

EDITAL
PREGÃO ELETRONICO N°003/2024

Tipo de Licitação: Menor Preço

Regime de Execução: Por Lote

Data da Sessão Pública:

Horário da Sessão Pública:

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

OBJETO: Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde Mental do Rio de Janeiro, elencadas neste Termo de Referência e devidamente endereçadas no **ANEXO I**, compreendendo as atividades operacionais e técnico administrativas, desde a produção até o transporte da refeição, normal e/ou dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias seguras aos usuários.

INÍCIO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 07/03/2024

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 10:00h – 19/03/2024

INICIO DA DISPUTA DE PREÇOS: 11:00h – 19/03/2024

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.



L I C I T A Ç Ã O
PREGÃO ELETRÔNICO N° 0003/2024

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

A OSS VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, torna público que **realizará às 11:00h do dia 19 de março de 2024**, através do site “www.licitacoes-e.com.br” a licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 003/2024**, do tipo **MENOR PREÇO POR LOTE**, conforme discriminado no Termo de Referência constante no **ANEXO I** do presente edital, que será regido pelo seu **Regulamento de Aquisição de Bens e Contratação de Obras, Serviços e Locações** - <http://vivario.org.br/regulamentos/>, pela **Lei Complementar Federal nº 123/2006** – Estatuto Nacional da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte, bem como demais normas aplicáveis ao serviço e modelo de contratação, 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. Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde Mental do Rio de Janeiro, elencadas neste Termo de Referência e devidamente endereçadas no **ANEXO I**, compreendendo as atividades operacionais e técnico administrativas, desde a produção até o transporte da refeição, normal e/ou dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias seguras aos usuários.
- 2.2. O Contrato, decorrente deste Pregão Eletrônico, terá validade até o término no período de 12 meses e começa a ser contado 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 referentes ao processo licitatório serão enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio eletrônico, endereçado ao correio eletrônico licitacoes@vivario.org.br.

a) O pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema no campo “mensagem” do link correspondente a presente licitação e vincularão os participantes e a OSS Viva Rio.

3.2. Qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá formular **impugnações** até 3 (três) dias úteis antes da data marcada para abertura do certame, encaminhando ao Pregoeiro de forma eletrônica (e-mail).

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

3.4. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pelos responsáveis pela elaboração do edital e dos anexos, decidir sobre a impugnação no prazo de 3 (três) dias úteis, contado da data de recebimento da impugnação.

3.5 A impugnação possui efeito suspensivo até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

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

b). 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.

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. Para a participação nesta licitação é necessário que o interessado esteja credenciado junto ao Provedor do Sistema “**licitacoes-e**” constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A.

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). Não serão admitidas nesta licitação as entidades empresariais suspensas do direito de licitar, no prazo e nas condições do impedimento, e as declaradas inidôneas pela Administração Direta ou Indireta, assim como as empresas e/ou seu sócio majoritário que tenham sido apenados com proibição de contratar com a Administração Pública, nos termos do art. 12 da Lei Federal nº 8.429/1992 e alterações posteriores;

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

d). Não serão aceitas na presente licitação as licitantes que tenham participado da elaboração do(s) projeto(s) relacionado(s) ao objeto desta licitação, bem como aquelas cujo quadro técnico seja integrado por profissional que tenha atuado como autor ou colaborador do Termo de Referência;

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



- 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 Sitio;
- i). não será permitida a participação de sociedades cooperativas em razão da natureza do objeto do presente certame.

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 PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

7.1. O sistema eletrônico de licitação é desenvolvido e controlado pelo Banco do Brasil S.A., cabendo ao VIVA RIO apenas acesso como licitador para o desenvolvimento das atividades inerentes aos processos licitatórios.

7.2. O tratamento aos dados pessoais do Proponente estará sob controle exclusivo do Banco do Brasil S.A., e somente serão coletadas pelo VIVA RIO os dados pessoais e demais informações de identificação relativas ao Proponente vencedor.

7.3. De acordo com a regulamentação do Banco do Brasil S.A., os acessos para as atividades de apresentação de propostas, intercâmbio com o licitador, participação no andamento dos certames, consulta de resultados e todas as transações pertinentes, são destinadas apenas aos usuários previamente cadastrados e estarão registradas sob procedimentos de segurança como: autenticação, assinatura digital de documentos eletrônicos, segurança criptográfica, histórico de chaves/senhas, cópia de segurança etc.

