TOMADA DE PREÇO Nº 21/2026 PARA O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (Almoço e Jantar) PARA A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DE RIVIERA DA BARRA.

IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE, inscrito no CNPJ sob o nº 07.156.945/0004-99 com sede na Estrada Ayrton Senna da Silva, nº 0, Riviera da Barra, Vila Velha/ES, CEP: 29.124-060, neste ato, representado pela **Sr.º RODRIGO STÓFEL MOREIRA,** convidam empresas interessadas em enviar DOCUMENTOS E PROPOSTA visando participar do processo de tomada de preço para a prestação de serviços visando participar do processo de tomada de preço para prestação de serviços, de acordo com a demanda do Pronto Atendimento de Riviera da Barra, por força do Contrato de gestão 166/2021, Processo nº13.210/2021, firmado entre a CONTRATANTE e SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMSA DO MUNICIPIO DE VILA VELHA/ES, com as seguintes características:

FINALIDADE DA CONTRATAÇÃO: Contratação de empresa especializada em Fornecimento de Refeições (Almoço e Jantar) , com o objetivo de atender a demanda gerada pela Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra. O prazo desta contratação será de 12 (doze) meses, podendo, no interesse da administração, ser prorrogado por até 36 (trinta e seis) meses, observando o limite de 48 (quarenta e oito) meses, conforme art. 598 do Código Civil Brasileiro, lei 10.406/2002. A prorrogação da vigência do contrato dependerá da avaliação da qualidade dos serviços prestados e poderá ser reajustado após o período de 12 (doze) meses, com base no IPCA ou INPC, em comum acordo entre as partes e sempre aplicando o menor dos índices.

IMPORTANTE: As dúvidas com relação à participação ao processo de tomada de preço poderão ser esclarecidas nos telefones e e-mails conforme abaixo:
E-mails:contratos@igis.org.br e coordenação.adm@igis.org.br / Telefones: (27) 3078-0334
Documentos e proposta: solicitamos que sejam protocolizados até o dia 30/10/2026 no horário de 16h:30min, no Setor de Contratos do IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE, situado no endereço: Avenida Ayrton Senna da Silva, s/nº, Riviera da Barra, Vila Velha/ES, CEP: 29.124-060.

CRITÉRIO DE JULGAMENTO PARA AQUISIÇÃO:
(x) Menor Preço
( ) Melhor Técnica
( ) Melhor Técnica e Preço
( ) Outro – Descrever:

1 DO OBJETO

1.1 Prestação de serviços especializados no fornecimento de refeições (Almoço e Jantar), conforme o anexo I, para atender as demandas do Pronto Atendimento de Riviera da Barra, bem como seu setor administrativo externo.

1.1.1 Para atendimento a demanda de fornecimento das refeições para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, a contratada deverá fornecer mão de obra especializada para atuação no refeitório/copa interno da UPA Zilda Arns, conforme quadro. Obs. As refeições (Almoço e Jantar) de pacientes e acompanhantes devem ser entregues ao sub-posto de enfermagem da UPA.

PROFISSIONAL	TURNO	POSTOS	FUNCIONÁRIOS	HORÁRIO
COPEIRA	DIURNO	1	2	09:30H AS 21:30H

1.1.2 A contratada deverá fornecer suco (natural ou polpa), para os colaboradores, pacientes e acompanhantes no almoço e jantar.

1.2 A quantidade média mensal de refeições fornecidas no pronto Atendimento, segue conforme especificação na tabela abaixo:

Refeições	**Almoço**	**Jantar**
Média Mensal	2.557	1.577

1.3 Deverá ser fornecido pela contratada em forma de comodato os seguintes itens:

- 1 Buffet térmico Self-Service, 220v;
- 1 Termômetro culinário digital;
- 1 Refresqueira com 2 reservatórios;
- 1 liquidificador convencional;
- Mobiliário necessário para apoio de pratos, talheres, garrafas, entre outros;

1.4 O Pronto Atendimento de Riviera da Barra realizará o pedido das refeições diariamente conforme abaixo:

a) Almoço – Solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;
b) Jantar – solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;

1.5 A empresa vencedora deverá atender os horários descritos abaixo para entrega das refeições:

a) Almoço – 11h00min.
b) Jantar – 19h00min

1.6 Juntamente com a refeição do almoço e do jantar a empresa vencedora deverá entregar os itens descritos abaixo:

a) Sachê de sal – 01 unidade por pessoa;
b) Talheres em aço inoxidável (Garfo e Faca) e pratos;
c) Guardanapos – quantidade suficiente para atender as refeições;
d) Azeite virgem, em embalagem de fábrica – Podendo ser servida em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;
e) Vinagre em embalagem de fábrica – Podendo ser servido em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;
f) Sucos de frutas, obrigatoriamente devendo ser natural ou de polpa, preparados in loco.

Obs: A dieta dos pacientes deve ser fornecida em marmitex com divisórias, com talheres descartáveis (garfo e faca).

1.7 As descrições contidas nos itens 1.6 deverão ser obrigatoriamente fornecidas nas quantidades necessárias para atender a demanda diária da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra e setor administrativo externo, podendo ocorrer adequações em quantidades e embalagens, conforme necessidade, sendo ajustado entre as partes.

1.8 Os pratos informados na línea b do item 1.6 devem ser fornecidos limpos e secos em quantidade para atender a demanda de refeições solicitadas.

a) Deverá ser fornecido 01 recipiente individual para alocação dos pratos sujos 01 recipiente para talheres utilizados e os mesmos deverão ser recolhidos pela contratada que efetuará a higienização completa dos itens.
b) Fica a critério da empresa ganhadora o local da higienização dos pratos e talheres utilizados na refeição, podendo ocorrer nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra ou no local a ser definido pela mesma.

1.9 As proteínas fornecidas poderão ser pesadas de acordo com o critério da CONTRATANTE, de forma aleatória, no ato da entrega da alimentação na Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, na presença de colaborador indicado pelo IGIS e colaborador da contratada.

a) Caso ocorra a ausência do acompanhamento da pesagem por colaborador da contratada e o IGIS constatar que houve divergência no peso, a contratada não poderá contra argumentar o quantitativo, e será exigida a complementação.

1.10 Todas as refeições solicitadas e entregues são de propriedade exclusiva do IGIS e a CONTRATADA é responsável por determinar a destinação das sobras.

1.11 Para participar do referido os fornecedores deverão encaminhar dois envelopes distintos e lacrados sendo:

Envelope 01 - Documentos Habilitatórios + ANEXO I + ANEXO II + ANEXO III – nº da tomada de preço, Razão Social do Fornecedor e CNPJ.
Envelope 02 - Proposta Comercial - nº da tomada de preço, Razão Social do Fornecedor e CNPJ.

1.12 Será efetuada visitação *in loco* nas empresas participantes, para vistoria da cozinha industrial, depósitos, fluxos de funcionamento, câmaras frias e outros que forem necessários. A avaliação da visita é de caráter obrigatório e eliminatório. Na visita em questão, a empresa participante, deverá fornecer degustação do cardápio do dia à equipe de avaliação, para fins de validação da qualidade.

2 DOS DOCUMENTOS HABILITATÓRIOS

2.1 O Fornecedor deverá comprovar que pode contratar com O IGIS mediante a apresentação dos seguintes documentos atualizados:

- ANEXO II, III, IV. VI e VII assinado, datado e com o número do CNPJ da empresa;
- Contrato Social e/ou suas alterações consolidadas;
- Cartão CNPJ;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Certidão Estadual;
- Certidão de regularidade do FGTS;
- Certidão Municipal;
- Certidão referente a Créditos Tributários e Dívida ativa União;
- Licença de Funcionamento ou protocolo – Obs. Somente será aceito protocolo, juntamente com o alvará vencido em prazo de no máximo 60 dias anteriores a data do novo protocolo;
- Alvará Sanitário ou protocolo – Obs. Somente será aceito protocolo, juntamente com o alvará vencido em prazo de no máximo 60 dias anteriores a data do novo protocolo;
- Alvará do corpo de Bombeiros ou protocolo – Obs. Somente será aceito protocolo, juntamente com o alvará vencido em prazo de no máximo 60 dias anteriores a data do novo protocolo.

3 DA PROPOSTA COMERCIAL

3.1 A proposta comercial deverá ser apresentada legível, sem emendas, rasuras, ressalvas ou entrelinhas, **datada e devidamente assinada**, pelo representante legal da empresa participante, impressa em papel timbrado e contendo as seguintes informações e/ ou elementos:

a)Nome e endereço completo da empresa;

b)Valor unitário mensal das refeições (almoço e jantar) conforme especificaçõescontidas no objeto e anexo I;

c)A proposta deverá ser apresentada com um portfólio de sua empresa informando principalmente outros locais que tenha prestado serviços;

d) Os valores apresentados na proposta deverão ser mantidos por no mínimo 12 (doze) meses.

3.2 A empresa deverá entregar toda a documentação juntamente com a proposta, conforme solicitado no item 2.1. Caso contrário, será desclassificada e não participará do processo.

3.3 As visitas técnicas deverão ser pré-agendadas e confirmadas com nome completo e telefone no e-mail coordencao.adm@igis.org.br, contratos@igis.org.br ou telefone (27) 3078-0334.

4 DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

4.1 São obrigações da CONTRATADA

a) Prestar os serviços descritos na clausula primeira, de forma segura, rápida e dentro dos padrões de qualidade exigidos pela CONTRATANTE, os quais a CONTRATADA neste ato declara ter pleno conhecimento;
b) A CONTRATADA é responsável pela entrega diária das refeições para contratante de acordo com os parâmetros já descriminados no presente contrato;
c) Armazenar amostra de cada refeição, pelo período mínimo de 72 horas, para fins de solicitação de análise microbiológica por parte da Contratante, caso ocorra a apresentação de possível contaminação aos colaboradores, pacientes e acompanhantes. Em caso de solicitação da análise microbiológica, a contratada obrigatoriamente deve apresentar o laudo da análise em até 48 horas após a solicitação;
d) A CONTRATADA se compromete em fornecer as refeições nos horários estabelecidos na cláusula primeira, bem como entregar as refeições em temperatura ideal para o gênero e em recipiente hermeticamente fechado, sob pena de não pagamento das refeições que não estiveram dentro do padrão estabelecido;
e) O recolhimento, higienização e reposição dos utensílios e suporte utilizados no serviço serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA;
f) No recebimento das refeições, obrigatoriamente a copeira de plantão, deverá verificar a qualidade dos alimentos, por meio de prova. Caso algum produto

apresente alguma irregularidade em seu aspecto, no que tange a qualidade e apresentação, este não deverá ser colocado em rampa e a CONTRATADA deverá realizar as devidas trocas, no prazo máximo de 45 minutos, sem qualquer custo adicional a CONTRATANTE. O IGIS se reserva no direito de indicar um de seus colaboradores para acompanhar a prova da refeição;

g) Cumprir rigorosamente as normas técnicas relacionadas ao transporte das refeições, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens que acondicionam as mesmas;
h) Realizar o serviço conforme preceitua o objeto deste contrato, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE;
i) Fornecer cardápio mensal de alimentação com antecedência de no mínimo 10 dias ao mês subsequente, para avaliação da equipe responsável pelo contrato. Caso a contratada entenda por necessário reajustar o cardápio, a mesma deverá comunicar ao IGIS com antecedência de 48 horas, para autorização.
j) Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura deste instrumento de contrato;
k) Executar, dirigir e administrar, por meio de preposto(s) credenciado(s) perante a CONTRATANTE, os serviços previstos neste contrato com a melhor técnica aplicável, zelo, diligência e com observância rigorosa às regras da CONTRATANTE;
l) Reparar, dentro de prazo acordado entre as partes, todas as falhas constatadas nos serviços objeto deste contrato, bem como todo dano ocasionado por empregado da contratada, e ou seus prepostos, que tenha sido dado causa pela CONTRATADA, assumindo integralmente todos os custos decorrentes deles, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da CONTRATANTE;
m) Observar durante a execução do objeto deste contrato, o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar relacionadas à sua atividade, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a CONTRATADA a única responsável pelas infrações que tenha dado causa;
n) Fornecer a CONTRATANTE a cada 03 (três) meses e manter atualizados os seguintes documentos:
    - Licença Sanitária
    - Licença de Funcionamento
    - Licença do Corpo de Bombeiros
o) A empresa é responsável por provisionar a mão de obra necessária para a prestação de serviço, dentro da unidade da CONTRATANTE.

5 DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

a) Pagar na forma estabelecida na cláusula terceira , o valor correspondente aos serviços prestados;
b) Somente efetuar pagamentos a CONTRATADA se comprovado o adimplemento das obrigações ajustadas neste contrato;
c) Fiscalizar a prestação dos serviços de modo que os mesmos sejam prestados dentro dos padrões de qualidade exigidos neste contrato;
d) Notificar à CONTRATADA por quaisquer irregularidades encontradas nas refeições fornecidas para que esta providencie sua imediata correção ou substituição.

6 DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

6.1. Os empregados da empresa CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, correndo por conta exclusiva da primeira, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais a empresa CONTRATADA se obriga a saldar na época devida.

6.2. Todos os ônus ou encargos referentes à execução do Contrato que se destinem à realização dos serviços, locomoção de pessoal, seguros de acidentes, impostos, taxas, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e outros que forem devidos, ficam totalmente a cargo da empresa CONTRATADA.

6.3 É assegurada à CONTRATANTE, a faculdade de exigir da empresa CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato.

7 DA FORMA DE PAGAMENTO

7.1 O pagamento será efetuado nas seguintes condições:

- Em moeda corrente, através de depósito bancário, sendo a nota fiscal emitida no primeiro dia subsequente ao mês corrente e o depósito realizado na conta do fornecedor até o 10 º (décimo) dia útil do mês;
- A CONTRATADA deverá informar MENSALMENTE na Nota Fiscal:

✓ Todos os dados corretos e legíveis;
✓ Número do Contrato;
✓ Período que foi prestado o serviço/fornecido o material;
✓ Discriminar o serviço/material fornecido e sua quantidade contratada ou solicitada naquele período.
✓ Anexar na NF **RELATÓRIO.** O relatório deverá ser datado e assinado pelo responsável, contendo tipo de refeição, as quantidades, valores e demais informações pertinentes;

- Na emissão da NOTA FISCAL, em virtude do recebimento do ofício - OF/GAB/SEMSA/ N. 1029/2019, da Secretaria Municipal de saúde de Vila Velha, referente a Instrução Normativa nº 042 do Tribunal de Contas do Estado do Espírito Santo - TCEES, em seu Art.11º, inciso IV é obrigatória a inclusão do texto a seguir:

"Contrato de gestão nº 166/2021, firmado entre a Secretaria Municipal de Saúde de Vila Velha e o IGIS – Instituto da Gestão e Inovação da Saúde".

- O pagamento somente será efetuado mediante o cumprimento das responsabilidades descritas no contrato de prestação de serviços;
- A Nota Fiscal deverá ser assinada pelo Ordenador de Despesa (Gerência) e Gestor/Responsável pelo contrato.

7.2 No ato do pagamento das notas fiscais emitidas, a CONTRATADA deverá fornecer a documentação abaixo listada, sendo que a não apresentação de todas as certidões negativas poderá ensejar a rescisão motivada do contrato:

a. Certidão Negativa de Débitos Relativos à Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
b. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
c. Certidão Estadual;
d. Certidão Municipal;
e. Certidão de regularidade do FGTS.

7.3 Caso a CONTRATADA descumpra qualquer cláusula ou condição estabelecida por este contrato, sem prejuízo de eventual rescisão, incidirá nas penalidades abaixo:

1. Notificação Extrajudicial, com prazo de 72 horas para resposta e adequação;
2. Na omissão de resposta e adequação da notificação do item anterior, será aplicada multa de 2% (dois por cento) do valor da fatura emitida pela CONTRATADA em relação ao mês em que tiver ocorrido o referido descumprimento contratual;
3. Em caso de 2ª ocorrência de descumprimento de mesma clausula, deverá ser efetuada notificação extrajudicial com aplicação de multa de 4% (cinco por cento) do valor da fatura emitida pela CONTRATADA em relação ao mês em que tiver ocorrido o referido descumprimento contratual;
4. Em caso de 3ª ocorrência de descumprimento de mesma clausula, a Contratante avaliará a execução de distrato contratual unilateral. Em caso de continuidade do serviço, a Contratante irá escalonar a aplicação das multas, com acréscimo de 2% a cada ocorrência.

8 FORMA DE CONTRATAÇÃO

8.1 O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, começando a contar a partir do dia **__/__/2026**, podendo, no interesse da administração, ser prorrogado por até 36 meses, observando o limite de 48 (quarenta e oito) meses, conforme art. 598 do Código Civil Brasileiro, lei 10.406/2002. A prorrogação da vigência do contrato dependerá da avaliação da qualidade dos serviços prestados e poderá ser reajustado após o período de 12 (doze) meses, com base no IPCA ou INPC, em comum acordo entre as partes, sempre aplicando o menor dos índices, com o objetivo de atender a demanda gerada pela Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

8.2 As partes estão bem cientes de que o contrato a ser firmado com a empresa vencedora é vinculado e dependente do contrato de gestão firmado entre o IGIS e a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMSA DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA/ES e que os efeitos deste contrato estão vinculados à manutenção daquele. Em caso de término ou rescisão do contrato de gestão do IGIS com o Município de Vila Velha para gerenciar a Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, o presente contrato também estará encerrado.

8.3 Não será permitido que a empresa vencedora realize a subcontratação total ou parcial do objeto deste contrato, bem como sua cessão ou transferência, total ou parcial.

9 DA ENTREGA DA PROPOSTA

9.1 Após análise da referida tomada de preço e tendo essa empresa interesse em nos apresentar Documentos e proposta, solicitamos que a mesma seja protocolizada até o dia **30/10/2026** no horário de **16h:30min**, no setor de contratos do IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE, situado no endereço: Avenida Ayrton Senna da Silva, s/nº, Riviera da Barra, Vila Velha/ES, CEP: 29.124-060.

9.2 A empresa deverá entregar 2 (dois) envelopes lacrados e rubricados no endereço acima mencionado, sendo impreterível o cumprimento do prazo e horário. Não sendo entregue no horário, de forma alguma os envelopes serão recebidos.

9.3 O Setor de Contratos primeiramente irá abrir, em dia e horário mencionado no item 9.1, o envelope contendo a documentação. Caso atenda na íntegra ao solicitado no processo, conforme item 2.1, o envelope com a proposta, será aberto posteriormente, sendo a proposta analisada. Caso contrário, se a documentação estiver incompleta, o envelope contendo a proposta não será aberto, desclassificando assim a empresa.

9.4 Caso essa empresa não tenha interesse em participar deste processo de tomada de preço, solicitamos que nos seja informado o desinteresse através dos e-mails: coordenacao.adm@igis.org.br e contratos@igis.org.br.

Vila Velha/ES, 19 de outubro 2026.

IGIS - INSTITUTO DA GESTAO E INOVACAO DA SAUDE:07156945000499

Assinado de forma digital por IGIS - INSTITUTO DA GESTAO E INOVACAO DA SAUDE:07156945000499
Dados: 2026.10.19 09:27:49 -03'00'

IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE

ANEXO I – CARACTERÍSTICAS DAS REFEIÇÕES

- **Tipo:**

Refeição Transportada em caixas isotérmicas
Fornecimento de rampa para Self Service

- **Refeições servidas:**

Almoço e jantar

1. Almoço e Jantar:

a) Fornecer em comodato:

- 1 buffet térmico Self-service 220v para refeições quentes e frias,
- 1 termômetro culinário digital;
- 1 refresqueira com reservatório duplo para fornecimento de suco.

É de responsabilidade da contratada efetuar as manuntenções preventivas e corretivas, bem como substituição imediata dos equipamentos em caso de falha;
b) 01 (uma) porção de ARROZ: Branco ou elaborado (Com Legumes/Folhas/Etc);
c) 01 (uma) porção de FEIJÃO: Preto, Branco ou Vermelho;
d) 02 (duas) PROTEÍNAS, sendo 01 (uma) pura e 01 (uma) preparada: Bovina, Suína, Aves, pescados, Ovos (Frito/Omelete/Mexido), Linguiça, Hambúrguer Caseiro, almondegas caseiras, Escondidinho, Lasanha, Empadão ou Torta Salgada;
e) 01 (um) copo de sucos de frutas, obrigatoriamente devendo ser natural ou de polpa, preparados in loco. Deve ser forncecido reservatório adoçado e reservatório sem açucar, com adoçante disponível a parte.
f) Itens abaixo:

- Sachê de sal – 01 unidade por pessoa;
- Talheres em aço inoxidável (Garfo e Faca) e pratos;
- Guardanapos – quantidade suficiente para atender as refeições;
- Azeite virgem, em embalagem de fábrica – Podendo ser servida em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;
- Vinagre em embalagem de fábrica – Podendo ser servido em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;

Obs: Variar entre uma proteínas pura (carnes: bovina, suína, aves e pescados) + uma proteína diversa (embutidos, processados, ovos (frito/omelete/mexido), lasanha, empadão, torta salgada, etc);

f) **01 (uma) porção de SALADA FRIA:** Folhas Cruas/Tomate/Verduras, Legumes Cozidos (Frios);
g) **01 (uma) porção de GUARNIÇÃO QUENTE:** Massas, Legumes, Verduras, Farofa, Caldos, Purês.
h) **01 (uma) porção de SOBREMESA:** Fruta ou Doce Preparado (Pudim, Gelatina, pavê, mousse, entre outros) ou Doce Industrial (Mariola, paçoca, pé de moleque, Doce de Leite, entre outros).
Obs²: Quanto a sobremesa, a empresa contratada deverá fornecer alternadamente e obrigatoriamente da seguinte forma: 03 (três) dias de fruta e 02 (dois) dias de doces preparados e 02 (dois) dias de doces industrializados e de forma a atender as escalas de trabalho dos colaboradores do Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

Abaixo, segue quadro com as descrições detalhadas do fornecimento, que deve ser seguido obrigatoriamente pela empresa contratada:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANTIDADE PREPARADA POR PESSOA
	ALMOÇO E JANTAR	
I	ARROZ BRANCO OU ELABORADO	01 (UMA) PORÇÃO DE 150G
II	FEIJÃO: PRETO, BRANCO OU VERMELHO	01 (UMA) PORÇÃO DE 100G
III	**PROTEÍNAS – 02 (DUAS) PORÇÕES COMPOSTAS POR: 01 PROTEÍNA PURA E 01 PROTEÍNA PREPARADA**	
	PROTEÍNA PURA:	
	-BOVINA SEM OSSO	01 (UMA) PORÇÃO DE 60g
	-BOVINA COM OSSO	01 (UMA) PORÇÃO DE 80g
	-SUÍNA	01 (UMA) PORÇÃO DE 60g
	-FRANGO SEM OSSO	01 (UMA) PORÇÃO DE 60g
	-FRANGO COM OSSO	01 (UMA) PORÇÃO DE 80g
	-PESCADOS (FILÉ OU POSTA)	01 (UMA) PORÇÃO DE 60g
	PROTEÍNA PREPARADA:	
	-OVO (FRITO, MEXIDO, OMELETE, COZIDO)	02 (DUAS) PORÇÕES DE 50g
	-ESCONDIDINHO (CARNE MOÍDA, FRANGO, CAMARÃO OU CARNE SECA)	01 (UMA) PORÇÃO DE 100g
	-LASANHA (CARNE MOÍDA, FRANGO OU LINGUIÇA CALABRESA)	01 (UMA) PORÇÃO DE 100g

	-EMPADÃO (FRANGO OU CAMARÃO) -TORTA SALGADA (CARNE MOÍDA, FRANGO, CAMARÃO LINGUIÇA CALABRESA OU CARNE SECA) -LINGUIÇA -HAMBÚRGUER CASEIRO - ALMONDÊGA CASEIRA -QUICHE (FRANGO, BACON, CALABRESA, CARNE SECA) -QUIBE ASSADO OU FRITO (RECHEADO) -FEIJOADA COMPLETA -BOBÓ DE CAMARÃO -DOBRADINHA -STROGONOFF (FRANGO, BOI OU CAMARÃO) -FRICASSÊ (CARNE MOÍDA, FRANGO, CAMARÃO OU CARNE SECA) Todas as proteínas apresentadas deverão ocorrer alternadamente no cardápio durante o mês vigente. A não entrega configura quebra de cláusulas contratuais	01 (UMA) PORÇÃO DE 100g 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G 01 (UMA) PORÇÃO DE 100G
IV	**SALADA FRIA:** FOLHAS CRUAS TOMATE VERDURAS CRUAS LEGUMES COZIDOS (FRIOS)	01 (UMA) PORÇÃO DE 100G
V	**GUARNIÇÃO QUENTE:** MASSAS LEGUMES COZIDOS VERDURAS COZIDAS FAROFA CALDOS PURÊ SALPICÃO FEIJÃO TROPEIRO MACARRONESSE SALADA DE MAIONESE	01 (UMA) PORÇÃO DE 100G

	PIRÃO CANJIQUINHA		
VI	**SOBREMESA:** FRUTA, OU DOCE PREPARADO, OU DOCE INDUSTRIALIZADO	01 (UMA) PORÇÃO	150G 100G 40G

- A refeição do almoço e do jantar deverão incluir todos os itens de I ao VI descritos na tabela acima;
- As proteínas puras e/ou preparadas não poderão se repetir por mais de 02 vezes na semana;
- As sobremesas não poderão se repetir por mais de 02 vezes na semana;
- Deverá ser fornecido cardápios especiais em datas comemorativas. Exemplo: Dia das mães, dia dos pais, natal, ano novo, etc.

ANEXO II

DECLARAÇÃO DE AUTENTICIDADE DE DOCUMENTOS

Tomada de preço nº: 21/2026

A empresa ....., inscrita no CNPJ nº ....., por intermédio de seu representante legal o(a) sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., certifica que todas as documentações solicitadas no item 2 e enviadas ao IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE, são documentos públicos retirados da internet, e/ou cópias dos documentos originais fiéis aos documentos de posse da empresa.

_____ de _____ de 2026.

_____

(Assinatura)

ANEXO III

MINUTA DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE EMPREGADO MENOR NO QUADRO DA EMPRESA Decreto 4.358, de 05.09.2002.

Tomada de preço nº: 21/2026

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

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

_____ de _____ de 2026.

_____

(Assinatura)

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

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA

A empresa ....., inscrita no CNPJ n.º ....., por intermédio de seu representante legal o(a) sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., declara estar ciente e concordar com as condições contidas na tomada de preço nº ..... e seus anexos, bem como que cumpre plenamente com os requisitos de habilitação definidos no processo.

_____ de _____ de 2026.

_____

(Assinatura)

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO

CT xx/2026 IGIS
VIGÊNCIA: __/__/2026
ATÉ: ___/___/2027

CONTRATO PARTICULAR DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES (Almoço e Jantar) QUE ENTRE SI FAZEM IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE E xxxx xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

CONTRATANTE: IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE, inscrito no CNPJ sob o nº 07.156.945/0004-99, na Estrada Ayrton Senna da Silva, nº 0, Riviera da Barra – Vila Velha/ES, CEP: 29124-060, neste ato, representada pelo **Sr. CELCIO LUIZ CORRÊA DE MORAES**, brasileiro, portador do RG nº 417.263 ES e do CPF nº 336.061.376-72, residente e domiciliado à Avenida Antônio Gil Veloso, nº 1590, apto 301, Ed. Victoria Di Lucca, Praia da Costa, Vila Velha/ES, CEP: 29.101-010.

CONTRATADA: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx.

Ajustam o presente contrato de prestação de serviços, de acordo com as cláusulas seguintes:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1 Contratação de empresa especializada na prestação de serviços especializados no fornecimento de refeições, conforme o anexo I, para atender as demandas do Pronto Atendimento de Riviera da Barra, bem como seu setor administrativo externo no que se refere ao contrato com o SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMSA DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA/ES, por força do Contrato de gestão 166/2021 firmado entre o IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE e a SEMSA – Processo nº 13.210/2021.

1.2 Para atendimento a demanda de fornecimento das refeições (Almoço e Jantar) para os colaboradores, pacientes e acompanhantes, a contratada deverá fornecer mão de obra especializada para atuação no refeitório/copa interno da UPA Zilda Arns, conforme quadro.

Obs.: As refeições de pacientes e acompanhantes devem ser entregues ao subposto de enfermagem da UPA.

PROFISSIONAL	TURNO	POSTOS	FUNCIONÁRIOS	HORÁRIO
COPEIRA	DIURNO	1	2	09:30H AS 21:30H

1.3 A contratada deverá fornecer suco (natural ou polpa), para os colaboradores, pacientes e acompanhantes no almoço e jantar.

1.4 Deverá ser fornecido pela contratada em forma de comodato os seguintes itens:

- 1 Buffet térmico Self-Service, 220v;
- 1 Termômetro culinário digital;
- 1 Refresqueira convencional ou máquina de diluição eletrônico com 2 reservatório;
- 1 liquidificador convencional;
- Mobiliário necessário para apoio de pratos, talheres, garrafas, entre outros;

1.5 O Pronto Atendimento de Riviera da Barra realizará o pedido das refeições diariamente conforme abaixo:

a) Almoço– Solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;
b) Jantar – solicitação no máximo 03 (três) horas antes da entrega;

1.6 A empresa vencedora deverá atender os horários descritos abaixo para entrega das refeições:

a) Almoço – 11h00min.
b) Jantar – 19h00min

1.7 Juntamente com a refeição do almoço e do jantar a empresa vencedora deverá entregar os itens descritos abaixo:

a) Sachê de sal – 01 unidade por pessoa;
b) Talheres em aço inoxidável (Garfo e Faca) e pratos;
c) Guardanapos – quantidade suficiente para atender as refeições;
d) Azeite virgem, em embalagem de fábrica – Podendo ser servida em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;
e) Vinagre em embalagem de fábrica – Podendo ser servido em galheteiro (com rastreio de origem), em quantidade suficiente para atender as refeições;
f) Sucos de frutas, obrigatoriamente devendo ser natural ou de polpa, preparados in loco.

Obs: A dieta dos pacientes deve ser fornecida em marmitex com divisórias, com talheres descartáveis (garfo e faca).

1.8 As descrições contidas nos itens 1.7 deverão ser obrigatoriamente fornecidas nas quantidades necessárias para atender a demanda diária da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra e setor administrativo externo, podendo ocorrer adequações em quantidades e embalagens, conforme necessidade, sendo ajustado entre as partes.

1.9 A refeição deverá ser entregue em temperatura ideal, conforme RDC 216/1999, em cubas de aço inoxidável, lacradas e acondicionadas em caixa hermeticamente fechada (lacrada – caixa térmica tipo Hotbox ou Isobox).

1.10 Os pratos informados na línea b do item 1.7 devem ser fornecidos limpos e secos em quantidade para atender a demanda de refeições solicitadas.

a) Deverá ser fornecido 01 recipiente individual para alocação dos pratos sujos, 01 recipiente para talheres utilizados e os mesmos deverão ser recolhidos pela contratada que efetuará a higienização completa dos itens.

b) Fica a critério da empresa ganhadora o local da higienização dos pratos e talheres utilizados na refeição, podendo ocorrer nas dependências da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra ou no local a ser definido pela mesma.

1.11 As proteínas fornecidas poderão ser pesadas de acordo com o critério da CONTRATANTE, de forma aleatória, no ato da entrega da alimentação na Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, na presença de colaborador indicado pelo IGIS e colaborador da contratada.

a) Caso ocorra a ausência do acompanhamento da pesagem por colaborador da contratada e o IGIS constatar que houve divergência no peso, a contratada não poderá contra argumentar o quantitativo, e será exigida a complementação.

1.12 Todas as refeições solicitadas e entregues são de propriedade exclusiva do IGIS e a CONTRATADA é responsável por determinar a destinação das sobras.

1.13 refeições à CONTRATADA diariamente, por telefone (27) ..... ou..... observando os horários abaixo:

a) Almoço – Solicitação no máximo 03 horas antes da entrega;

b) Jantar – Solicitação no máximo 03 horas da entrega.

1.14 As refeições deverão ser entregues pela CONTRATADA na COPA do Pronto Atendimento de Riviera da Barra, localizada na Estrada Ayrton Senna da Silva, nº 0, Riviera da Barra, Vila Velha/ES, CEP: 29.124-060, à copeira de plantão, que deverá atestar a quantidade e qualidade das refeições entregues, sendo necessário o fornecimento de um prato para tal conferência. A amostra será retirada da alimentação colocada na rampa e a mesmo não é contabilizada no número de refeições.

1.15 A CONTRATADA declara para todos os fins de direito estar devidamente habilitada, consoante à legislação regulamentar, para o fornecimento de refeições objeto deste contrato.

1.16 As refeições serão produzidas pela CONTRATADA, tendo por executores, profissionais especializados, legalmente aptos, capacitados e habilitados, todos do quadro funcional, sócio ou empregado da CONTRATADA.

1.17 A CONTRATADA deverá estar devidamente licenciada junto aos órgãos fiscalizadores para a prestação do serviço a ser contratado.

1.18 Caso haja alguma intercorrência na Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, além dos dias especificados acima, inclusive em finais de semana e feriados, a empresa deverá atender as solicitações de urgência, no prazo máximo de 06 (seis) horas feitas via telefone (27) 3078-9529/ (27) 98824-4940 e confirmados no e-mail coordenacao.atendimento@igisupariviera.org.br pelo responsável pelo IGIS.

1.19 As partes estão bem cientes de que o presente contrato é vinculado e dependente do contrato de gestão nº 166/2021, Processo nº 13.210/2021 firmado entre a CONTRATANTE e a SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE – SEMSA DO MUNICÍPIO DE VILA VELHA/ES e que os efeitos deste contrato estão vinculados à manutenção daquele. Em caso de termino de contrato de gestão da CONTRATANTE com o Município de Vila Velha para gerenciar a Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, o presente contrato também estará encerrado.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR E FORMA DE PAGAMENTO:

2.1 Pelos serviços descritos na cláusula primeira do objeto, a CONTRATANTE pagará a CONTRATADA, os valores unitários conforme abaixo:

ITEM	VALOR UNITÁRIO
Almoço	R$
Jantar	R$

2.2 O pagamento será efetuado nas seguintes condições:

- Em moeda corrente, através de depósito bancário, sendo a nota fiscal emitida no primeiro dia subsequente ao mês corrente e o depósito realizado na conta do fornecedor até o 10 º (décimo) dia útil do mês;
- ✓ A CONTRATADA deverá informar MENSALMENTE na Nota Fiscal:
- Todos os dados corretos e legíveis;
- Número do Contrato;
- Período que foi prestado o serviço/fornecido o material;
- Discriminar o serviço/material fornecido e sua quantidade contratada ou solicitada naquele período.
- Na emissão da NOTA FISCAL é obrigatória a inclusão do texto a seguir:
  "Contrato de gestão nº 166/2021, firmado entre a Secretaria Municipal de Saúde de Vila Velha e o IGIS – Instituto da Gestão e Inovação da Saúde e a SEMSA – Processo nº 13.210/2021".

- O pagamento somente será efetuado mediante o cumprimento das responsabilidades descritas no contrato de prestação de serviços;
- A Nota Fiscal deverá ser assinada pelo Coordenador de Despesa (Gerência) e Gestor/Responsável pelo contrato e responsável pelo Departamento Pessoal.

2.3 No ato do pagamento das notas fiscais emitidas, a CONTRATADA deverá fornecer a documentação abaixo listada, sendo que a não apresentação de todas as certidões negativas poderá ensejar a rescisão motivada do contrato, na forma da cláusula quarta, item 4.1, alínea e:

a. Certidão Negativa de Débitos Relativos à Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União;
b. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
c. Certidão Estadual;
d. Certidão Municipal;
e. Certidão de regularidade do FGTS.

2.4 Caso a CONTRATADA descumpra qualquer cláusula ou condição estabelecida por este contrato, sem prejuízo de eventual rescisão, incidirá nas penalidades abaixo:

1. Notificação Extrajudicial, com prazo de 72 horas para resposta e adequação;
2. Na omissão de resposta e adequação da notificação do item anterior, será aplicada multa de 2% (dois por cento) do valor da fatura emitida pela CONTRATADA em relação ao mês em que tiver ocorrido o referido descumprimento contratual;
3. Em caso de 2ª ocorrência de descumprimento de mesma clausula, deverá ser efetuada notificação extrajudicial com aplicação de multa de 4% (cinco por cento) do valor da fatura emitida pela CONTRATADA em relação ao mês em que tiver ocorrido o referido descumprimento contratual;
4. Em caso de 3ª ocorrência de descumprimento de mesma clausula, a Contratante avaliará a execução de distrato contratual unilateral. Em caso de continuidade do serviço, a Contratante irá escalonar a aplicação das multas, com acréscimo de 2% a cada ocorrência

2.5. Obedecidas às condições deste contrato, os pagamentos serão efetuados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA, sendo vedado às partes emitir fatura para desconto, bem como ceder ou utilizar o presente contrato em garantia para transações bancárias e/ou financeiras de qualquer espécie, sem prévia autorização por escrito da parte CONTRATANTE.

