por escrito da outra parte.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS SANÇÕES E PENALIDADES

Em caso de inexecução parcial ou total dos serviços contratados, fica a CONTRATADA sujeita:

- a) Advertência por escrito, quando a CONTRATADA incorrer em falta leve ou justificável, que não gere danos à assistência e aos usuários;
- b) Multa, quando a falta ou má prestação dos serviços gerar danos a assistência e/ou aos usuários, graduada nos seguintes percentuais, conforme sua gravidade:
 - b.1) Até 5% (cinco por cento) por falta leve, em que seja verificada a má execução do objeto de forma primária, a incidir sobre o valor mensal do contrato;
 - b.2) Até 10% (dez por cento) sobre o valor mensal do contrato, quando a contratada incorrer em falta de gravidade moderada, ou injustificadamente reiterar nos atos faltosos;
 - b.3) Até 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal do contrato, quando a contratada incorrer em falta gravíssima, reiterar faltas graves ou paralisar os serviços sem justa causa.
- c) Rescisão contratual por justa causa, quando o histórico da contratação justificar a impossibilidade de manutenção dos serviços com a contratada, podendo ser justificado e requerido pela Direção da Unidade de Saúde, com apresentação do histórico da empresa.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A aplicação das penalidades previstas nesta Cláusula não exclui a realização de glosa pelos serviços não realizados, que será aplicada proporcionalmente aos serviços que não foram efetivamente executados. Logo, não se trata de penalidade contratual, mas de justiça do pagamento.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Em todos os casos será garantida defesa prévia e por escrito;

PARÁGRAFO TERCEIRO – A aplicação das penalidades previstas nesta Cláusula não acarreta prejuízos à eventual responsabilização civil e criminal da CONTRATADA, quando for o caso.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS FORMAS DE EXTINÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, sem gerar direito à indenização, pelo perecimento de sua vigência contratual ou por inobservância das Cláusulas insertas neste Instrumento, neste último caso, mediante comunicação expressa à parte infratora, indicando a cláusula da infração.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Poderá, também, o presente contrato ser resiliado (decisão unilateral imotivada) por qualquer das partes, a qualquer tempo, sem quaisquer ônus, desde que a parte interessada comunique à outra, de modo expresse, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o Contrato de Gestão firmado entre a CONTRATANTE e a Secretaria Estadual da Saúde do Maranhão – SES, por qualquer motivo, venha a ser rescindido, ter-se-á também como imediatamente resolvido e finalizado o presente contrato, sem incidência de qualquer multa às partes.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Independentemente da forma de extinção deste contrato, será devido à CONTRATADA o valor da prestação dos serviços efetivamente prestados e não quitados pela CONTRATANTE, de acordo com as cláusulas contratuais dispostas.

PARÁGRAFO QUARTO – Na hipótese de a Secretaria do Estado da Saúde reduzir unilateralmente a quantidade de serviços e/ou o valor vigente no Plano Operativo da Unidade, restará facultado à empresa CONTRATADA, aceitar a alteração proposta ou rescindir o contrato, por força maior, sem indenização, não incidindo penalidades de rescisão a nenhuma das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Qualquer tolerância das partes em relação às cláusulas e condições no presente instrumento não importará em precedente, novação ou alteração, ou renúncia de possível direito, cujos termos continuarão exigíveis a qualquer tempo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO FORO

As partes elegem o foro da Comarca de São Luís – MA para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente Contrato, renunciando, expressamente, a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente Contrato por meio digital ou, excepcionalmente, em meio físico, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, nos termos da legislação vigente, perante as duas testemunhas abaixo assinadas, para que produza seus efeitos legais e jurídicos.

São Luís, xx de xxxxx de 202x.

**INSTITUTO ACQUA – AÇÃO, CIDADANIA, QUALIDADE
URBANA E AMBIENTAL**

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CNPJ n.º xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

TESTEMUNHAS:

NOME:
CPF:

NOME:
CPF: