



EDITAL
PREGÃO ELETRONICO Nº021/2022
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 3616/2022

Tipo de Licitação: Menor Preço

Regime de Execução: Por Lote

Data da Sessão Pública: 12/07/2022

Horário da Sessão Pública: 11h00min

Acesso eletrônico ao Edital e à Participação: www.licitacoes-e.com.br

OBJETO: Este termo de referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições **mínimas exigíveis para à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER**, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência, seu edital e demais anexos do instrumento convocatório.

INÍCIO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 30/06/2022 às 17h45min

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 12/07/2022 às 09h45min

INÍCIO DA DISPUTA DE PREÇOS: 12/07/2022 às 11h00min

LOCAL DE REALIZAÇÃO DO PREGÃO: www.licitacoes-e.com.br

FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS: até 03 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, através do e-mail: licitacoes@vivario.org.br

REFERENCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o horário de Brasília - DF.



LICITAÇÃO

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2022

A OSS VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, torna público que realizará às **11h00min** do dia **12 de julho de 2022**, através do site "www.licitacoes-e.com.br", a licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 021/2022**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE** conforme discriminado no termo de referência constante do **ANEXO I** do presente edital, que será regida pelo seu Regulamento de Aquisição de Bens e Contratação de Obras, Serviços e Locações - <http://vivario.org.br/regulamentos/>, pela Lei Federal nº 10.520 de 17.07.2002, no Decreto Federal 10.024, 20.09.2019, no que couber o Decreto Municipal RJ nº 30.538, de 17.03.2009, com aplicação subsidiária da Lei Federal nº 8.666 de 21.06.1993 e suas alterações, bem como demais disposições legais aplicáveis, e pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus anexos. As retificações do edital, por iniciativa oficial ou provocada por eventuais impugnações, obrigarão a todos os licitantes e serão divulgadas através do mesmo site mencionado neste preâmbulo, sendo assim comunicadas a todos os interessados.

1. DAS DISPOSIÇÕES PRELIMINARES

- 1.1. O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança - criptografia e autenticação - em todas as suas fases.
- 1.2. Os trabalhos serão conduzidos pelo Pregoeiro da OSS Viva Rio, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo "**licitacoes-e**" constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A.
- 1.3. O Proponente deverá observar as datas e horários previstos para a abertura da sessão, atentando também para a data e horário para início da disputa de preços, conforme disposto no preâmbulo deste Edital.
- 1.4 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será transferida automaticamente para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

2. DO OBJETO

- 2.1. Este termo de referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições **mínimas exigíveis para à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER**, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência, seu edital e demais anexos do instrumento convocatório.
- 2.2. O Contrato, decorrente deste Pregão Eletrônico, terá validade de **12 (doze) meses** contados da data de sua assinatura, **podendo ser rescindindo anteriormente, caso não sejam prorrogados os Contratos de Gestão que subsidiam a presente contratação.**
- 2.3. Os valores descritos no **Anexo I – Termo de Referência** – representam os **valores unitários máximos** que a OSS Viva Rio se dispõe a pagar para cada item.

3. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 3.1. Os pedidos de esclarecimentos referente ao processo licitatório deverão ser encaminhados à Comissão de Licitações da **OSS Viva Rio**, através do e-mail: licitacoes@vivario.org.br em até 02 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para recebimento das respectivas propostas, exclusivamente pela internet.



3.2. Qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica, até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, encaminhando ao Pregoeiro de forma eletrônica (e-mail), ou em vias originais, protocoladas no Setor de Licitação da OSS Viva Rio/Comissão de Licitação – Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro.

3.3. Não será aceito em hipótese alguma o envio de impugnação por outro meio que não o mencionado no item 3.2.

a) Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Anexo I – Termo de Referência, decidir sobre a impugnação no prazo de até 24 (vinte e quatro horas) antes da licitação.

b) Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

c) Qualquer modificação no edital exige a divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas de preços.

3.4. As respostas para os esclarecimentos solicitados serão registradas diretamente no site www.licitacoes-e.com.br no campo “mensagem” do link correspondente a presente licitação.

4. DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar deste Pregão entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que atendam a todas as exigências contidas neste Edital e seus anexos.

4.2. Não poderão participar desta licitação:

a) Entidades empresariais proibidas de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

b) Entidades empresariais declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar na forma do artigo 87, inciso III, da Lei nº 8.666/93, ou imposta pelo Banco do Brasil, provedor do Sítio;

c) Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

d) Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º, da Lei nº 8.666/93;

e) Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

f) estejam constituídas sob a forma de consórcio.

g) estejam no Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP);

h) funcionário do Banco do Brasil, provedor do Sítio;

j) nos casos de subcontratação das obrigações acessórias, conforme mencionado na alínea i), a Contratada se responsabilizará pelos atos do contratado, inclusive no que tange à legalidade e aptidão para execução dos serviços.

k) não será permitida a participação de sociedades cooperativas em razão da natureza do objeto do presente certame.

4.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo, interessados que estejam respondendo a denúncia ou a outras penalidades impostas por qualquer órgão da Administração Pública.

5. DAS ATRIBUIÇÕES DO PREGOEIRO

5.1. O certame será conduzido pelo pregoeiro, que terá, em especial, as seguintes atribuições:

a) coordenar o processo licitatório;

b) receber, examinar e decidir as impugnações e consultas do edital;

c) conduzir a sessão pública na internet;



- d) verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- e) dirigir a etapa de lances;
- f) verificar e julgar as condições de habilitação;
- g) desclassificar propostas indicando os motivos;
- h) receber, examinar e decidir os recursos, encaminhados à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- i) indicar o vencedor do certame;
- j) adjudicar o objeto, quando não houver recursos;
- k) conduzir os trabalhos da equipe de apoio;
- l) encaminhar todos os procedimentos à Autoridade Competente, visando homologação, revogação, anulação, ou qualquer outro fato superveniente.

6. DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO DO PREGÃO

6.1. Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal intransferíveis, obtidas junto às Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País.

6.2. As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no “licitações-e”.

6.2.1. No caso de instrumento particular, deverá ser comprovada a capacidade do signatário, nomear procurador, mediante apresentação de cópia autenticada do estatuto ou contrato social em vigor e, quando se tratar de sociedade anônima, da ata de nomeação do signatário.

6.3. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa Proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

6.4. A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificado.

6.5. É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha.

6.6. O credenciamento do Proponente e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

7. DA PARTICIPAÇÃO DOS LICITANTES

7.1. A participação no Pregão Eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

7.1.1. A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção “Acesso Identificado”.

7.2. O encaminhamento da proposta pressupõe o conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no Edital. O Proponente declarará no sistema, antes de registrar sua proposta, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste edital, sujeitando-se às sanções legais na hipótese de declaração falsa.



7.3. O Proponente será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, declarando e assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, não cabendo ao Banco do Brasil S.A. responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.4. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o Proponente às sanções previstas neste edital.

7.5. Caberá ao Proponente acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.6. O Proponente deverá comunicar imediatamente ao Banco do Brasil (Órgão provedor do sistema) qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a inviabilidade do uso da senha, para imediato bloqueio de acesso.

8. DA PROPOSTA DE PREÇOS

8.1 A Proposta de Preço do proponente vencedor deverá ser encaminhada na forma do **Anexo III - Modelo da Proposta Comercial**, após a solicitação do pregoeiro para inicialização da fase de aceitação.

8.2 Estima-se o valor global deste em **R\$ 17.775.816,96 (DEZESSETE MILHÕES, SETECENTOS E SETENTA E CINCO MIL, OITOCENTOS E DEZESSEIS REAIS E NOVENTA E SEIS CENTAVOS)**, conforme pesquisa de preço realizada junto ao mercado e demonstrativo anexado aos autos do processo;

LOTE 01

| ITEM | DESCRIÇÃO DETALHADA | | REFEIÇÃO | QTD MÊS | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL MÊS | VALOR TOTAL 12 MÊSES | VALOR UNIT. (Mês) MAX. PERMITIDO |
|--|---|---------------------------|----------|------------|--------------|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| 1 | Este termo de referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência, seu edital e demais anexos do instrumento convocatório. | PACIENTE - HMAS | DESJEJUM | 7.400 | 8,78 | 64.972,00 | 779.664,00 | 7.504.500,00 |
| | | | COLOÇÃO | 7.400 | 6,55 | 48.470,00 | 581.640,00 | |
| | | | ALMOÇO | 7.200 | 27,34 | 196.848,00 | 2.362.176,00 | |
| | | | LANCHE | 7.100 | 8,42 | 59.782,00 | 717.384,00 | |
| | | | JANTAR | 7.830 | 27,19 | 212.897,70 | 2.554.772,40 | |
| | | | CEIA | 6.678 | 6,35 | 42.405,30 | 508.863,60 | |
| | | PACIENTE - CER | DESJEJUM | 1.178 | 8,78 | 10.342,84 | 124.114,08 | 1.261.988,52 |
| | | | COLOÇÃO | 1.178 | 6,55 | 7.715,90 | 92.590,80 | |
| | | | ALMOÇO | 1.166 | 27,34 | 31.878,44 | 382.541,28 | |
| | | | LANCHE | 1.164 | 8,42 | 9.800,88 | 117.610,56 | |
| | | | JANTAR | 1.355 | 27,19 | 36.842,45 | 442.109,40 | |
| | | | CEIA | 1.352 | 6,35 | 8.585,20 | 103.022,40 | |
| | | PACIENTE PEDIÁTRICOS HMAS | DESJEJUM | 750 | 6,80 | 5.100,00 | 61.200,00 | 623.716,32 |
| | | | COLOÇÃO | 750 | 5,46 | 4.095,00 | 49.140,00 | |
| | | | ALMOÇO | 735 | 23,24 | 17.081,40 | 204.976,80 | |
| | | | LANCHE | 730 | 7,64 | 5.577,20 | 66.926,40 | |
| | | | JANTAR | 700 | 23,24 | 16.268,00 | 195.216,00 | |
| | | | CEIA | 706 | 5,46 | 3.854,76 | 46.257,12 | |
| | | PACIENTE PEDIÁTRICOS CER | DESJEJUM | 90 | 6,80 | 612,00 | 7.344,00 | 136.049,04 |
| | | | COLOÇÃO | 90 | 5,46 | 491,40 | 5.896,80 | |
| | | | ALMOÇO | 87 | 23,24 | 2.021,88 | 24.262,56 | |
| | | | LANCHE | 730 | 7,64 | 5.577,20 | 66.926,40 | |
| | | | JANTAR | 92 | 23,24 | 2.138,08 | 25.656,96 | |
| | | | CEIA | 91 | 5,46 | 496,86 | 5.962,32 | |
| | | ACOMPANHANTES HMAS | DESJEJUM | 2.202 | 8,03 | 17.682,06 | 212.184,72 | 2.613.494,40 |
| | | | COLOÇÃO | 2.202 | 6,53 | 14.379,06 | 172.548,72 | |
| | | | ALMOÇO | 3.705 | 27,22 | 100.850,10 | 1.210.201,20 | |
| | | | LANCHE | 207 | 7,79 | 1.612,53 | 19.350,36 | |
| | | | JANTAR | 3.259 | 25,55 | 83.267,45 | 999.209,40 | |
| | | | CEIA | NA | - | - | - | |
| ACOMPANHANTES CER | DESJEJUM | 198 | 8,03 | 1.589,94 | 19.079,28 | 166.591,56 | | |
| | COLOÇÃO | 198 | 6,53 | 1.292,94 | 15.515,28 | | | |
| | ALMOÇO | 207 | 27,22 | 5.634,54 | 67.614,48 | | | |
| | LANCHE | 59 | 7,79 | 459,61 | 5.515,32 | | | |
| | JANTAR | 192 | 25,55 | 4.905,6 | 58.867,20 | | | |
| | CEIA | NA | - | - | - | | | |
| FUNCIONÁRIOS HMAS + CER | DESJEJUM | 1.520 | 9,49 | 14.424,80 | 173.097,60 | 5.467.584,24 | | |
| | COLOÇÃO | NA | - | - | - | | | |
| | ALMOÇO | 11.200 | 26,29 | 294.448,00 | 3.533.376,00 | | | |
| | LANCHE | 3.607 | 7,66 | 27.629,62 | 331.555,44 | | | |
| | JANTAR | 4.540 | 26,24 | 119.129,60 | 1.429.555,20 | | | |
| | CEIA | NA | - | - | - | | | |
| VISITANTES HMAS | DESJEJUM | 0 | 0 | 0 | 0 | 1.892,88 | | |
| | COLOÇÃO | NA | - | - | - | | | |
| | ALMOÇO | 6 | 26,29 | 157,74 | 1.892,88 | | | |
| | LANCHE | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | JANTAR | 0 | 0 | 0 | 0 | | | |
| | CEIA | NA | - | - | - | | | |
| TOTAL GLOBAL CONTEMPLANDO OS 12 MESES | | | | | | | | 17.775.816,96 |



- 8.3 Não serão contratadas empresas com valores totais superiores ao estimado neste edital.**
- 8.4** Os valores propostos deverão ser cotados em moeda corrente nacional, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor total ofertado para cada item do grupo já considerados e incluso todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.
- 8.5** O proponente será responsável por todas as transações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 8.6** Incumbirá ainda ao proponente acompanhar as operações realizadas no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
- 8.7** Qualquer elemento que possa identificar o proponente importará na desclassificação da sua proposta de preço.
- 8.8 As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias,** contados da data da abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 8.9 Para fins de apresentação de proposta de preços, a empresa deverá enviar a planilha aberta informando toda a composição de custos incidentes.**

9. ANÁLISE DE RISCOS

- 9.1** O questionário de análise de riscos com informações relacionadas à sua reputação, idoneidade e às práticas que adota no combate à corrupção deverá ser encaminhada pelo proponente vencedor, conforme **12.11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**, na forma do **Anexo IX – Due Diligence de Integridade (DDI)**, após a solicitação do pregoeiro para inicialização da fase de aceitação.
- 9.2** A partir das informações apresentadas no questionário serão avaliados critérios como reputação, histórico, execução dos negócios, interação com agentes públicos, efetividade do Programa de Integridade e natureza dos negócios pretendidos.
- 9.3** Ademais, será realizada Análise de Risco Reputacional com utilização de ferramenta própria para esse fim, a partir de consulta em diversos tribunais, mídia e perfil socioeconômico da proponente e seus sócios.
- 9.4** Ao final do processo o proponente receberá uma qualificação, de acordo com o seu Grau de Risco de Integridade (GRI).
- 9.5** Serão utilizadas 04 (quatro) possibilidades de qualificação do GRI: Risco Baixo, Risco Médio, Risco Alto e Risco Muito Alto. O proponente classificado como de Risco Baixo, Médio e Alto passará pela análise da área de Compliance e Jurídica da OSS Viva Rio. O proponente que possuir GRI Muito Alto está automaticamente desclassificado e o Pregoeiro examinará a proposta subsequente.

10. ABERTURA DA LICITAÇÃO E FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 10.1.** A partir do horário previsto no preâmbulo deste edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do Pregoeiro.
- 10.2.** Até a abertura da sessão, os Proponentes, poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada;
- 10.3.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.
- 10.4.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os Proponentes.



- 10.5.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.
- 10.6.** Classificadas as propostas, o Pregoeiro, dará início à fase competitiva, quando então os Proponentes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 10.7.** Aberta a etapa competitiva, os representantes dos Proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o Proponente será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor. Em se tratando de Pregão com mais de um lote, os lances serão item a item.
- 10.8.** O Proponente somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
- 10.9.** Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.
- 10.10.** Durante a sessão pública do pregão, os Proponentes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais Proponentes.
- 10.11.** A etapa de lances aberta da sessão pública, será encerrada 15 (quinze) minutos após o início do pregão, encerrado o prazo de 15 (quinze) minutos, inicia-se o período aleatório de até 10 minutos, com fechamento iminente dos lances.
- 10.12.** Encerrada a etapa aberta, o autor da oferta mais vantajosa e aqueles com valores até 10% superiores a essa oferta, serão convocados pelo sistema para que ofertem um lance final e fechado. Não havendo no mínimo 03 (três) ofertas nas condições acima, o sistema convocará os autores dos melhores valores subsequentes, no máximo de 03 (três) para ofertarem o lance final e fechado, ou seja, chamam-se mais 03 (três) se houver. O licitante poderá optar, por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar valor menor em até 05 (cinco) minutos após a convocação.
- 10.13.** No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos proponentes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 10.14.** Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão do pregão na forma eletrônica poderá ser suspensa e reiniciada após comunicação aos proponentes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
- 10.15.** O Pregoeiro irá analisar e decidir, acerca da possibilidade de suspender o pregão, caso verifique transtornos ou impedimentos ao bom andamento da etapa competitiva do certame.

11. CRITÉRIOS DE DESEMPATE (Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006)

- 11.1.** Para julgamento das propostas será adotado o critério de **MENOR PREÇO POR LOTE**, observados os prazos para fornecimento, as especificações técnicas, parâmetros mínimos de desempenho e qualidade e demais condições definidas no mencionado Termo de referência.
- 11.2.** No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 11.3.** Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor, facultado à **OSS Viva Rio** convocar a (s) empresa (s) remanescente (s), obedecida a ordem de classificação.
- 11.4.** Para preços propostos serão consideradas apenas duas casas decimais após vírgula, para adequação à moeda nacional corrente.
- 11.5.** Será assegurado na presente licitação, como critério de desempate, preferência de contratação para as **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**, conforme disposto no art. 44 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.
- 11.5.1.** Entender-se-á por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** sejam iguais ou até **5% (cinco por cento)** superiores à proposta mais bem classificada.



11.5.2. Para o efeito do disposto no presente item, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

a) a **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

b) não ocorrendo a contratação da **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**, na forma da alínea anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrarem na hipótese do **subitem 11.5.1**, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas **MICROEMPRESAS** e **EMPRESAS DE PEQUENO PORTE** que se encontrem no intervalo estabelecido no **subitem 11.5.1**, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

d) na hipótese de não contratação nos termos do **item 11.5**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

e) somente se aplicará o disposto no **item 11.5**. Quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE**.

f) no presente caso, o qual seja licitação na modalidade de Pregão, a **MICROEMPRESA** ou **EMPRESA DE PEQUENO PORTE** mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 05 (cinco) minutos após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão.

11.6. Depois de finalizada etapa de lances, encerrado o tempo randômico, o sistema eletrônico identificará a existência de situação de empate, informando o nome da empresa. Em seguida, o Pregoeiro convocará a empresa que se encontra em situação de empate, devendo esta, no prazo de 05 (cinco) minutos, ofertar novo lance, inferior ao menor lance registrado para o lote. Durante este período, apenas a empresa convocada poderá registrar o novo lance;

11.7. O prazo de 05 (cinco) minutos é decadencial e, não havendo manifestação da empresa, o sistema verificará se há outra em situação de empate, realizando o chamado de forma automática. Não havendo mais nenhuma empresa em situação de empate, o sistema emitirá mensagem, cabendo ao Pregoeiro dar encerramento à disputa do lote.

11.8. Os procedimentos descritos nos **subitens 11.6 e 11.7** somente serão aplicados se a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

12. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao estimado para contratação e verificará a habilitação do Proponente conforme disposição do Edital.

12.2. No caso do Proponente ser empresa estrangeira, as exigências de habilitação serão atendidas mediante apresentação de documentos equivalentes, autenticados pelos respectivos consulados ou embaixadas e traduzidos por tradutor juramentado no Brasil, os quais deverão ser remetidos através do e-mail: licitacoes@vivario.org.br **no prazo máximo de até 60 (sessenta) minutos**, com posterior encaminhamento do original, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contados a partir do 1º dia útil subsequente à data da realização do pregão.

12.3. Os documentos relativos à **Habilitação do licitante e Proposta de Preços**, no valor do menor lance cotado ou negociado, devem ser remetidos à Comissão de Licitação, através do e-mail: licitacoes@vivario.org.br **no prazo máximo de até 60 (sessenta) minutos** contados da solicitação do pregoeiro, com posterior encaminhamento do original ou cópia autenticada, **no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas**, contados a partir do 1º dia útil subsequente à data da realização do Pregão, para o seguinte endereço: **Viva Rio/Comissão de Licitação – Rua Alberto de Campos, 12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.**



12.4. No caso de ocorrer atraso na entrega da documentação de habilitação ou da Carta-Proposta, sem as justificativas aceitas pelo Pregoeiro, ou na hipótese de apresentação desta em desacordo com as especificações previstas neste edital, poderá ser aplicada pelo Pregoeiro à penalidade de suspensão temporária pelo prazo de 12 (doze) meses.

12.5. Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o Proponente não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do Proponente, observado o disposto no **item 12.6** deste edital, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Ainda nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o Proponente para que seja obtido preço melhor, sendo a negociação realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais proponentes.

12.6. Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço, e o Proponente será declarado vencedor, sendo convocado para assinar o contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido no **item 14.2.**

12.7. A validade da proposta será de 60 (sessenta) dias, contados a partir da data da sessão pública do Pregão (salvo disposição específica do edital).

12.8. A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a)** O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b)** As características do objeto de forma clara e precisa, indicando marca fabricante, modelo, observadas as especificações constantes no Termo de Referência (**ANEXO I**).

12.9. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital e seus Anexos.

12.10 O pregoeiro poderá encaminhar contraposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observando o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

12.11 A empresa que apresentar a melhor proposta (classificada em primeiro lugar), após finalizada a etapa de lances, deverá preencher, **imprimir e assinar** o questionário de análise de riscos - **Anexo IX** – Due Diligence de Integridade (DDI), com informações relacionadas à sua reputação, idoneidade e às práticas que adota no combate à corrupção, e **devolver a OSS Viva Rio, via e-mail, o arquivo preenchido e a cópia assinada digitalizada;**

12.12 A partir das informações apresentadas no questionário serão avaliados critérios como reputação, histórico, execução dos negócios, interação com agentes públicos, efetividade do Programa de Integridade e natureza dos negócios pretendidos.

12.13 Ademais, nos contratos em que o valor global ultrapasse R\$ 200.000,00 (duzentos mil reais), será realizada Análise de Risco Reputacional com utilização de ferramenta específica para esse fim, a partir de consulta em diversos tribunais, mídia e perfil socioeconômico da proponente e seus sócios.

12.14 Ao final do processo de Análise de Riscos, a empresa proponente receberá uma qualificação, de acordo com o seu Grau de Risco de Integridade (GRI), que seguirão 04 (quatro) critérios de qualificação do GRI: Risco Baixo, Risco Médio, Risco Alto e Risco Muito Alto.

12.14.1 O proponente classificado como de Risco Baixo, Médio e Alto passará pela análise da área de Compliance e Jurídica da OSS Viva Rio. O proponente que possuir GRI Muito Alto está automaticamente desclassificado e o Pregoeiro examinará a proposta subsequente.

13. DA HABILITAÇÃO

13.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a)** No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.



- b) Em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência.
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.
- f) Alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura da cidade onde a empresa tem sede constituída.

13.2. REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (**certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União**, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07).
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS).
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).
- e) Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes municipal**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- f) Prova de **regularidade com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
 - f.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- g) Certidão Negativa de Débitos expedida pela **Secretaria de Fazenda Estadual**.
 - g.1) No caso de Certidões expedidas pela Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro deverá ser apresentado, em conjunto, sob pena de inabilitação, a Certidão Negativa de Débito referente a Dívida Ativa expedida pela Procuradoria Geral do Estado do Rio de Janeiro (PG5).
- h) Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

13.3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

O Licitante vencedor deverá apresentar a seguinte documentação:

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.



b.1) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

c) O Capital social não poderá ser inferior a 10% (dez por cento) do valor global da proposta apresentada pelo licitante, desde que o passivo não esteja descoberto.

13.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

a) Comprovação de aptidão para prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica operacional, que comprove a experiência da prestação de serviços, compatíveis ao objeto do presente edital, sendo expedido por pessoas jurídica de direito público ou privado.

a.1) Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

a.2) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

a.3) O(s) Atestado(s) deverá(ão) conter:

- A descrição das principais características dos serviços com no mínimo: o total de refeição (s) /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação do (s) local (is) de prestação de serviços;
- O período de execução dos serviços (prazo contratual e data de início e término do contrato);
- Manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;
- Natureza da prestação dos serviços.

b) A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN.

13.5. DECLARAÇÕES

a) Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, em obediência à Lei nº 9.854/99, que deverá ser emitida junto à Delegacia Regional do Trabalho no Estado do Rio de Janeiro, conforme disposto no artigo 2º do Decreto nº 18.345 de 01.02.2000, ou Declaração firmada pela licitante, na forma prevista no **ANEXO V**, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, sob as penas da lei. Para as licitantes sediadas fora do Estado do Rio de Janeiro, a certidão deverá ser emitida pelo órgão competente no Estado onde a firma tem sua sede;

b) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, nos termos do título VII-A, da Consolidação das Leis do Trabalho;

c) Declaração de inteira submissão aos termos do Pregão Eletrônico nº 021/2022. (Vide modelo no **ANEXO V**).

d) Declaração de **ME E/OU EPP**. (Vide modelo no **ANEXO VI**).

Os documentos exigidos para habilitação relacionados nas condições acima, deverão ser apresentados pelo licitante vencedor no e-mail licitacoes@vivario.org.br, **no prazo máximo de até 60 (sessenta) minutos**, contados da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Posteriormente, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, para análise, após encerrado o prazo para o encaminhamento, conforme **item 12.3**.



Se a menor proposta ofertada for de microempresa ou empresa de pequeno porte, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 02 (dois) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

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

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

No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

As **vias originais dos Documentos de Habilitação, juntamente com a Proposta de Preço** exigidos neste Edital, serão enviados **no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas**, contados a partir do 1º dia útil subsequente à data da realização do Pregão, para o seguinte endereço: **Viva Rio / Comissão de Licitação – Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030**, com os seguintes dizeres na parte externa do envelope de encaminhamento:

**AO VIVARIO
AO SETOR DE LICITAÇÕES
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2022
DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL E CNPJ DA EMPRESA**

14. DO RECURSO

14.1. Qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, manifestar a intenção de recorrer, de forma motivada e com o registro da síntese de suas razões em campo próprio do sistema, sendo-lhes facultado apresentar as razões de recurso no prazo de 03 (três) dias, ficando os demais, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra-razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, estando assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

14.2. A sessão pública compreende, sucessivamente, a abertura das propostas, a etapa de lances e a declaração do vencedor.

14.2.1. A declaração do vencedor compreende a análise da proposta e o julgamento de habilitação, de acordo com as exigências previstas neste Edital.

14.3. Encerrada a etapa de lances, os Proponentes deverão consultar regularmente o sistema para verificar se foi declarado o vencedor e se está aberta à opção para interposição de recurso.

14.3.1. A partir da liberação, os PROPONENTES, deverão no **prazo de 60 (sessenta) minutos**, manifestar a intenção de recorrer, em campo próprio do sistema.

14.4. A falta de manifestação do Proponente quanto à intenção de recorrer, na forma e prazo estabelecidos nos itens anteriores, importará decadência desse direito, ficando o Pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao Proponente declarado vencedor.

14.5. Os recursos deverão ser endereçados a Viva Rio/Comissão de Licitação – Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.



14.6. Não serão conhecidas as impugnações e os recursos apresentados fora do prazo legal e/ou subscritos por representante não habilitado legalmente ou não identificado no processo para responder pelo Proponente.

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

14.8. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

14.9 Para efeito do disposto no parágrafo 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/93, fica a vista dos autos franqueada aos interessados.

15. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

15.1. Comete infração administrativa, o licitante/adjudicatário que:

a) Não assinar o termo de contrato, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta.

b) apresentar documentação falsa.

c) Deixar de entregar os documentos exigidos no certame.

d) ensejar o retardamento da execução do objeto.

e) não mantiver a proposta.

f) Comporta-se de modo inidôneo.

g) cometer fraude fiscal.

h) O atraso injustificado na entrega dos produtos sujeitará a licitante à multa diária de 0,25% (vinte e cinco centésimos percentuais) sobre o valor correspondente à parte entregue com atraso.

15.2. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem anterior ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

a) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado da contratação pela conduta do licitante.

b) Impedimento de licitar e de contratar com esta Organização Social e descredenciamento pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

15.3. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

15.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto no Regimento Interno, na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

15.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à OSS, observado o princípio da proporcionalidade.

15.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no site da OSS VIVA RIO.

15.7. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

16. DA HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

16.1. O resultado de julgamento será submetido à Autoridade Competente para homologação.

16.2 O compromisso para a futura contratação será efetivado através da assinatura do respectivo Termo de Contrato, conforme constante do **Anexo VIII - Minuta do Termo de Contrato** do presente edital. Homologada esta licitação, a OSS Viva Rio convocará o interessado para assinatura do Termo de Contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação e nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.



16.3. É facultado ao Viva Rio quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no **subitem 16.2**, não apresentar situação regular no ato da assinatura do Termo de Contrato ou, ainda, recusar-se a assiná-la, injustificadamente, convocar as LICITANTES remanescentes, na ordem de classificação, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

16.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado, uma vez, por igual período, quando solicitado pela parte, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela OSS Viva Rio.

16.5. O Contrato, decorrente deste Pregão Eletrônico, terá validade de **12 (doze) meses** contados da data de sua assinatura, **podendo ser rescindindo anteriormente caso não sejam prorrogados os Contratos de Gestão que subsidiam a presente contratação.**

16.6. A contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

16.7. A adjudicatária é a única responsável por todos os danos e demais prejuízos que por si, seus prepostos ou empregados causar a OSS Viva Rio ou a terceiros, quando da execução do objeto do presente Pregão Eletrônico.

17. DA EXECUÇÃO, PAGAMENTO, REAJUSTAMENTO, PENALIDADES E FISCALIZAÇÃO

17.1. Os produtos deverão ser entregues, na qualidade, quantidade e periodicidade especificados pela Contratante, nos horários de que forem estipulados pela Contratante, em dias úteis ou não conforme solicitação de entrega feita obrigatoriamente com até 2 (dois) dias de antecedência.

17.2. A empresa vencedora deverá substituir as suas expensas, o objeto desta licitação que for entregue com quaisquer problemas ou que estejam em desacordo com o proposto na presente licitação, mesmo que tais problemas não tenham sido detectados no ato do recebimento.

17.3. É reservado a Contratante o direito de recusar o recebimento do objeto caso fique comprovado que o mesmo não esteja sendo entregue em perfeitas condições de uso ou em desacordo com o presente Edital.

17.4. Independentemente da aceitação do objeto desta licitação, a empresa adjudicada, deverá substituir e/ou repor, a qualquer tempo, aquele que tenha sido entregue com problema que não tenha sido constatado no ato do recebimento.

A licitante que não puder cumprir o prazo estipulado para a execução total ou parcial do objeto deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, acompanhada de pedido de prorrogação, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, e que altere fundamentalmente as condições do contrato, bem como nos de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecidos pela Contratante, em documento contemporâneo à sua ocorrência.

17.5. Local de execução: Os serviços descritos nesse documento serão prestados no **Hospital Municipal Albert Schweitzer e Coordenação de Emergência Regional - CER**, situado no município do Rio de Janeiro, administrado pela OSS Viva Rio, situado no endereço: Rua Nilópolis 239, Realengo, Rio de Janeiro- RJ, 21720-040.

17.6. Prazo para execução: Conforme Termo de referência.

A licitante que não puder cumprir o prazo estipulado para a execução total ou parcial do objeto deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, acompanhada de pedido de prorrogação, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, e que altere fundamentalmente as condições do contrato, bem como nos de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecidos pela Contratante, em documento contemporâneo à sua ocorrência.

17.7. A solicitação de prorrogação, com indicação do novo prazo de entrega, deverá ser encaminhada à área administrativa até a data do vencimento do prazo de entrega inicialmente estipulado, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

17.8. Vencido o prazo proposto, sem a entrega dos produtos, total ou parcialmente, a Contratante oficiará à Contratada, comunicando-lhe a data-limite para entrega. A partir dessa data considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada a sanção pertinente.

17.9. A entrega até a data-limite de que trata este item não isenta a licitante da multa.



17.10. Além das penalidades pecuniárias previstas neste edital, a contratada estará sujeita à sanção de advertência, suspensão temporária de participação em licitação, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, cabendo defesa prévia, recurso e vista do processo.

17.11. O objeto deverá ser executado em total observância das disposições contidas no presente instrumento e seus anexos.

17.12. O não cumprimento das obrigações decorrentes do presente Pregão Eletrônico acarretará na rescisão do contrato e nas penalidades descritas na **Cláusula Décima Segunda da Minuta de Contrato (ANEXO VIII)**, deste Instrumento Convocatório.

17.13. Em caso da rescisão contratual prevista no presente item poderão ser convocadas as empresas remanescentes, na ordem de classificação para a devida contratação.

17.14. A fiscalização do objeto será realizada por profissional designado pela OSS Viva Rio, o qual poderá recusar, no todo, ou em parte, qualquer objeto executado em desacordo com presente instrumento convocatório.

17.15. O pagamento será efetuado mensalmente mediante efetiva execução do objeto, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação de nota fiscal devidamente atestada pela Contratante.

17.16. Os preços propostos poderão ser reajustados de acordo com o previsto na cláusula oitava da respectiva minuta de contrato.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. A presente licitação não importa necessariamente em contratação, podendo o Viva Rio revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado, ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação, mediante ato escrito e fundamentado, disponibilizado no sistema para conhecimento dos Proponentes da licitação, podendo ainda o Viva Rio prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para a sua abertura, sem que caibam aos licitantes direitos de indenizações de qualquer natureza.

18.2. O Proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do Proponente que o tiver apresentado, ou caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.3. É facultado ao Pregoeiro, ou a autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

18.4. Os Proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

18.5. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do Proponente, desde que seja possível a aferição de sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

18.6. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os Proponentes, desde que não comprometam o interesse da Instituição, a finalidade e a segurança da contratação.

18.7. As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos Proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial.

18.8. Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

18.9. A participação do Proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

18.10. Os recursos financeiros destinados ao objeto do presente Pregão Eletrônico serão custeados pelos projetos dos Contratos de Gestão firmados pela OSS Viva Rio.



18.11. O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o Foro Central do Município do Rio de Janeiro.

18.12. Aplicam-se à presente licitação, subsidiariamente, a Lei n.º 8.078/1990 - Código de Proteção e Defesa do Consumidor, e demais normas legais pertinentes.

18.13 Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, que não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a entender a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas.

18.14. Integram o presente Edital os seguintes anexos:

Anexo I - Termo de Referência

Anexo II - Modelo da Declaração de Cumprimento das Condições de Habilitação

Anexo III - Modelo da Proposta Comercial

Anexo IV - Documentos de Habilitação

Anexo V - Modelos de Declarações

Anexo VI - Modelo de Declaração MICRO EMPRESA (ME) E/ OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE (EPP)

Anexo VII - Atestado de Vistoria técnica

Anexo VIII - Minuta do Termo de Contrato

Anexo IX - Due Diligence de Integridade (DDI)



TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO

1.1. Este termo de referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas **exigíveis para à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER**, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência, seu edital e demais anexos do instrumento convocatório.

02 – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

2.1. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo), com limpeza e higienização preventiva e corretiva de cozinhas, copas de nutrição dos andares (11º, 10º, 9º, 8º, 7º e 6º andares), despensas e refeitórios do hospital, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

2.2. A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

2.3. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL:

2.3.1. A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no **Conselho Regional de Nutrição - CRN**.

2.3.1.1. Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação, compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação.

O(s) Atestado(s) deverá(ão) conter:

- a descrição das principais características dos serviços com no mínimo: o total de refeição (s) /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação do (s) local (is) de prestação de serviços;
- o período de execução dos serviços (prazo contratual e data de início e término do contrato);
- manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;
- natureza da prestação dos serviços.

2.3.1.2. Apresentar relação da equipe técnica, operacional do licitante, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis (artigo 30, parágrafo 6 da Lei 8.666/93);

2.3.2. Os referidos serviços devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atendendo aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras, dentre elas destacamos as abaixo listadas:

2.3.2.1. RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA - Dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

2.3.2.2. Resolução nº. 200 CFN/98 – Dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

2.3.2.3. Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 – Determina o padrão microbiológico para alimentos.

2.3.2.4. Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 – Determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

2.3.2.5. Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 – Determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.



2.3.2.6. Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

2.3.2.7. Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único – Dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

2.3.2.8. Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994 - Dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

2.3.2.9. LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) - Institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro.

2.3.3.0 Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências

3- DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO:

A Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e Coordenação de Emergência Regional – CER são responsáveis por atender com qualidade as urgências e emergências, priorizando o atendimento de casos mais graves de acordo com a classificação de risco. A alimentação dos usuários de saúde e funcionários deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação adequada e saudável adaptada ao momento biológico/patológico correspondente às patologias apresentadas.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo, de fornecimento de 06 (seis) refeições diárias - desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia - colação (fruta) irá junto com o desjejum.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços das Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN).

4 – DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO:

4.1. A contratada deverá executar o serviço contrato dentro das dependências da CONTRATANTE, OSS VIVA RIO, mais especificamente nas cozinhas.

5. DO PREÇO

5.1. No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste termo de referência.

7- DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS:

Para o alcance dos objetivos propostos, entende-se que é fundamental a atenção e cumprimento ao descrito a seguir:

7.1. Condições Gerais:

7.1.1. Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene;

7.1.2. Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade;

7.1.3. Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da comissão de fiscalização do referido contrato;

7.1.4. Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. Garantir 74°C na cocção das preparações.

A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado;



7.1.5. Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais;

7.1.6. Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados à pacientes e funcionários, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar;

7.1.7. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos;

7.1.8. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle);

7.1.9. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final;

7.1.10. Utilizar utensílios próprios e higienizados e garantir que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos;

7.1.11. Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos, podendo ser reaproveitados somente aqueles que não foram manipulados, respeitando os respectivos prazos de validade;

7.1.12. É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários; sendo atualmente em pandemia de covid 19 de inteira responsabilidade da empresa à sinalização do ambiente e adaptações às especificações exigidas pelos órgãos fiscalizadores.

7.1.13. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados ou não consumidos pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

7.1.14. O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

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

7.2.1.1 Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

7.2.2. O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.

7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:

7.3.1. Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

7.4. Transporte de produtos descartáveis:

7.4.1. O transporte deverá ser realizado nas embalagens propícias a tal material.

7.5 Transporte de alimentos prontos até o consumidor final (pacientes):

7.5.1 O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados na unidade hospitalar e coordenação de emergência regional devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições ou carro com fechamento lateral e portas em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.

7.5.2 O transporte de itens alimentícios destinados a compor refeições ou para o preparo das mesmas devem ser realizados em carros com fechamento lateral e portas, produzido em polipropileno e alumínio anodizado em cor branca.



7.5.3 As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 300 ml e 200 ml de água filtrada ambos com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável.

7.5.4 As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de “carrinhos próprios para transporte de alimentos”, sendo de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço.

7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:

7.6.1. Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas;

7.6.2. Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo;

7.6.3. Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original;

7.6.4. Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados;

7.6.5. Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura;

7.6.6. Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos;

7.6.7. Todos os gêneros condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

7.6.8. Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos.

7.6.9. Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza a serem utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços.

7.6.10. Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais.

7.6.11. Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:

7.7.1. Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:

7.8.1. Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:

7.9.1. Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

7.9.2. Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados elavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;

7.9.3. Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;



7.9.4. Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

7.9.5. O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

7.9.6. Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:

7.10.1. Deverão ser cuidadosamente higienizados com detergente neutro após uso e sanitizados com solução bactericida, a base de cloro ou iodo, antes do uso e após a higienização;

7.10.2. Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

7.10.3. Os utensílios (bandejas, pratos, talheres em inox e os outros de modo geral) utilizados pelos comensais deverão se higienizados adequadamente, seguindo os critérios de higienização e sanitização das normas vigentes;

7.10.4. Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha, copas dos andares (11º, 10º, 9º, 8º, 7º e 6º andares), e no refeitório.

7.11. Higienização pessoal:

7.11.1. Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;

7.11.2. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

7.11.3. Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

7.11.4. Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;

7.11.5. As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

7.11.6. As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser materiais adequados, em boas condições sanitárias e de uso;

7.11.7. Será proibido o uso de celulares e de aparelhos sonoros.

7.11.8. A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

7.11.9 A contratada deverá responsabilizar-se pela alocação de equipamentos necessários para a confecção ou aquecimento de alimentos nas copas dos andares.

8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS:

8.1. USO RACIONAL DA ÁGUA:

A CONTRATADA se compromete a:

a) colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;

b) manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

c) identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água:



d) estão proibidas as seguintes ações/atitude:

- manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
- manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
- lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;

e) devem ser adotados procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

8.2. Da Lavagem de folhas e legumes:

- desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

8.3. Manter a torneira fechada quando:

- desfolhar verduras e hortaliças;
- descascar legumes e frutas;
- cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas:

- adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- não utilizar água para descongelar alimentos;
- ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- jogar os restos no lixo.

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA:

a) devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

b) toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

c) verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

d) verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

e) verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

f) manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;



- g) desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- h) comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- i) sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- j) realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- k) repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE; e,
- l) a CONTRATADA deve desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

a) a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;

b) na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitado os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;

c) A CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;

d) para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:

- lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
- colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;

Obs.: Nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas.

- ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS:

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

- a) Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA N° 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

13. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCÇÕES

Em conformidade com a LEI N° 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto n° [32.889/2010](#)) e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada

Rua Alberto de Campos, 12 -Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22411-030

CNPJ: 00.343.941/0001-28 | Inscrição Municipal: 01.953.745

Tel.: (55 21)2555-3750 | Fax.: (55 21)2555-3753

www.vivario.org.br



deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

14. NORTEADORES METODOLÓGICOS / ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:

14.1. As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e /ou serviços envolvidos no escopo acima.

14.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários que serão estipulados previamente, adequados ao perfil da instituição;

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

14.4. Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada, por 72 horas;

14.5. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros;

14.6. Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.

14.7. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional.

14.8. A distribuição no refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e terceirizados do Hospital, acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, servido por copeira, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, acompanhados de talheres em inox guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pelo SND da CONTRATANTE.

15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

15.1. As mesmas encontram-se discriminadas no Apêndice A, deste termo de Referência:

16. DIMENSIONAMENTO PESSOAL E ACEITAÇÃO FUNCIONAL:

16.1. A contratada deverá manter em seu quadro de Pessoal, nos Serviços de Alimentação, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

16.1.1. Disponibilizar e manter o quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas em número suficiente para a prestação dos serviços; Conforme RESOLUÇÃO CFN 600 DE 25/02/2018.

16.1.2. Caso o quantitativo de pessoal mantido pela Contratada seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a Contratante determinará a devida adequação;

16.1.3. A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença;

16.1.4. Todos os serviços a serem fornecidos pela Contratada e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços.

16.1.5. Horário das refeições em todas as instituições:

| REFEIÇÃO | PACIENTES | ACOMPANHANTES/SERVIDORES |
|----------|-----------|--------------------------|
|----------|-----------|--------------------------|



| | | |
|----------|-------|----------------|
| Desjejum | 07:00 | 06:00 às 06:50 |
| Colação | 07:00 | Não há |
| Almoço | 12:00 | 11:00 às 14:00 |
| Lanche | 15:00 | 16:00 às 17:00 |
| Jantar | 18:00 | 19:00 às 21:00 |
| Ceia | 20:00 | Não há |

Poderá ser solicitada reserva de almoço e jantar para funcionários que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento e permitirá o acesso ao refeitório até às 14:30h para o almoço e 21:30h para o jantar.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 25 minutos.

16.2. Total de funcionários por equipe nos equipamentos:

| Profissional | Atribuição |
|--|--|
| Nutricionistas | <ul style="list-style-type: none"> • Adequação da estrutura física dos ambientes; • Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental; • Identificação de desvios e implementação de ações corretivas; • Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras. • Responsável pela rotulagem • Auxílio nas fichas técnicas de produção • Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas; • Recrutamento e treinamento dos demais profissionais. • Planejamento cardápio. |
| Assistente Administrativo | <ul style="list-style-type: none"> • Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição. • Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos. • Secretariar reuniões e outros eventos: • Redigir documentos utilizando redação oficial. • Digitar documentos. • Utilizar recursos de informática. • Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional. |
| Auxiliar Administrativo plantonista | <ul style="list-style-type: none"> • Tratar documentos; • Registrar a entrada e saída de documentos; triar, conferir e distribuir documentos; verificar documentos conforme normas; conferir notas fiscais e faturas de pagamentos; identificar irregularidades nos documentos; conferir cálculos; • Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos. • Preparar relatórios, formulários e planilhas: |
| Encarregada de Nutrição | <ul style="list-style-type: none"> • Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho de ASGs e estoquistas; |



| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço; • Supervisiona a limpeza das copas. |
| Magarefe | <ul style="list-style-type: none"> • Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcos, caprinos e aves e desossa. • Separação e seleção de proteínas; • Manutenção do local de trabalho limpo e organizado; |
| Cozinheiro | <ul style="list-style-type: none"> • Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados. • Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha. • Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista. • Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Ter experiência prévia. |
| Auxiliar de cozinha | <ul style="list-style-type: none"> • Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha. • Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista. • Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios. • Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene. • Receber, quando solicitado, os alimentos entregues. • Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento. • Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa. • Ajudar no processo de servir o alimento. |
| Copeira | <ul style="list-style-type: none"> • Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios. • Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários. • Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização. • Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições. • Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes. • Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados. |
| Estoquista | <ul style="list-style-type: none"> • Armazenar e recepcionar mercadorias; • Aplicar plano de armazenamento consciente; • Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados; • Aplicar PVPS; • Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras |
| Auxiliar de serviços gerais (ASG) | <ul style="list-style-type: none"> • Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis. |



| FUNÇÃO | EFETIVO | REGIME |
|---|---------|-------------------|
| NUTRICIONISTA RESPONSÁVEL | 1 | DIARISTA |
| NUTRICIONISTA DE PLANEJAMENTO | 1 | DIARISTA |
| NUTRICIONISTA PRODUÇÃO PACIENTE DIA | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| NUTRICIONISTA PRODUÇÃO FUNCIONÁRIOS DIA | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| COZINHEIRO DIA | 6 | PLANTONISTA 12X36 |
| COZINHEIRO NOITE | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| MAGAREFE | 1 | DIARISTA |
| AUXILIAR DE COZINHA 1 DIA | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| AUXILIAR DE COZINHA 2 DIA | 2 | DIARISTA |
| ENCARREGADA DE COPEIRA | 2 | PLANTONISTA |
| ENCARREGADA GERAL | 1 | DIARISTA |
| COPEIRA PL NOITE | 6 | PLANTONISTA 12X36 |
| COPEIRA PL DIA | 34 | PLANTONISTA 12X36 |
| COPEIRA DIARISTA | 18 | DIARISTA |
| ASG PL DIA | 10 | PLANTONISTA 12X36 |
| ASG DIARISTA | 1 | DIARISTA |
| ESTOQUISTA | 1 | DIARISTA |
| AUX. DE ESTOQUE PL DIA | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| ASSISTENTE ADMINISTRATIVO | 1 | DIARISTA |
| AUXILIAR ADMINISTRATIVO PL | 2 | PLANTONISTA 12X36 |
| TÉCNICO DE NUTRIÇÃO | 1 | DIARISTA |

17. DO CONTRATO:

17.1. O prazo de vigência do CONTRATO será 12 (doze) meses.

17.2. O contrato poderá ser prorrogado conforme interesse da OSS VIVA RIO;

17.3. O contrato poderá ser cancelado por ambas partes desde que previamente comunicado por notificação formal, com antecedência não inferior a 30 dias.



17.4. Caso o Contrato de Gestão firmado com os entes contratantes, não seja prorrogado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

18 – DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO:

18.1. A prestação do serviço será remunerada por refeição efetivamente servida;

18.2. O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE;

18.3. Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem;

18.4. Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida;

18.5. Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos para a refeição servida;

18.6. Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário;

18.7. A medição diária do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a aposição da assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade de Serviço.

18.8. A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada;

18.9. A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizando como base as fichas diárias de medição; 18.10. A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, Gestor ou Comissão especialmente designado pela direção da unidade hospitalar e CER.

19.2. A CONTRATADA deverá designar um Responsável Técnico.

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados;

20.2. Manter contatos efetivos com a Contratante (fiscalização) a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função da operação das Unidades produtoras;

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências das Unidades, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

20.4. Deverá disponibilizar água potável suficiente para atender as necessidades hídricas diárias;

20.5. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, aos quais der causa, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física:

- a) Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b) Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c) Teto: forros em geral e pinturas;
- d) Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e) Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f) Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;



- g) Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h) Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i) Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j) Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l) Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m) Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n) Ar condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

20.6. Destaca-se que a contratada não poderá interromper os serviços de alimentação, mesmo durante a realização das adequações previstas nos subitens 20.3 a 20.5.

20.7. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, tais como:

- COZINHA SERVIDOR

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO | 1 |
| FOGÃO 6 INDUSTRIAL BOCAS COM FORNO | 1 |
| CHAPA INDUSTRIAL INOX PARA GRELHAR | 1 |
| BASE INOX (APOIO DA CHAPA) | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| BATEDEIRA G INDUSTRIAL PANIZ 185 KG | 1 |
| FRITADEIRA INDUSTRIAL REDONDA INOX | 1 |
| FRITADEIRA INDUSTRIAL RETANGULAR INOX | 1 |
| CUBA 100 (NÃO TEM) | 20 |
| CUBA 200 | 34 |
| CUBA 150 (NÃO TEM) | 25 |
| MEIA CUBA | 36 |
| PANELA DM 70 CM | 8 |
| PANELA DM 50 CM | 8 |
| PANELA DM 30 CM | 7 |
| ESCORREDOR | 6 |
| ESTANTE DE INOX GRANDE | 1 |
| BANCADA INOX COM CUBA FUNDA | 1 |
| BANCADA INOX 2 METROS | 1 |
| FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS ELETROLX H-500 | 2 |
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS | 1 |
| LIXEIRA 200 LITROS | 2 |
| TELAS MILIMETRADAS EXTERNA | 11 |
| PRATELERIA INOX 1,5 METROS | 1 |
| CORTADOR DE LEGUMES MANUAL | 1 |



- COZINHA DIETA

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS COM FORNO | 1 |
| FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| BANCADA INOX 2 METROS | 1 |
| LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS | 1 |
| FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS | 1 |

- SALA DE PREPARO DE LANCHES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| BANCADA INOX 1,5 METROS | 1 |
| ESPRESSOR DE LARANJA | 1 |
| LIQUIDIFICADOR 25 LITROS | 1 |
| LIQUIDIFICADOR DE MESA 4 LITROS (VITALEX) | 1 |
| BEBEDOURO 100 LITROS | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |
| PRATELEIRA INOX 1,5 METROS | 1 |
| MÁQUINA CAFÉ INDUSTRIAL INOX 6 LITROS | 1 |
| APOIO INOX PARA MÁQUINA CAFÉ 6 LITROS | 1 |

- CONFEITARIA:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|------------------------------------|------------|
| FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS COM FORNO | 1 |
| BEBEDOURO 100 LITROS COM FILTRO | 1 |
| CAFETEIRA 6 LITROS | 1 |
| BANCADA INOX 1,5 METRO | 1 |
| BANCADA 1 METRO | 1 |
| LIXEIRA 100 L | 1 |

- CORREDOR ACESSO A COZINHA:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| GELADEIRA 4 PORTAS INOX | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS (ÁREA LAVAGEM DE UTENSÍLIOS) | 1 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (ÁREA GUARDA DE ITENS.) | 2 |

- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES:



| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|----------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| MOEDOR DE CARNE | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |

- ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| BALANÇA CAPACIDADE 300 KG | 1 |
| ESTRADO ALTO | 2 |
| ESTRADO ALTO | 2 |
| ESTRADO ALTO | 1 |
| ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS) | 2 |
| ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS) | 2 |
| ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DESCARTÁVEIS) | 1 |
| ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DML) | 3 |

- ESTOQUE:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------------------|------------|
| ESTANTE FERRO GALVANIZADO | 3 |
| ARMÁRIO 2 PORTAS DE FERRO GALVANIZADO | 1 |
| MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS | 3 |
| COMPUTADOR (CPU) | 1 |
| MONITOR + MOUSE + TECLADO | 1 |
| BALANÇA 15 KG DIGITAL | 1 |
| MONOBLOCO VAZADO | 91 |
| CAIXA PARA CARNE | 133 |
| CADEIRA DE ESCRITÓRIO | 2 |
| BEBEDOURO ELÉTRICO GALÃO 20 LITROS | 1 |
| IMPRESSORA BROTHER | 1 |
| ESTRADO ALTO BRANCO | 4 |
| PALETTS 5CM CINZA | 172 |
| GAVETEIROS INOX | 2 |
| CARRINHO PRANCHÃO INOX | 2 |
| CARRINHO ANDARES INOX | 3 |
| CARRINHO ANDARES INOX | 3 |
| CARRINHO ANDARES INOX | 1 |
| VENTILADOR DE PÉ | 1 |



| | |
|--|---|
| LIXEIRA 50 LITROS | 1 |
| FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS ELETROLUX H500 | 1 |
| PRATELEIRA INOX 2 METROS | 2 |

- CÂMARAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------------------|------------|
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 1) | 1 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 2) | 1 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 3) | 2 |
| ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 4) | 2 |
| BOMBONAS 12 LITROS TERMOLAR | 10 |
| BOMBONAS 09 LITROS TERMOLAR | 10 |
| BOMBONAS 06 LITROS TERMOLAR | 8 |

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE LEGUMES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| BANCADA 1 METROS | 1 |
| CORTADOR DE LEGUMES | 2 |
| DESCASCADOR ELÉTRICO 10KG + MESA DE APOIO | 1 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|-----------------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| LIXEIRA 100 L | 1 |
| PROCESSADOR DE LEGUMES INOX | 1 |

- SALA DE PREPARO DE LANCHES PACIENTES:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|------------------------|------------|
| BANCADA INOX 1 METRO | 1 |
| FATIADOR DE FRIOS INOX | 1 |
| LIXEIRA 100L | 1 |



- ÁREA DE PORCIONAMENTO DIETAS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---|------------|
| BANCADA INOX 2,0 METROS | 1 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS PEQUENA | 2 |
| BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 6 CUBAS | 2 |
| LIXEIRA 100 LITROS | 1 |
| TABULEIRO GRANDE | 16 |
| TABULEIRO MÉDIO | 15 |
| PRATELEIRA INOX | 1 |

- ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|--|------------|
| BANCADA DE APOIO | 1 |
| MAQUINA DE LAVAR PEQUENA (COMODATO) | 1 |
| ESTANTE DE INOX 4 PRATELEIRAS | 1 |
| PRATO | 520 |
| BANDEJAS | 600 |
| GARFO | 480 |
| FACAS | 510 |
| LIXEIRA 220 LITROS | 1 |
| MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS (SALA DAS AUXILIARES) | 2 |
| ESTANTE 2 PORTAS E 2 PRATELEIRAS (SALA DAS AUXILIARES) | 1 |

- REFEITÓRIO:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|-------------------------------------|------------|
| MESA PLASTICA | 28 |
| MESAS REFEITÓRIO ESCAMOTAVEL 4 LUG. | 38 |

- SALA DE NUTRIÇÃO:

| EQUIPAMENTO | QUANTIDADE |
|---------------------------|------------|
| CÂMERAS | 32 |
| COMPUTADOR (CPU) | 1 |
| MONITOR, TECLADO E MOUSE | 1 |
| MONITOR PARA CAMERAS 24" | 1 |
| ARMÁRIO FERRO 2 PORTAS | 1 |
| MESA ESCRITORIO 2 GAVETAS | 2 |
| CADEIRA ESCRITORIO | 2 |
| GAVETEIRO | 1 |



| | |
|----------------------------|---|
| LIXEIRA 100 L | 1 |
| TELEFONE DE MESA | 1 |
| MESA ESCRITORIO | 1 |
| IMPRESSORA BROTHER | 1 |
| QUADRO AVISO GRANDE BRANCO | 1 |
| QUADRO AVISO ÍMÃ | 1 |

20.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços.

20.9. Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade;

20.10. A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado;

20.10.1 Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato;

20.10. 2 Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

20.10.3. Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

20.10.4. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise;

20.11. Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender á tudo relacionado à boa execução dos serviços contratados;

20.12. Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

20.13. Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto;

20.14. Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo;

20.15. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e reparadora de todos os equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado e instalações das áreas físicas e manter a parceria na resolução de problemas;

20.16. Encarregar-se das atividades de aquisição de gêneros alimentícios e do seu armazenamento, em setor próprio da Unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado na presente licitação;

20.17. Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade;

20.18. Apresentar, sempre que solicitado amostra de qualquer material e/ou gênero a ser empregado nos Serviços;

20.19. **Fornecer todo material descartável, tais como:**

20.19.1. Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 300 ml e 200 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos;



20.19.2. Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;

20.19.3. Embalagem plástica com tampa para sobremesa;

20.19.4. Embalagem plástica para talheres;

20.19.5. Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;

20.19.6. Canudo articulado embalado individualmente.

20.19.7. Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

20.20. Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as áreas de trabalho, as instalações e o material utilizado pelo serviço, empregando-se preparações que satisfaçam as seguintes especificações:

- a) Preparações detergentes - desinfetantes para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos de áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, preparo, cocção e consumo à base de quaternários de amônio na concentração mínima de 2000 p.p.m comprovados mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD (divisão de Saneantes e Domissanitários do Ministério da Saúde);
- b) Solução de hipoclorito de sódio de 1% para sanificação de vegetais crus;
- c) Solução detergente anti-séptica à base de hexaclorofeno a 3% de PVPI (Ppoli Vinil Pirrolidona);
- d) Iodo a 10%, 1% de iodo livre, comprovada mediante a apresentação da fórmula licenciada pela DISAD, para higiene das mãos.

20.20.1 Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes a cozinha, ao estoque e ao refeitório cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

20.22. Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

20.23. Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

20.24. Na ausência de colaborador decorrente de férias, faltas, afastamento, a CONTRATADA deverá suprir a falta do mesmo afim de não prejudicar a execução normal dos seus serviços.

20.25. Remeter, mensalmente, à Direção e à Coordenação Geral de Nutrição as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

20.26. Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição;

20.27. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo como período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde dos mesmos;

- Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização;
- Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários;

20.28. Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

20.29. Responsabilizar-se pela instalação, manutenção e atualização de software de controle de acesso ao refeitório, que permita identificação de funcionários cadastrados por meio de biometria, crachá ou senha com interface ao sistema utilizado pelo setor de recursos humanos da unidade.

20.29.1. Manter software de controle de acesso que permita a geração de relatórios atualizados com identificação de acessos nominais e quantitativo por horário.



20.29.2. Manter funcionário na porta de entrada do refeitório durante todo o horário de refeições para auxiliar no controle de acesso de funcionários, acompanhantes e visitantes.

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

21.1. São obrigações e responsabilidades da **CONTRATANTE**:

21.1.1 Indicar, formalmente, o gestor e/ou fiscal para acompanhamento da execução contratual;

21.1.2 Providenciar o pagamento das faturas devidamente aprovadas;

21.1.3 Transmitir à **CONTRATADA** todas as alterações sobre regulamentos e regimentos internos da **CONTRATANTE**.

21.1.4 Fornecer à **CONTRATADOS** documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do **CONTRATO**.

22. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

22.1. Mecanismo de atestado do Gerente e/ou Diretor da Unidade de Saúde

Além da avaliação do serviço descrito anteriormente, a **OS VIVARIO** estabelecerá o fluxo de “atesto de notas” pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSVIVA RIO**. O “atesto de notas” também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



23. PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, que não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a entende a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas



Parágrafo Primeiro: A contratada afirma que não possui funcionários públicos entre seus empregados e que nenhum funcionário público controla, direta ou indiretamente, sua empresa.

Parágrafo Segundo: A contratada declara que teve acesso ao Programa de Ética e Integridade, declarando ainda que leu e o compreendeu, bem como se obriga a cumpri-lo e respeitá-lo, assim como suas futuras atualizações.

Parágrafo Terceiro: A contratada compromete-se a permitir que seus representantes e/ou empregados participem do Treinamento de Ética e Integridade, quando solicitado pela contratante.

Parágrafo Quarto: As partes declaram que se empenharão no combate a qualquer forma de corrupção, incluindo a extorsão e o suborno, seja no âmbito deste Contrato ou fora dele, incluindo, mas não se limitando, a aceitação de subornos, promessas, ofertas, presentes, favores e/ou agrados com o fim de obter quaisquer tipos de vantagens, seja no âmbito Privado ou da Administração Pública e se comprometem a respeitar o disposto neste contrato e seus Anexos, em especial: “Programa de Ética e Integridade”, no conjunto de Normas Éticas da contratante, bem como os princípios norteadores da Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846 e 1º de Agosto de 2013, bem como suas posteriores alterações ou legislação equivalente que venha a substituí-la - doravante, conjuntamente, Lei Anticorrupção).

Parágrafo Quinto: O descumprimento pela contratada do estabelecido no parágrafo quinto, incluindo, mas não se limitando a qualquer descumprimento dos princípios da Lei Anticorrupção e/ou prática das condutas por ela proibidas, bem como das Normas Éticas, sujeitará a contratada, além das penalidades previstas na cláusula “Das Penalidades”, à rescisão imediata deste Contrato, a exclusivo critério da contratante.

24- CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da **Ouvidoria Viva Rio** para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. A apresentação de proposta no procedimento licitatório público indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.



APÊNDICE A

Estimativa de refeições mês (média dos últimos 6 meses)

| PACIENTES HMAS | | | | | |
|--------------------------|---------|--------|--------|--------|-------|
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 7.400 | 7.400 | 7.200 | 7.100 | 7.830 | 6.678 |
| PACIENTES CER | | | | | |
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 1.178 | 1.178 | 1.166 | 1.164 | 1.355 | 1.352 |

| PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS | | | | | |
|-----------------------------------|---------|--------|--------|--------|------|
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 750 | 750 | 735 | 730 | 700 | 706 |
| PACIENTES PEDIÁTRICOS CER | | | | | |
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 90 | 90 | 87 | 730 | 92 | 91 |



| ACOMPANHANTES HMAS | | | | | |
|--------------------|---------|--------|--------|--------|------|
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 2.202 | 2.202 | 3.705 | 207 | 3.259 | NA |
| ACOMPANHANTES CER | | | | | |
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 198 | 198 | 207 | 59 | 192 | NA |

NA: NÃO SE APLICA

| FUNCIONÁRIOS HMAS + CER | | | | | |
|-------------------------|---------|--------|--------|--------|------|
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 1.520 | NA | 11.200 | 3607 | 4540 | NA |

NA: NÃO SE APLICA

| VISITANTES HMAS | | | | | |
|-------------------|---------|--------|--------|--------|------|
| ESTIMATIVA MENSAL | | | | | |
| DESEJUM | COLAÇÃO | ALMOÇO | LANCHE | JANTAR | CEIA |
| 0 | NA | 6 | 0 | 0 | NA |

NA: NÃO SE APLICA



REFEIÇÕES DESTINADAS AOS FUNCIONÁRIOS:

Refeições destinadas a funcionários e acompanhantes que necessitam de uma alimentação normal sem restrição a nutrientes.

- Pequenas Refeições

| • PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum 490 kcal | Lanche 490 kcal |
|--------------------------------------|--|-----|----------------------|--------------------|
| • Valor energético aproximado (kcal) | | | | |
| ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | - CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 150 | 150 |
| | - LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 150 | 150 |
| | - OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET) | ML | 200 | 200 |
| II | - PÃES DIVERSOS (FRANCÊS OU BRIOCHE OU PÃO DOCE OU BROAS OU INTEGRAL OU DE FORMA E OUTROS) | G | 50 | 50 |
| | - OU TORRADA (SAL OU DOCE) | G | 45 | 45 |
| | - OU BISCOITO (SAL OU DOCE) | G | 40 | 40 |
| | - OU BOLO SIMPLES | G | * | 80 |
| | - OU CACHORRO QUENTE | G | * | 80 |
| | - OU PIZZA | G | * | 100 |
| III | - MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) | UND | 1 (10g) | 1 (10g) |
| | - OU GELEIA INDIVIDUAL (NORMAL OU DIET) | UND | 1 (15g) | 1 (15g) |
| IV | - QUEIJOS | G | 40 | 40 |
| | - OU FRIOS OU EMBUTIDOS | G | 40 | 40 |

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

- Grandes Refeições

| GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA) | | | Almoço 1200 kcal | Jantar 1200 kcal |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | | |
| ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES | | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | <u>ENTRADA:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B E/OU C | G | 80/100 | 80/100 |
| | LEGUMINOSAS, EM SALADAS (CRUA / COZIDA) (*) | ML | 250 | 250 |
| II | - OU SOPA | | | |
| II | CERAL E/OU MASSA | G | 200 | 200 |



| | | | | |
|---------------------------|---|-------------|-------------|---------|
| III | LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | - CARNE BOVINA | G | 150 | 150 |
| | - OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 150/240 | 150/240 |
| | - OU PEIXE (FILÉ/ POSTA) | G | 150/230 | 150/230 |
| | - OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO | G | 150 | 150 |
| | - OU CARNE SECA | G | 150 | 150 |
| | - OU LINGUIÇA | G | 150 | 150 |
| | - OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO) | G | 150/170 | 150/170 |
| | - OU STROGONOFF | G | 180 | 180 |
| | - OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/AIPIM, "ESCONDIDINHO" | G | 250 | 250 |
| - OVOS | UND | 2 | 2 | |
| V | <u>GUARNIÇÃO:</u> | | | |
| | - VEGETAIS A, B OU C | G | 150/200 | 150/200 |
| | - OU FAROFA | G | 50 | 50 |
| | - OU PIRÃO | G | 100 | 100 |
| | - OU POLENTA | G | 100 | 100 |
| VI | <u>SOBREMESA:</u> | | | |
| | - FRUTAS (PARTE COMESTÍVEL)/SALADA DE FRUTAS (*) | G | 150 | 150 |
| | -OU MELANCIA/MELÃO- OU DOCES (PASTA/CREMOSO) | G | 250 | 250 |
| | -OU DOCES (PASTA/CREMOSO) | G | 70/70 | 70/70 |
| -OU GELATINA, PUDIM, FLAN | G | 100/100/100 | 100/100/100 | |
| VII | - REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE | ML | 200 | 200 |
| IX | - CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |
| | -OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE) | ML | 50 | 50 |

OBS1: (*)Se frutas in natura na salada: no máximo 10% do total da quantidade total; se complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação.

OBS2: (*)As frutas ficam condicionadas à safra.

Varição e Frequencia de Alimentos e Preparações:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES

| CARNES | TIPO OU CORTE | EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS | FREQUÊNCIA (N° DE VEZES) | | |
|--------|---------------------------|---|---|---------------------------------------|---|
| | | | SEMANAL | QUINZENAL | |
| 1 | AVES | FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECORA) | ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA. | 4 | - |
| 2 | PEIXES | FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO | À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE | 2 | - |
| 3 | FÍGADO | - | BIFE, ISCAS | - | 1 |
| 4 | DOBRADINHA | FRESCA | ENSOPADA | - | 1 |
| 5 | SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS | COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA, | ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO | - | 1 |
| 6 | BOVINO | CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA. | BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA | PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL | |

VARIAÇÃO

| ITENS | EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS | |
|-------|--------------------------------------|---|
| 1 | SALADAS | DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, |



| | | |
|---|-----------------|---|
| | | SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA SE COZIDA (*) |
| 2 | SOPAS | DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS |
| 3 | MASSAS ARROZ | TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, POLIDO |
| 4 | LEGUMINOSAS | FEIJÕES (PRETO, MULATINHO, BRANCO, MANTEIGA, ETC), ERVILHA, LENTILHA, GRÃO DE BICO OU OUTROS; |
| 5 | GUARNIÇÕES | VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA |
| 6 | MOLHOS | À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS |
| 7 | OVOS | PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO |
| 8 | SOBREMESAS | FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (ABACAXI, BANANA D'ÁGUA, BANANA PRATA, CAQUI, FIGO, GOIABA, LARANJA, MAÇÃ, MAMÃO, MANGA, MELANCIA, MELÃO, PÊRA, TANGERINA, UVA ROSADA OU ITÁLIA) (*) OU FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS |

OBS 1: (*) Disponibilização de sal, açúcar e adoçante em forma de sachê, azeite e vinagre e outros condimentos no balcão de distribuição de refeições para funcionários e acompanhantes.

OBS 2: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

- No fornecimento de grandes refeições a servidores e acompanhantes o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica, de acordo com o cardápio estabelecido pelo Serviço de Nutrição da Unidade;
- A empresa deverá servir o suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural ao servidor e ao acompanhante, mais de uma vez, caso a repetição seja solicitada pelos mesmos;
- A cocção das preparações deverá ser assada, cozida, ensopada e grelhada. A utilização de preparações à base de frituras ficará condicionada a avaliação e autorização do nutricionista responsável da CONTRATANTE;
- Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha) e infusões (chá, mate);

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES:

NOMENCLATURA DE CONSISTÊNCIAS UTILIZADAS NA UNIDADE HOSPITALAR:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (*)

NORMAL:



-Destinado aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a nutrientes.
Consistência: normal

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Lanche | Ceia |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|---------|-----------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 600 | 70 | 400 | 340 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU IOGURTE INDIVIDUAL(*) | UND | 1 (200ml) | - | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
| III | - PÃO | G | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU BISCOITO | G | 45 | - | 20/30 | 20/30 |
| | - OU TORRADA | G | 40 | - | 40 | 40 |
| | - OU BOLO | G | - | - | 80 | 80 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10g) | 1 |
| | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL | UND | 1(15g) | - | 1(15g) | 1 |
| V | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL) | G | 40 | - | 40 | - |
| | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT) | G | 1(10g) | - | 1(10g) | - |
| VI | - FRUTAS | UND | 1 EQ | 1 EQ | - | - |

OBS 1: (*) Iogurte será opção para a pediatria.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o



SND da contratante.

OBS 3: Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 4: O pão das pequenas refeições poderá de forma normal ou integral, sem ônus a contratante.

OBS 5: O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

OBS 8: Os biscoitos podem variar do tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água.

- GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | | | Almoço | Jantar |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|-------------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 950/1025 | 850/1000 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | |
| I | ENTRADA: VEGETAIS A, B OU C (*) LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS | G | 80/120/120 | 80/120/120 |
| | | G | 250 | 250 |
| II | - CERAL E/ OU MASSAS | G | 200 | 200 |
| III | - LEGUMINOSAS | G | 150 | 150 |
| IV | CARNES: - BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA) | G | 150 | 150 |
| | | G | 150/250 | 150/250 |
| | | G | 150/200 | 150/200 |
| | - OU FÍGADO - OVO | G | 150 | 150 |
| | | UND | 2 | 2 |
| V | GUARNIÇÃO: - VEGETAIS B OU C (*) - OU FAROFA - OU PIRÃO - OU POLENTA | G | 100/150 | 100/150 |
| | | G | 50 | 50 |
| | | G | 100 | 100 |
| | | G | 100 | 100 |
| VI | SOBREMESA: - FRUTAS (**) - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
| | | G | 40/80 | 40/80 |
| | | G | 100/100/100 | 100/100/100 |
| VII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML | 200 | 200 |

OBS 1: (*) Vegetais e frutas: ficam condicionados à safra.



OBS 2: ()** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 3: (*)** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA BRANDA

Destinada aos pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que impeçam a utilização de dieta normal, havendo a necessidade de abrandar os alimentos por processo mecânico ou de cocção.

Consistência: macia.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

A composição das refeições deve ser a mesma da dieta normal, com as seguintes ressalvas:

- a) não incluir vegetais crus nas saladas;
- b) frutas ácidas e de consistência dura poderão ser servidas depois de cozidas.

DIETA PASTOSA

Destinada a pacientes com problemas de mastigação, deglutição, em casos de pós-operatório e neurológico.

Consistência: pastosa (em forma de cremes e purês).

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser modificados para a consistência pastosa.

Os alimentos que constam nessa dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção.

DIETA SEMILÍQUIDA

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos.

Consistência: semilíquida.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Alimentos indicados: Vitamina de fruta, mingau, coalhada, iogurte sem pedaços, vegetais cozidos liquidificados sem pedaços, gelatina. Alimentos a serem evitados: qualquer alimento no estado sólido, alimentos muito gordurosos e muito condimentados, alimentos líquidos sem espessante.

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | | | Desjejum | Colação | Lanche | Ceia |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|---------|--------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) | | | 600 | 70 | 400 | 340 |
| Nº de Ordem | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA | | | |
| I | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 50 | - | 50 | 50 |
| | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |



| | | | | | | |
|-----|--|-----|--------|----|--------|-----|
| | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR) | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| II | - LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML | 150 | - | 150 | 150 |
| | - OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - OU ACHOCOLATADO | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | -OU MINGAU | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| | - FRUTAS LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE | ML | 200 | - | 200 | 200 |
| III | - PÃES MACIOS | G | 50 | - | 50 | 50 |
| IV | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10g) | - | 1(10g) | 1 |
| | - OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL | UND | 1(15g) | - | 1(15g) | 1 |
| | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL (COMUM OU LIGHT) | G | 1(10g) | - | 1(10g) | - |
| V | - OU VITAMINA DE FRUTAS | ML | 300 | - | 300 | 300 |
| VI | - PAPA/CREME DE FRUTAS | G | | 80 | - | - |

Almoço/Jantar: sopa cremosa ou canja (com arroz bem macio); carne bovina ou aves ou peixes moídos ou liquidificados ou ovos; guarnição: vegetais B e/ou C em forma de purê ou de creme ou massas, tipo aletria; leguminosas tamisadas ; sobremesa: frutas naturais tamisadas ou creme de frutas ou doces cremosos à base de frutas e/ou vegetais ou geléias (preparados na Unidade).
suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural.

OBS 1: (*) Vegetais e frutas: ficam condicionados à safra.

OBS 2: (*) Seguir a quantidade preparada padrão.

DIETA LÍQUIDA

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação, deglutição, nos pré e pós-operatórios, e preparo de exames.

Consistência: líquida.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Dieta Líquida Completa – Poderá ter volumes diferenciados por fracionamento:

Características: contém alimentos na forma líquida ou que se liquefazem à temperatura corporal. Permite adição de leite e derivados, sucos, ovos e cereais refinados. Não é necessário o uso de espessantes, pois é liberada a oferta de líquidos finos. Alimentos indicados: vitamina de fruta, mingau, leite, coalhada, iogurte sem pedaços, sucos, vegetais cozidos liquidificados sem pedaços, sopas cremosas, caldo de feijão. Alimentos a serem evitados: qualquer alimento no estado sólido, alimentos muito gordurosos e muito condimentados.

A composição das sopas da dieta líquida deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango;

100 ml: Valor calórico com cerca de 480 calorias totais, sem suco e sem sobremesa nas grandes refeições;

200 ml: Valor calórico com cerca de 1.100 calorias, sendo que nas grandes refeições deverá ser acompanhada de suco e sobremesa;

300 ml: Valor calórico com cerca de 1.600 calorias com suco de fruta natural e sobremesa.



| Alimentos e/ou preparações | UND | Quantidade | Frequência |
|---|-----|------------|-----------------|
| Desjejum/Merenda/Ceia | | | |
| a) chás ou mate ou leite ou café com leite ou suco de frutas naturais ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem complemento de farinha ou mingau (5% ou 10%) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glicose de milho, com ou sem maltodextrina, ou iogurte; | ml | À critério | Diária |
| b) creme de frutas naturais. | g | | Diária |
| Colação | | | |
| a) leite ou suco de frutas naturais e/ou de vegetais coados ou frutas liquidificadas com ou sem leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glicose de milho, com ou sem maltodextrina ou iogurte ou sorvete ou creme de frutas naturais. | ml | À critério | Diária/refeição |
| Almoço/Jantar | | | |
| a) caldo de legumes com carne ou caldo de legumes tamisados ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo ou canja liquidificada ou caldo de feijão | ml | À critério | Diária/refeição |
| b) creme de frutas naturais ou sorvete ou picolé de frutas naturais | g | | Diária/refeição |
| c) suco de frutas naturais ou refresco de frutas naturais | ml | | Diária/refeição |

Líquida Completa Gelada:

- Os itens que compõem esta dieta serão os mesmos descritos na dieta líquida completa.
- O leite pode ser aromatizado com chocolate ou enriquecido com fruta e/ou farinha.
- As sobremesas deverão ser variadas: gelatina com suco de frutas, sorvete, picolé, mousse.
- Os vegetais da sopa deverão ser variados de acordo com o grupo A, B e C, usando colorações diferentes, e sendo enriquecido com ovo e caldo de feijão em dias variados.
- O percentual de carnes em todas as sopas deverá ser de 20% sendo variado conforme programação semanal.
- Na colação deverá ser programado suco de fruta natural (uma ou mais frutas) ou suco de fruta com vegetais.
- Nas grandes refeições a sopa poderá ser substituída por mistura nutritiva.

Dieta Líquida Restrita (ou de prova) – poderá ter volumes diferenciados:

Objetivo de fornecer líquidos e eletrólitos via oral para prevenir a desidratação, saciar a sede, minimizar o trabalho do trato gastrointestinal e a presença de resíduos no cólon.

- 50 ml: Valor calórico com cerca de 110 calorias, constituída de chás, sopas em forma de consomes ou caldo de legumes e carne, suco de fruta natural coado com açúcar ou adoçante, sem suco nas grandes refeições;
- 100 ml: Valor calórico com cerca de 210 calorias, constituída de chás, sopas em forma de consomes ou caldo de legumes e carne, suco de fruta natural coado com açúcar ou adoçante, sem suco nas grandes refeições;
- 200 ml: Valor calórico com cerca de 450 calorias, constituída de chás, sopas em forma de consomes ou caldo de legumes e carne, suco de



fruta natural coado com açúcar ou adoçante, sendo que nas grandes refeições deverá ser acompanhado de suco de fruta;
-300 ml: Valor calórico com cerca de 850 calorias com o mesmo conteúdo do volume anterior.

| Alimentos e/ou preparações | UND | Quantidade | Frequência |
|--|-----|------------|-----------------|
| Desjejum/Merenda/Ceia | | | |
| a) chás ou mate ou suco de frutas naturais coados ou refresco de frutas naturais coados ou leite de soja, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glicose de milho, com ou sem maltodextrina; | ml | À critério | Diária |
| Colaço | | | |
| a) chá ou mate ou suco de frutas naturais coados ou refresco de frutas naturais coados, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glicose de milho, com ou sem maltodextrina; | ml | À critério | Diária/refeição |
| Almoço/Jantar | | | |
| a) caldo de legumes coado; | ml | À critério | Diária/refeição |
| b) suco de frutas naturais coados ou refresco de frutas naturais coados, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glicose de milho, com ou sem maltodextrina. | ml | | Diária/refeição |

As dietas Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquida poderão ser alteradas em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou gordura, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais e estão abaixo especificadas:

DIETAS DE RESTRIÇÃO DESTINADAS AOS PACIENTES:

- DIETA HIPOSSÓDICA:

Objetivo: fornecer uma dieta com restrição de sódio. Indicação para uso: doenças cardiovasculares, hipertensão arterial, retenção hídrica, ascite, edema, tratamentos com cortisona. Características: teor de sódio de no máximo 2,4 gramas por dia, normal em todos os outros nutrientes.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes, grãos e cereais, leite, carnes magras, sucos e vitaminas de frutas.

Alimentos a serem evitados: queijos salgados e gordurosos, carnes salgadas, curtidas ou enlatadas como toucinho, presunto, carne seca, linguiça, salsicha, sardinha em lata, bacon, mortadela, dentre outros. Vegetais enlatados como palmito, azeitonas, picles, suco de frutas engarrafados, preparados como catchup, mostarda, caldo de carne, extrato de tomate, ou qualquer outro que contenha como conservante o benzo nato de sódio. Uso controlado de sal de adição.

Distribuição: de acordo com a consistência.

O cardápio deve ser o mesmo da consistência requerida, com exclusão do sal no preparo. A contratada deverá disponibilizar sachês de sal individualizados de 1 (um) grama sempre que solicitado pela contratante.



DIETA HIPOLIPÍDICA:

Objetivo: aliviar sintomas da diarreia, esteatorreia, flatulência e dor abdominal, consequentes à incapacidade de digestão e absorção de gorduras. Indicação para uso: tratamento de doenças pancreáticas e da vesícula biliar, em síndromes disabsortivas com prejuízo na absorção, utilização e transporte da gordura proveniente da dieta.

Exemplos: AIDS, pancreatite crônica, ressecção intestinal e doença de Crohn com má-absorção de gordura.

Características: dieta restrita em alimentos ricos em gordura e com gordura de adição reduzida. Normoproteica, normoglicídica, hipolipídica.

Alimentos indicados: frutas, verduras e legumes, grãos em geral, massas cozidas, sucos de frutas, queijos magros, leite desnatado, frango sem pele, pão e bolos sem recheio, óleos em pequena quantidade.

Alimentos a serem evitados: frituras, carnes gordas, pele de frango, maionese, creme de leite, leite integral, queijo gordo, ovos, produtos industrializados como caldo de carnes e temperos prontos, sopas instantâneas, bolachas recheadas, batata chips, margarina, manteiga, legumes na manteiga (soutê), macarrão alho e óleo, purês feitos com margarina e leite integral.

Distribuição: de acordo com a consistência.

DIETAS ESPECIAIS

A composição dos cardápios será estabelecida pelo Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

Dieta para Diabéticos

Objetivo: fornecer uma dieta adequada em todos os nutrientes, para manter ou alcançar o controle metabólico da glicose e dos lipídios sanguíneos.

Indicação para uso: pacientes adultos com diabetes do tipo 1 e 2.

Características: normal em todos os nutrientes, com regularidade na ingestão de carboidratos a cada dia e em cada refeição. Restrição à sacarose que deverá ser substituída por adoçante à base de sucralose em sachês individualizados.

No desjejum, merenda e ceia deve ser prevista a utilização de cereais integrais (pães, biscoitos, farinhas). A ceia deve ser acrescida de fruta.

Alimentos indicados: verduras e legumes, grãos, cereais, frutas, suco de frutas naturais, gelatinas diet, carnes, frango, peixes, leite desnatado, queijo magro, produtos diet's, adoçante.

Alimentos a serem evitados: açúcar, consumo elevado de arroz, batata, pão, macarrão, massas em geral, carnes gordurosas, qualquer alimento que contenha açúcar.

Consistência: normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.

Característica: normoglicídica, normoproteica, normolipídica.

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentem condições hipermetabólicas (infecções, AIDS, câncer, queimados) com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

Consistência: normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.

Características: hiperproteica, hipercalórica, normolipídica.

Deverá ser incluída:

- na colação - misturas nutritivas (com suplementos dietéticos em pó, obedecendo a proporção recomendada pelo fabricante ou pela nutricionista da Unidade) e/ou leite enriquecido com frutas e/ou cereais ou iogurte.
- na merenda uma porção de queijo ou iogurte.
- no almoço e no jantar uma porção de ovo.

Os suplementos de proteínas e/ou carboidratos em pó, obedecendo a proporção recomendada pelo fabricante ou pela nutricionista da Unidade, poderão ser adicionados em sopas e bebidas para completar o aporte calórico/protéico necessário.

Dieta para Portadores de Insuficiência Renal

Destinada a manter os níveis de sódio, potássio, metabólitos protéicos e líquidos dentro dos parâmetros da normalidade, suprimindo as necessidades nutricionais e calóricas do paciente.



Consistência: normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.

Características: hipoproteica, normo/hipercalórica, normolipídica.

Poderá ser incluída, como colação ou merenda, mistura nutritiva (elaborada pelo Serviço de Nutrição da Unidade com adição de suplementos em pó, obedecendo a proporção recomendada pelo fabricante ou pela nutricionista da Unidade) para complementar o aporte calórico necessário.

A técnica dietética adotada para o preparo das refeições que compõem esta dieta deverá estar adequada aos padrões estabelecidos pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

Dieta Laxativa

Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras.

Características: normoproteica, normoglicídica, normolipídica.

Na elaboração dos cardápios desta dieta deverão ser utilizados:

- a) no desjejum, merenda e ceia - biscoitos ou pães à base de cereais integrais;
- b) na merenda ou ceia - leite ou suco de frutas enriquecido com fibras (farelos de cereais, frutas secas);
- c) no almoço - cereal e/ou massa integral.

Para os pacientes que utilizam esta dieta, o Serviço de Nutrição poderá compor cardápios que incluam misturas à base de leite, creme de leite, farinhas, farelos de cereais, frutas, suco de frutas, frutas secas e/ou módulos de fibras solúveis ou insolúveis, sem custos adicionais.

Distribuição: de acordo com a consistência.

Dieta com baixo teor de resíduos

Destinada a pacientes que apresentem diarreia, em pré ou pós-operatórios ou para preparo de exames.

Características: Poderá ser incluída, como colação ou merenda, mistura nutritiva (composta pelo Serviço de Nutrição da Unidade com adição de suplementos em pó, na proporção recomendada pelo fabricante) para complementar o aporte calórico necessário, sem custos adicionais.

Outras Dietas Especiais

Dietas padronizadas pelo Serviço de Nutrição da Unidade cujas características sejam diferenciadas das acima descritas.

KIT LANCHE/NOTURNO

Lanche destinado para pacientes pós cirúrgicos até então de dieta zero. Somente autorizados por nutricionistas do quadro técnico da CONTRATANTE.

COMPOSTO POR:

- a) sanduíche de pão de forma com queijo (minas ou prato – 30g);
- b) suco concentrado com polpa de fruta 100% natural, sabores diversos, em embalagem cartonada asséptica, com ou sem sacarose ou leite aromatizado em embalagem tipo cartonada asséptica com ou sem proteína de soja, diversos sabores, com ou sem sacarose ou iogurte de frutas com ou sem sacarose (embalagem original com no mínimo 90g e máximo de 200ml);
- c) fruta natural da época (1 unidade).



ANEXO II

**MODELO DA DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS
CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

À

Comissão de Julgamento / OSS Viva Rio

Ref: Pregão Eletrônico n.º 021/2022.

Prezados Senhores,

Pelo presente, declaramos para efeito do cumprimento ao estabelecido respectivo instrumento convocatório, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o Pregão Eletrônico em epígrafe.

Local e data

(Empresa e assinatura do responsável legal)

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

www.vivario.org.br



ANEXO III

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão de Licitação da OSS Viva Rio.

Pregão Eletrônico nº 021/2022.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO E TELEFONE:

AGÊNCIA E N° DA CONTA CORRENTE:

Apresentamos, para atendimento ao pregão acima referenciado, proposta para os itens abaixo relacionados,

Conforme discriminado no edital licitatório respectivo:

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

www.vivario.org.br



| LOTE 01 | | | | | | | | | |
|--|---|---------------------------|----------|---------|-------------|-----------------|----------------------|---|--|
| ITEM | DESCRIÇÃO DETALHADA | | REFEIÇÃO | QTD MÊS | VALOR UNIT. | VALOR TOTAL MÊS | VALOR TOTAL 12 MÊSES | VALOR UNIT. (Mês) MAX. PERMITIDO | |
| 1 | Este termo de referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para à contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de preparo, fornecimento e distribuição de alimentação a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas neste Termo de Referência, seu edital e demais anexos do instrumento convocatório. | PACIENTE - HMAS | DESJEJUM | 7.400 | | | | | |
| | | | COLOÇÃO | 7.400 | | | | | |
| | | | ALMOÇO | 7.200 | | | | | |
| | | | LANCHE | 7.100 | | | | | |
| | | | JANTAR | 7.830 | | | | | |
| | | | CEIA | 6.678 | | | | | |
| | | PACIENTE - CER | DESJEJUM | 1.178 | | | | | |
| | | | COLOÇÃO | 1.178 | | | | | |
| | | | ALMOÇO | 1.166 | | | | | |
| | | | LANCHE | 1.164 | | | | | |
| | | | JANTAR | 1.355 | | | | | |
| | | | CEIA | 1.352 | | | | | |
| | | PACIENTE PEDIÁTRICOS HMAS | DESJEJUM | 750 | | | | | |
| | | | COLOÇÃO | 750 | | | | | |
| | | | ALMOÇO | 735 | | | | | |
| | | | LANCHE | 730 | | | | | |
| | | | JANTAR | 700 | | | | | |
| | | | CEIA | 706 | | | | | |
| | | PACIENTE PEDIÁTRICOS CER | DESJEJUM | 90 | | | | | |
| | | | COLOÇÃO | 90 | | | | | |
| | | | ALMOÇO | 87 | | | | | |
| | | | LANCHE | 730 | | | | | |
| | | | JANTAR | 92 | | | | | |
| | | | CEIA | 91 | | | | | |
| | | ACOMPANHANTES HMAS | DESJEJUM | 2.202 | | | | | |
| | | | COLOÇÃO | 2.202 | | | | | |
| | | | ALMOÇO | 3.705 | | | | | |
| | | | LANCHE | 207 | | | | | |
| | | | JANTAR | 3.259 | | | | | |
| | | | CEIA | NA | | | | | |
| ACOMPANHANTES CER | DESJEJUM | 198 | | | | | | | |
| | COLOÇÃO | 198 | | | | | | | |
| | ALMOÇO | 207 | | | | | | | |
| | LANCHE | 59 | | | | | | | |
| | JANTAR | 192 | | | | | | | |
| | CEIA | NA | | | | | | | |
| FUNCIONÁRIOS HMAS + CER | DESJEJUM | 1.520 | | | | | | | |
| | COLOÇÃO | NA | | | | | | | |
| | ALMOÇO | 11.200 | | | | | | | |
| | LANCHE | 3.607 | | | | | | | |
| | JANTAR | 4.540 | | | | | | | |
| | CEIA | NA | | | | | | | |
| VISITANTES HMAS | DESJEJUM | 0 | | | | | | | |
| | COLOÇÃO | NA | | | - | - | - | | |
| | ALMOÇO | 6 | | | | | | | |
| | LANCHE | 0 | | | | | | | |
| | JANTAR | 0 | | | | | | | |
| | CEIA | NA | | | | | | | |
| TOTAL GLOBAL CONTEMPLANDO OS 12 MESES | | | | | | | | | |

Rua Alberto de Campos, 12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

www.vivario.org.br



- Declaramos pleno conhecimento e inteira submissão a todos os termos do citado edital.
- Declaramos que nos preços acima citados encontram-se incluídos impostos, taxas e demais despesas inerentes ao objeto em questão;

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados, a partir da data da sessão pública do Pregão.

No cálculo do valor unitário, dividir o valor do lance ofertado pela quantidade total de unidades do respectivo lote. No caso em que esta divisão resultar em valor unitário em centavos, considerar, somente, 02 (duas) casas após a vírgula, desprezando-se as demais.

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



ANEXO IV
EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2022

A empresa detentora da proposta de menor preço deverá apresentar a seguinte documentação de habilitação, conforme **Item 13 - DA HABILITAÇÃO**.

1. HABILITAÇÃO JURÍDICA:

- a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis.
- b) Em se tratando de sociedades comerciais, contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- c) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência.
- d) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- e) Decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País.
- f) **Alvará de funcionamento emitido pela Prefeitura da cidade onde a empresa tem sede constituída.**

2. REGULARIDADE FISCAL:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (**CNPJ**).
- b) Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (**certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União**, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07).
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (**INSS**).
- d) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (**FGTS**).
- e) Prova de inscrição no **cadastro de contribuintes municipal**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.
- f) Prova de **regularidade com a Fazenda Municipal** do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
 - f.1) Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- g) Certidão Negativa de Débitos expedida pela **Secretaria de Fazenda Estadual**.
 - g.1) No caso de Certidões expedidas pela Secretaria de Fazenda do Estado do Rio de Janeiro deverá ser apresentado, em conjunto, sob pena de inabilitação, a Certidão Negativa de Débito referente a Dívida Ativa expedida pela Procuradoria Geral do Estado do Rio de Janeiro (**PG5**).