2.6 Estando o objeto do presente contrato diretamente vinculado e relacionado ao Contrato de Gestão e Operacionalização da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, firmado entre a CONTRATANTE e o MUNICIPIO DE VILA VELHA, obriga-se a CONTRATANTE a efetuar o pagamento do valor devido à CONTRATADA, conforme previsão contida neste contrato. Para tanto, observada a necessidade prévia da emissão de Nota Fiscal de Serviços pela CONTRATADA, que não poderá em nenhuma hipótese efetuar faturamento direto de quaisquer procedimentos, referente

ao objeto deste contrato, a outro CONTRATANTE ou tomador eventual de serviços, incluindo o poder público, sendo esta prerrogativa exclusiva da CONTRATANTE no âmbito da Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, neste Estado do Espírito Santo.

2.7 Por ocasião do pagamento serão efetuados os descontos legais por tributos que incidam ou venham a incidir sobre a prestação de serviço, ora contratados e efetivamente executados.

2.8 O pagamento devido pelos serviços prestados será realizado por meio de depósito em conta corrente bancária da CONTRATADA, valendo os recibos de depósito como comprovantes de pagamentos e efetiva quitação.

2.9 É vedado a qualquer das partes desconto ou cobrança de duplicata através de rede bancária ou de terceiros.

3 CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA:

3.1 O presente contrato vigorará por 12 (doze) meses, começando a contar a partir do dia **__/__/2026**, podendo, no interesse da administração, ser prorrogado por até 36 meses, observando o limite de 48 (quarenta e oito) meses, conforme art. 598 do Código Civil Brasileiro, lei 10.406/2002. A prorrogação da vigência do contrato dependerá da avaliação da qualidade dos serviços prestados e poderá ser reajustado após o período de 12 (doze) meses, com base no IPCA ou INPC, em comum acordo entre as partes, sempre aplicando o menor dos índices, com o objetivo de atender a demanda gerada pela Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra.

4 CLÁUSULA QUARTA – DA RESCISÃO:

4.1 O presente contrato poderá ser rescindido imediatamente mediante simples notificação de uma parte à outra na ocorrência de uma das seguintes situações:

a) Justo Motivo, decorrente de condutas que levem a quebra de confiança;
b) Falência, Pedido de Recuperação Judicial ou insolvência de qualquer uma das partes;
c) Descumprimento de qualquer cláusula ou condição estabelecida neste contrato;
d) Negligência, imprudência, imperícia, incapacidade, dolo ou má-fé por parte da CONTRATADA ou dos profissionais no desempenho dos serviços contratados.
e) Deixar a CONTRATADA de obter e apresentar, durante toda a execução do contrato, quaisquer das certidões assinaladas na cláusula segunda, item 2.5 por mais de 30 (trinta) dias.

4.2 O presente contrato poderá ainda ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, através de celebração de “Distrato” ou unilateralmente, por qualquer uma das partes, mediante aviso prévio de 30 (trinta) dias.

4.3 A rescisão não extinguira, afetará ou prejudicará os direitos adquiridos de qualquer das partes que devam substituir a rescisão. Da mesma maneira não extinguirá, afetará ou prejudicará obrigações ou responsabilidade assumidas anteriormente,

especialmente em relação aos valores devidos a data de rescisão.

4.4 Havendo rescisão do contrato pela CONTRATANTE, e havendo cumprimento de aviso prévio, a CONTRATADA deverá deixar de efetuar a prestação de serviços no último dia de vigência do aviso prévio, sob pena de multa diária equivalente a R$ 1.000,00 (hum mil reais).

5 CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES:

5.1 O Contrato ora ajustado tem direitos e obrigações distintas para ambas as partes, descritas de forma específica nesta Cláusula.

5.2 São obrigações da CONTRATADA:

a) Prestar os serviços descritos na clausula primeira, de forma segura, rápida e dentro dos padrões de qualidade exigidos pela CONTRATANTE, os quais a CONTRATADA neste ato declara ter pleno conhecimento;

b) A CONTRATADA é responsável pela entrega diária das refeições para contratante de acordo com os parâmetros já descriminados no presente contrato;

c) Armazenar amostra de cada refeição, pelo período mínimo de 72 horas, para fins de solicitação de análise microbiológica por parte da Contratante, caso ocorra a apresentação de possível contaminação aos colaboradores, pacientes e acompanhantes. Em caso de solicitação da análise microbiológica, a contratada obrigatoriamente deve apresentar o laudo da análise em até 48 horas após a solicitação.

d) A CONTRATADA se compromete em fornecer as refeições nos horários estabelecidos na cláusula primeira, bem como entregar as refeições em temperatura ideal para o gênero e em recipiente hermeticamente fechado, sob pena de não pagamento das refeições que não estiveram dentro do padrão estabelecido;

e) O recolhimento, higienização e reposição dos utensílios e suporte utilizados no serviço serão de responsabilidade da empresa CONTRATADA;

f) No recebimento das refeições, obrigatoriamente a copeira de plantão, deverá verificar a qualidade dos alimentos, por meio de prova. Caso algum produto apresente alguma irregularidade em seu aspecto, no que tange a qualidade e apresentação, este não deverá ser colocado em rampa e a CONTRATADA deverá realizar as devidas trocas, no prazo máximo de 45 minutos, sem qualquer custo adicional a CONTRATANTE. O IGIS se reserva no direito de indicar um de seus colaboradores para acompanhar a prova da refeição;

g) Cumprir rigorosamente as normas técnicas relacionadas ao transporte das refeições, responsabilizando-se pela qualidade das embalagens que acondicionam as mesmas;

h) Realizar o serviço conforme preceitua o objeto deste contrato, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE;

i) Fornecer cardápio mensal de alimentação com antecedência de no mínimo 10 dias ao mês subsequente, para avaliação da equipe responsável pelo contrato. Caso a contratada entenda por necessário reajustar o cardápio, a mesma deverá comunicar ao IGIS com antecedência de 48 horas, para autorização.
j) Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura deste instrumento de contrato;
k) Executar, dirigir e administrar, por meio de preposto(s) credenciado(s) perante a CONTRATANTE, os serviços previstos neste contrato com a melhor técnica aplicável, zelo, diligência e com observância rigorosa às regras da CONTRATANTE;
l) Reparar, dentro de prazo acordado entre as partes, todas as falhas constatadas nos serviços objeto deste contrato, bem como todo dano ocasionado por empregado da contratada, e ou seus prepostos, que tenha sido dado causa pela CONTRATADA, assumindo integralmente todos os custos decorrentes deles, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da CONTRATANTE;
m) Observar durante a execução do objeto deste contrato, o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar relacionadas à sua atividade, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a CONTRATADA a única responsável pelas infrações que tenha dado causa;
n) Fornecer a CONTRATANTE a cada 03 (três) meses e manter atualizados os seguintes documentos:
    - Licença Sanitária
    - Licença de Funcionamento
    - Licença do Corpo de Bombeiros
o) A empresa é responsável por provisionar a mão de obra necessária para a prestação de serviço, dentro da unidade da CONTRATANTE

5.3 São obrigações do CONTRATANTE:

a) Pagar na forma estabelecida na cláusula terceira , o valor correspondente aos serviços prestados;
b) Somente efetuar pagamentos a CONTRATADA se comprovado o adimplemento das obrigações ajustadas neste contrato;
c) Fiscalizar a prestação dos serviços de modo que os mesmos sejam prestados dentro dos padrões de qualidade exigidos neste contrato;
d) Notificar à CONTRATADA por quaisquer irregularidades encontradas nas refeições fornecidas para que esta providencie sua imediata correção ou substituição.

6 CLÁUSULA SÉTIMA - DA INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

6.1 Os empregados da empresa CONTRATADA não terão qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, correndo por conta exclusiva da primeira, todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial, as quais a empresa CONTRATADA se obriga a saldar na época devida.

6.2 Todos os ônus ou encargos referentes à execução do Contrato que se destinem à realização dos serviços, locomoção de pessoal, seguros de acidentes, impostos, taxas, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e outros que forem devidos, ficam totalmente a cargo da empresa CONTRATADA.

6.3 É assegurada à CONTRATANTE, a faculdade de exigir da empresa CONTRATADA, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do Contrato Conforme anexo VIII, aplicável somete as empresas que disponibilizarão colaboradores contratados via CLT.

7 CLAUSULA SEXTA – DA CONFIDENCIALIDADE:

7.1 Obriga-se a CONTRATADA a manter absoluto sigilo, por tempo indeterminado, de todos os resultados oriundos dos relatórios técnicos elaborados, informações e dados relativos ao presente Contrato, bem como em relação a quaisquer outras informações acerca das atividades da CONTRATANTE que venha a ter conhecimento através da execução do presente contrato, sob pena de, não o fazendo, responder por perda e danos. A obrigação pelo sigilo, destarte, terá prazo de validade por tempo indeterminado, independentemente do término ou rescisão do presente Contrato.

8 CLÁUSULA SÉTIMA – RESPONSABILIDADE SUBSIDIÁRIA:

8.1 A prestação de serviços objeto deste contrato, não constitui vínculo empregatício entre o pessoal da CONTRATADA e o da CONTRATANTE, razão pela qual nenhuma responsabilidade poderá ser suportada pela CONTRATANTE, em demandas judiciais provocadas por funcionários ou terceiros cujo fato gerador tenha sida praticado por sócio, empregado ou preposto da CONTRATADA na execução do objeto deste contrato.

8.2 Considerando o disposto no item 9.1 desta cláusula, fica ajustado que se a CONTRATANTE sofrer qualquer restrição de uso de seu patrimônio ou mesmo bloqueio e/ou penhora, de seus bens, bloqueio judicial (BACEN JUD) ou constrição patrimonial, em razão de condenação trabalhista movida por sócio, empregado ou preposto da CONTRATADA ou condenação civil por ato praticado por sócio, empregado ou preposto da CONTRATADA, nesses casos, deverá a CONTRATADA reparar imediatamente os prejuízos sofridos pela CONTRATANTE e, não o fazendo no prazo e 24h (vinte e quatro horas) da ciência do dano, pagar também uma multa no importe de 100% (cem por cento) do respectivo débito judicial.

8.3 A CONTRATANTE tem direito, a qualquer tempo, em fiscalizar o cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais inerentes na execução do objeto deste contrato.

9 CLÁUSULA OITAVA - COMPLIANCE:

9.1 A CONTRATADA como prestadora de serviços a CONTRATANTE assume neste ato a obrigação de:

I. Agir com ética e integridade no cumprimento deste contrato;

II. Dar ciência formalmente a direção da CONTRATANTE acerca de fatos que tenha ciência, praticados por empregados ou outros prestadores, que configurem atos de improbidade, corrupção, violação ética, desvios de recursos, suborno ou qualquer ato que possa comprometer a integridade do nome da contratante ou reduzir o seu lucro líquido mensal, fixa-se o valor de multa indenizatória equivalente 3 (três) vezes o valor do maior pagamento efetuado, nos últimos 12(doze) meses.

10 CLÁUSULA NONA – MEDIAÇÃO E ARBITRAGEM:

10.1 Qualquer controvérsia originária do presente contrato será submetida obrigatoriamente à Mediação, administrada pelo Ce.M.A, Centro de Mediação e arbitragem da Associação das Empresas de Serviços Contábeis e das Empresas de Assessoramento, Perícias, Informações e Pesquisas- AESCON, CNPJ 26.953.847/0001-84, localizada na Av. Mal. Mascarenhas de Moraes 99 - Centro, Vitória - ES, 29010-330, de acordo com o seu Roteiro e Regulamento de Mediação, a ser coordenada por Mediador participante da Lista de Mediadores da referida câmara, indicado na forma das citadas normas.

10.2 A controvérsia não resolvida pela mediação, conforme a cláusula de mediação acima, será definitivamente resolvida por arbitragem a ser administrada pelo Ce.M.A e obedecerá às normas estabelecidas nos seus Regimento e Regulamentos, cujas disposições integram o presente contrato.

10.3 O tribunal arbitral será constituído por três árbitros, indicados na forma prevista no Regimento e Regulamentos do Ce.M.A.

10.4 A arbitragem terá sede em Vitória, Estado do Espírito Santo.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESPONSABILIDADE CIVIL:

11.1 Havendo qualquer ação judicial em que a CONTRATANTE seja demandada por ato cuja ação ou omissão tenha ocorrido por preposto da CONTRATADA, ou em nome desta, fica neste caso a CONTRATADA obrigada em atuar ativamente na contestação da ação a ser elaborada pela CONTRATANTE bem como prestar todos os atos necessários para realização das provas recomendadas no processo.

11.2 Recebida a ação judicial proposta na forma desta cláusula, deverá a CONTRATANTE dar ciência à CONTRATADA de seus termos, cabendo a CONTRATADA elaborar, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, minucioso relatório indicando os elementos necessários à defesa como também apresentando os documentos necessários a sua instrução.

11.3 Deverá, ainda, a CONTRATADA providenciar no prazo máximo de 48 horas, contados da data da solicitação, custeio de eventual prova pericial, indicação e custeio de assistente técnico bem como a elaboração de quesitos técnicos.
11.4 As obrigações descritas nesta cláusula serão devidas mesmo que a ação seja, segundo avaliação da CONTRATADA, descabida, ilegítima ou improcedente, ficando desde já ajustado que em momento algum a CONTRATANTE deverá ressarcir ou indenizar os custos aplicados pela CONTRATADA em razão das obrigações descritas nesta cláusula.

11.5 Caso a CONTRATADA não elabore relatório, apresente documentos, custeie a prova pericial, indique assistente técnico, elabore quesitos para pericia, ou atenda qualquer solicitação da CONTRATANTE visando à defesa judicial, no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas da data da solicitação, é facultado a CONTRATANTE adotar as medidas que se fizerem necessárias para tentar suprir a omissão, sem prejuízo da obrigação da CONTRATADA em indenizar a CONTRATANTE.
11.6 Estando ambas as partes como demandadas na mesma ação, fica ajustado que os custos da defesa e provas serão, provisoriamente, rateados entre as partes, devendo ambas as partes apresentar os relatórios descritos nesta cláusula.
11.7 A fiscalização ou acompanhamento da execução deste contrato, não exclui nem reduz a responsabilidade de qualquer das partes.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS (LGPD)

12.1 As partes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, garantindo que:
12.2 O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos Arts. 7º e/ou 11 da Lei 13.709/2018 às quais se submeterão os serviços, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular;
12.3 O tratamento seja limitado às atividades necessárias ao atingimento das finalidades de execução do contrato e do serviço contratado, utilizando-os, quando seja o caso, em cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial;
12.4 Em caso de necessidade de coleta de dados pessoais indispensáveis à própria prestação do serviço, esta será realizada mediante prévia aprovação do IGIS, responsabilizando-se a CONTRATADA por obter o consentimento dos titulares (salvo nos casos em que opere outra hipótese legal de tratamento). Os dados assim coletados só poderão ser utilizados na execução dos serviços especificados neste contrato, e em hipótese alguma poderão ser compartilhados ou utilizados para outros fins;
12.5 Eventualmente, as partes podem ajustar que o IGIS será responsável por obter

o consentimento dos titulares, observadas as demais condicionantes do item 12.4 acima;