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



- h) Caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

3. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

O Licitante vencedor deverá apresentar a seguinte documentação:

- a) Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede do licitante.
- b) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.
- b.1) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

c) O Capital social não poderá ser inferior a 10% (dez por cento) do valor global da proposta apresentada pelo licitante, desde que o passivo não esteja descoberto.

4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

A empresa deverá comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

- a) Comprovação de aptidão para prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, por meio da apresentação de atestado de capacidade técnica operacional, que comprove a experiência da prestação de serviços, compatíveis ao objeto do presente edital, sendo expedido por pessoas jurídica de direito público ou privado.
- a.1) Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.
- a.2) O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.
- a.3) O(s) Atestado(s) deverá(ão) conter:
- A descrição das principais características dos serviços com no mínimo: o total de refeição (s) /dia durante o prazo de Vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação do (s) local (is) de prestação de serviços;
 - O período de execução dos serviços (prazo contratual e data de início e término do contrato);
- b) A empresa deverá apresentar o seu registro e do seu responsável técnico no Conselho Regional de Nutrição - CRN

5. DECLARAÇÕES

- a) Certidão Negativa de Ilícitos Trabalhistas praticados em face de trabalhadores menores, em obediência à Lei nº 9.854/99, que deverá ser emitida junto à Delegacia Regional do Trabalho no Estado do Rio de Janeiro, conforme disposto no artigo 2º do



Decreto nº 18.345 de 01.02.2000, ou Declaração firmada pela licitante, na forma prevista no **ANEXO V**, de que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de que não emprega menor de dezesseis anos, sob as penas da lei. Para as licitantes sediadas fora do Estado do Rio de Janeiro, a certidão deverá ser emitida pelo órgão competente no Estado onde a firma tem sua sede;

b) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT**, nos termos do título VII-A, da Consolidação das Leis do Trabalho;

c) Declaração de inteira submissão aos termos do Pregão Eletrônico nº 021/2022. (vide modelo no **ANEXO V**).

d) Declaração de **ME E/OU EPP**. (vide modelo no **ANEXO VI**).



ANEXO V
MODELO DE DECLARAÇÃO

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2022.

Da empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

À Comissão de Licitação da OSS Viva Rio

Tendo em vista o devido atendimento ao instrumento convocatório referente a licitação na modalidade de Pregão Eletrônico nº 021/2022, declaramos:

- Que atenderemos ao que dispõe o art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, em seu inciso XXXIII que assim determina: “Proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos”;

- inteira submissão aos termos deste Edital.

Ass. do representante legal

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



ANEXO VI

MODELO DA DECLARAÇÃO DE ME E/OU EPP

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 021/2022

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

.....
Local/data

.....
(Representante legal)



ANEXO VII

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

Atesto para os devidos fins de participação na Licitação na modalidade **Pregão Eletrônico 021/2022**, que a empresa _____ representada pelo (a) Sr. (a) _____, CPF n.º _____, vistoriou e tomou conhecimento do local onde serão executados a prestação **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**. Os serviços serão realizados nas Unidades de Pronto Atendimento (Upas) em imóveis existentes e em funcionamento, estando ciente das possíveis dificuldades que possam ocorrer quando da execução, obtendo todas as informações necessárias referentes às condições pertinentes ao local e ao objeto da licitação.

Rio de Janeiro,..... de..... de 2022.

VIVA RIO

Assinatura do representante da Empresa

OBS.: A visita técnica é facultativa.



ANEXO VIII

MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

CONTRATO Nº 021/2022

**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS VIVA RIO E A EMPRESA
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, NA FORMA ABAIXO:**

OSS VIVA RIO, associação de fins não econômicos qualificada como Organização Social de Saúde no âmbito do Município do Rio de Janeiro, inscrita no CNPJ/MF sob o nº xx.xxx.xxx/xxxx-xx, com sede à Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, por seu representante legal **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS**, brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ 04562255-2 e do CPF N° 463.219.347-04, residente e domiciliado a Rua Conde de Bonfim, nº 10, apto 406, Tijuca, Rio de Janeiro – RJ, CEP: 20520-053, na qualidade de **CONTRATANTE** e **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ-MF nº **XX.XXX.XXX/XXXX-XX**, com sede na XXXXXXXXXXXX na pessoa de seu representante legal **XXXXXXXXXXXX**, nacionalidade, estado civil, portador da identidade nº XXXXXXX, órgão expedidor e do CPF XXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXX, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objetivo a contratação de empresa para prestação de **XXXXX**, conforme especificações contidas no ANEXO I do presente Instrumento Convocatório.

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos na Pregão Eletrônico nº **XXX/2022**, no Termo de Referência - Anexo I, bem como na proposta e informações fornecidas pelo Contratante.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a manter durante a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação assumidas na Pregão Eletrônico n.º **021/2022**.

Parágrafo Primeiro - Quanto à execução dos serviços e outras obrigações:

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;

II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;

III. Correrão à conta da Contratada todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários a sua completa realização;

IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

Parágrafo Segundo - A contratada fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais os acréscimos ou supressões até o limite de 30% (trinta por cento), que a contratante possa fazer no Contrato, podendo ser adotados percentuais superiores conforme negociação entre as partes.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

- I. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo, relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
- III. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- IV. Receber da Contratada as comunicações registradas no "Formulário de Ocorrências" devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- V. Facilitar, por todos seus meios, o exercício das funções da Contratada, dando-lhe acesso às instalações;
- VI. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- VII. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados pela Contratada e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar.
- VIII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
- IX. Observar durante a vigência do contrato que seja mantida pela Contratada, a compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida na licitação.
- X. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto; e



- XI. Notificar, por escrito, o credenciado a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:

Não obstante a CONTRATADA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à CONTRATANTE é reservado o direito de, sem restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

3. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
4. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; e
5. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **XXXXX** com data de início em **XXXXX** e término em **XXXX**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo único - Caso o Contrato de Gestão firmado com **XXXXX**, não seja prorrogado, o presente contrato terá o prazo de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado à vigência daquele Contrato de Gestão.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição dos serviços a serem prestados pela CONTRATADA constam no Termo de Referência - Anexo I, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor global do presente Contrato é de **R\$ (XXXXXX)**, cuja parcela mensal será em média de **R\$ (XXXXXX)**

O valor é calculado mediante efetiva execução do objeto, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 28 (vinte e oito) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante, comprovados através de relatório/medições mensais.



Parágrafo Primeiro - A Contratada fica obrigada a comprovar mensalmente a relação nominal, bem como o pagamento dos salários e dos encargos sociais (FGTS e Previdência Social) em benefício dos seus funcionários, sob pena de rescisão contratual e suspensão do pagamento. A Contratada informará no início dos serviços, o quadro de funcionários designados, devendo comunicar imediatamente posteriores alterações.

Parágrafo Segundo - Esta comprovação será feita no ato de entrega da Nota Fiscal, através de juntada de cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, e Certidão de Regularidade de Débito para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Terceiro – Deverá ser feita a comprovação da situação de regularidade fiscal, por meio de certidões, perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (onde fica sediada a empresa e a do Estado do Rio de Janeiro, quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da Contratada, bem como perante o INSS e o FGTS.

Parágrafo Quarto - Na obrigatoriedade de retenção, recolhimento ou pagamento de Imposto de Renda que incida sobre a relação trabalhista deverá apresentar a guia devidamente quitada referente ao exercício anterior.

Parágrafo Quinto – Todas as cópias dos documentos referidos nos parágrafos anteriores deverão ser enviadas por meio eletrônico pelo endereço certidaocontratos@vivario.org.br

Parágrafo Sexto - A Contratada deverá obedecer às disposições legais concernentes ao transporte dos seus funcionários. Em caso de não realizar o pagamento de vale transporte, deverá ser apresentado a Contratante o Termo de Renúncia do funcionário

Parágrafo Sétimo - Na eventualidade de pagamento de vale alimentação ou refeição a Contratada deverá comprovar a inscrição no PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador, em conformidade com os dispositivos legais.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, após o prazo de 12 (doze) meses do contrato vigente.

I - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;

II - Nas repactuações subseqüentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Primeiro - As repactuações serão precedidas de solicitação da CONTRATADA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio de apresentação da planilha de custos e formação de preços e do novo acordo ou convenção coletiva que fundamenta a repactuação.

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



Parágrafo Segundo - É vedada a inclusão, por ocasião da repactuação, de benefícios não previstos na proposta inicial, exceto quando se tornarem obrigatórios por força de instrumento legal, sentença normativa, acordo coletivo ou convenção coletiva.

Parágrafo Terceiro - A decisão sobre o pedido de repactuação deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

Parágrafo Quarto - No caso de repactuação, deve ser lavrado termo aditivo ao contrato vigente, mas ficará suspenso enquanto a CONTRATADA não cumprir os atos ou apresentar a documentação solicitada pela CONTRATANTE para a comprovação da variação dos custos. Podendo, a contratante realizar diligências para conferir a variação de custos alegada pela CONTRATADA.

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

I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou

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

CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre os entes públicos, por intermédio da XXXX e a **OSS VIVA RIO**, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde no âmbito do XXXXX.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A CONTRATADA executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive as referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

Parágrafo Primeiro - O presente Contrato não importa em vínculo de qualquer natureza, inclusive trabalhista, entre o CONTRATANTE e os administradores, prepostos ou empregados da CONTRATADA, pois, esta se considera, irrevogável e irretroatável, prestando serviços sem qualquer subordinação ao CONTRATANTE, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros.

Parágrafo Terceiro - As partes se obrigam a manter o mais absoluto sigilo e a não transmitirem, direta ou indiretamente, a quem quer que seja, em qualquer época, mesmo após a extinção do presente contrato, quaisquer informações, conhecimentos técnicos ou estratégicos a que venham a ter acesso, ou que lhes tenham sido confiados em razão do cumprimento do presente contrato.

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento.

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

- I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Contratante a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV - o atraso injustificado no início do serviço;
- V - a paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à Contratante;
- VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Termo de Referência e no contrato;
- VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- IX - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- X - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;
- XI - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;
- XII - a não liberação, por parte da Contratante, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;
- XIII - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- XIV - O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus a Contratante, mediante notificação com 30 dias de antecedência, com prova de recebimento, ficando a Contratante desobrigada de pagamento à Contratada de qualquer indenização por este ato.

Parágrafo único - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

Aplica-se à **CONTRATADA** em caso de inexecução total ou parcial injustificada, execução deficiente, irregular ou inadequada, a subcontratação total, assim como descumprimentos das condições estipuladas neste ajuste, conforme o caso, a aplicação das seguintes penalidades:

- a) Advertência em caso de inadequação;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexecução parcial ou deficiente;
- c) Retenção de pagamento referente ao serviço não prestado, ou prestado de forma irregular.

Rua Alberto de Campos, 12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



- d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outras medidas, observadas perdas e danos pela **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro. Para a aplicação das penalidades aqui previstas, será concedido à **CONTRATADA** o direito à defesa prévia, que será notificada de forma expressa para apresentação da referida defesa, no prazo de cinco dias úteis para manifestação, contados a partir do recebimento da notificação.

Parágrafo Segundo. As penalidades previstas neste Contrato serão independentes entre si, podendo ser aplicadas isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Parágrafo Quarto - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com o Viva Rio pelo prazo de até 05 (cinco) anos, nos casos de:

- a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) apresentação de documentação falsa para participação no certame;
- c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante;
- d) não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- e) comportamento inidôneo;
- f) cometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do Contrato;
- h) falhar na execução do Contrato

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

I. A **CONTRATANTE** terá como representante o responsável pelo Setor de Contratos da Gerência de Aquisições da OSS Viva Rio.

CONTRATANTE – OSS VIVA RIO

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro.

Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - Ramal 3823

Atenção: Supervisor(a) de Contratos

[E-mail: gestao.contratos@vivario.org.br](mailto:gestao.contratos@vivario.org.br)

II. A **CONTRATADA** nomeia o Sr. _____, como seu preposto, que será o interlocutor perante a **CONTRATANTE**, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA - _____

Endereço completo: _____

Telefone: (__) _____

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

www.vivario.org.br



Atenção: Sr. _____

E-mail: _____

III. Todas as comunicações telefônicas ou verbais, que as partes mantiverem entre si, serão firmadas por escrito, exceto aquelas que visem simples providências.

IV. Havendo mudança dos gestores e/ou de qualquer dado aqui estabelecido, deverá as partes enviar imediata comunicação, com a indicação do novo gestor, devendo tal alteração ser incluída como aditivo do presente contrato, no prazo de até 30 (trinta) dias, sob pena de se reputar válida as comunicações feitas nos dados anteriormente informados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem foi dado implicitamente a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexa com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade da OSS Viva Rio está aberto o canal de comunicação da **Ouvidoria OSS Viva Rio** para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades da OSS Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555-3750 Ramal: 3804, e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro/ RJ, ____ de _____ de 2022.

OSS VIVA RIO

CONTRATADA

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
www.vivario.org.br



TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

Rua Alberto de Campos,12 - 1º andar, Ipanema - Rio de Janeiro, CEP. 22.411-030.

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

www.vivario.org.br