12.6 Os sistemas que servirão de base para armazenamento dos dados pessoais coletados, seguem um conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação;

12.7 Os dados obtidos em razão desse contrato serão armazenados em um banco de dados seguro, com garantia de registro das transações realizadas na aplicação de acesso (log) e adequado controle de acesso baseado em função (role based access control) e com transparente identificação do perfil dos credenciados, tudo estabelecido como forma de garantir inclusive a rastreabilidade de cada transação e a franca apuração, a qualquer momento, de desvios e falhas, vedado o compartilhamento desses dados com terceiros;

12.8 Encerrada a vigência do contrato ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a CONTRATADA interromperá o tratamento dos Dados Pessoais disponibilizados pelo Contratante e, em no máximo (30) dias, sob instruções e na medida do determinado pelo IGIS, eliminará completamente os Dados Pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONTRATADA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal ou outra hipótese da LGPD;

12.9 A CONTRATADA dará conhecimento formal aos seus empregados das obrigações e condições acordadas nesta subcláusula, inclusive no tocante à Política de Privacidade do IGIS, cujos princípios deverão ser aplicados à coleta e tratamento dos dados pessoais de que trata a presente cláusula;

12.10 O eventual acesso, pela CONTRATADA, às bases de dados que contenham ou possam conter dados pessoais ou segredos de negócio implicará para a CONTRATADA e para seus prepostos – devida e formalmente instruídos nesse sentido – o mais absoluto dever de sigilo, no curso do presente contrato e pelo prazo de até 10 anos contados de seu termo final;

12.11 A CONTRATADA cooperará com o IGIS no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos Titulares previstos na LGPD e nas Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor e também no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, Órgãos de controle administrativo;

12.12 A CONTRATADA deverá informar imediatamente o IGIS quando receber uma solicitação de um Titular de Dados, a respeito dos seus Dados Pessoais e abster-se de responder qualquer solicitação em relação aos Dados Pessoais do solicitante, exceto nas instruções documentadas do IGIS ou conforme exigido pela LGPD e Leis e Regulamentos de Proteção de Dados em vigor;

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS:

13.1 Havendo alteração nas condições do fornecimento ou da prestação dos serviços, as partes deverão celebrar Termos Aditivos de Contratos, de modo a ajustarem-se de

acordo com as conveniências de cada parte.

13.2 O presente contrato é documento único que regula os direitos e obrigações entre as partes com relação aos serviços contratados, ficando cancelado qualquer outro acordo porventura existente.

13.3 É vedada a transferência deste contrato para terceiros sem a anuência expressa da CONTRATANTE.

13.4 A tolerância quanto a eventuais infrações do presente contrato não constituirá novação ou renúncia dos direitos conferidos a ambas as partes e/ou aos seus sucessores.

E por estarem assim justos e contratados, firmam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma para que produzam os seus devidos efeitos.

Vila Velha/ES, ___ de _____ de 2026.

_____	_____
IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E DA INOVAÇÃO DA SAÚDE	**XXXXXXXXXXX**

TESTEMUNHAS:

	1ª _____	**2ª**_____
Nome Legível:	_____	_____
CPF/MF nº:	_____	_____

ANEXO VI

ATESTADO DE VISTORIA

A empresa ....., inscrita no CNPJ n.º ....., por intermédio de seu representante legal o(a) sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., efetuou visita técnica na Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, na data de ____/___/_____, e conheceu todos os ambientes e serviços assistenciais e de apoio da Unidade

_____ de _____ de 2026.

_____

(Assinatura)

ANEXO VII

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DA ESTRUTURA E SERVIÇOS DA UNIDADE

A empresa ....., inscrita no CNPJ n.º ....., por intermédio de seu representante legal o(a) sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº ....., declara que se absteve de efetuar visita técnica na Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, e que possui pleno conhecimento, da estrutura, ambientes e serviços assistenciais e de apoio da Unidade.

_____ de _____ de 2026.

_____

(Assinatura)

ANEXO VIII

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº xx/2026 ENTRE O IGIS - INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE E xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

A CONTRATADA é responsável por cumprir com os padrões das normas internas exigidas pela CONTRATANTE conforme previsto na alínea "a" do item 5.1.2.

O pagamento da empresa está vinculado à apresentação dos documentos relacionados abaixo e ao assentimento do RH (DP e SESMT) até o dia 05 (cinco) de cada mês (*).

É papel do RH da CONTRATANTE acompanhar as empresas terceirizadas a fim de garantir que os direitos dos trabalhadores que atuam nas dependências do IGIS – INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE – Unidade de Pronto Atendimento de Riviera da Barra, sejam devidamente concedidos.

Para isso, é essencial que os prestadores de serviços entreguem ao RH **cópia** dos documentos relacionados abaixo:

Nº	DOCUMENTAÇÃO	PERIODICIDADE	SETOR A ENTREGAR
1	Contrato Prestação de Serviços com IGIS - INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE	No início da vigência	RH – DP
2	Carteira de trabalho assinada (página identificação e assinatura empresa)	No início da vigência e quando houver novas admissões	RH – DP
3	Folha de Pagamento Analítica	Mês anterior	RH – DP
4	Cartão de Ponto	Mês anterior	RH – DP
5	GPS - Guia da Previdência Social	Como a GPS é paga no dia 20, deverá ser enviada sempre a do mês anterior à folha solicitada.	RH – DP
6	GFIP – Guia de Pagamento do FGTS	Mês anterior	RH – DP
7	RE – Relação de Empregados do FGTS	Mês anterior	RH – DP
8	CAGED – cadastro geral de admitidos e demitidos	Mês anterior	RH – DP
9	Escala de Trabalho	Mês corrente	RH – DP
10	RAIS	Anual (10 abril)	RH – DP
11	DIRF	Anual (10 abril)	RH – DP

12	PCMSO	Anual	RH - SESMT
13	PPRA	Anual	RH - SESMT
14	LTCAT	Início do contrato e sempre que houver modificação do ambiente de trabalho	RH - SESMT
15	Declaração de acidentes de trabalho	Mensal	RH - SESMT
16	Certificado de treinamento de representante da CIPA	Anual	RH - SESMT
17	ASO Admissional, Demissional e Periódico	Sempre que houver Admissão, Demissão ou conforme PCMSO	RH – DP
18	Laudos Psicológicos de novos colaboradores	Sempre que houver admissão	RH – DP
19	Comprovante de pagamento de rescisão	Sempre que houver demissão	RH – DP

(*) Observação: Até o dia 10 de cada mês receberemos os documentos referente à folha do mês anterior, exceção feita para as guias de GPS que serão sempre de uma competência anterior à da folha entregue. Exemplo: No dia 10 de janeiro entrega os documentos da folha dezembro e GPS de Novembro.

Além da apresentação da documentação acima a empresa se compromete a cumprir estabelecido em todas as Normas Regulamentadoras pertinentes as atividades, com destaque para:
NR – 06 – EPI - Equipamento de Proteção Individual
NR – 07 – PCMSO - Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
NR – 09 – PPRA - Programa de Prevenção de Riscos Ambientais
NR – 26 - Sinalização de Segurança
NR – 32 - Segurança e Saúde no Trabalho em Serviços de Saúde

Todas as NR's citadas acima são Normas Regulamentadoras da portaria 3214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho e Emprego.

- Todo Trabalhador deve ter registro em carteira.
- EPI's são de responsabilidade das empresas contratadas e os trabalhadores sem EPI's não podem atuar nas dependências do IGIS - INSTITUTO DA GESTÃO E INOVAÇÃO DA SAÚDE.

Para esclarecimento de dúvidas, faça contato com RH – telefone: 3078-9539.