7.4. Para quaisquer dúvidas e reclamações sobre tratamento de dados pessoais no sistema eletrônico de licitação os usuários deverão direcioná-las ao Banco do Brasil, sendo algum dos seus canais os seguintes endereços eletrônicos: <https://www.bb.com.br/site/politicas-de-uso-e-privacidade/#/> ou <https://www.bb.com.br/site/pra-voce/seguranca/minha-privacidade-pf/>.

7.5. As informações de identificação referentes ao Proponente Vencedor serão inicialmente tratadas pelo VIVA RIO para fim de análises de riscos, cujo procedimento estará mais bem descrito nas seções seguintes, e serão mantidas armazenadas, independente do resultado desta análise, para fins de suporte, controle e apoio às atividades do VIVA RIO.

7.6. O VIVA RIO se vale de várias tecnologias e procedimentos de segurança para ajudar a proteger os dados pessoais sob tratamento, contra acesso, uso ou divulgação não autorizados. Todos os dados pessoais são protegidos pelas melhores práticas recomendadas pelos fabricantes das aplicações, ferramentas e soluções utilizadas. No entanto, nenhum sistema é completamente seguro. Por isso, o VIVA RIO adota medidas organizacionais (criação de políticas internas e treinamento dos colaboradores nos temas específicos de segurança da informação), aplicação de tecnologias e processos de mitigação de riscos (bancos de dados com alta disponibilidade e segurança), pseudonimização/anonimização de dados armazenados e em manuseio, utilização de solução *antimalware* de alto desempenho, transferência de



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

informações somente pelo protocolo HTTPS e firewall de borda com o objetivo de prevenir acessos não autorizados à rede do VIVA RIO.

- 7.7. Para os casos de dúvidas, ou de requerimento acerca do tratamento de dados pessoais pelo VIVA RIO, tais questões ou manifestações deverão ser encaminhadas à Ouvidoria do Viva Rio através do e-mail faleconosco@vivario.org.br. As manifestações sobre tratamento de dados pessoais serão direcionadas à análise do Encarregado pela Proteção e Tratamento de Dados Pessoais da Instituição.

8. DA PARTICIPAÇÃO DOS LICITANTES

8.1. 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, observada data e horário limite estabelecidos.

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

8.2. 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.

8.3. 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.

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

8.5. 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.

8.6. 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.

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

9.1. 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.

9.2. Estima-se o valor global em **R\$ 7.418.982,00 (sete milhões, quatro centos e dezoito mil reais e novecentos e oitenta e dois reais)**, conforme pesquisa de preço realizada junto ao mercado e demonstrativo anexado aos autos do processo;



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde Mental do Rio de Janeiro					
DESCRIÇÃO	UNITÁRIO	QTD MENSAL	V. MENSAL	QTD ANUAL	V. ANUAL
DESJEJUM	R\$ 5,40	10980	R\$ 59.292,00	131760	R\$ 711.504,00
ALMOÇO	R\$ 19,00	14710	R\$ 279.490,00	176520	R\$ 3.353.880,00
JANTAR	R\$ 19,00	11740	R\$ 223.060,00	140880	R\$ 2.676.720,00
LANCHE	R\$ 5,40	4500	R\$ 24.300,00	54000	R\$ 291.600,00
CEIA	R\$ 7,85	4090	R\$ 32.106,50	49080	R\$ 385.278,00
TOTAL GERAL			R\$ 618.248,50		R\$ 7.418.982,00

9.3. Não serão aceitas propostas de preços com valor total superior ao estimado para a contratação.

9.4. 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 inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

9.5. No preço proposto serão computadas todas as despesas para a entrega do(s) bem(ns), incluindo a totalidade dos custos diretos e indiretos do objeto da presente licitação, constituindo obrigação da CONTRATADA o pagamento dos salários de todos os seus empregados e respectivos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários e securitários, bem como todos os tributos, encargos fiscais e comerciais decorrentes da execução do contrato, inclusive seguros, multas, e outras despesas relacionadas ao objeto da licitação e quaisquer despesas extras e necessárias não especificadas neste Edital, mas julgadas essenciais ao cumprimento do objeto desta licitação.

9.6. O proponente será responsável por todas as transações efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

9.7. 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.

9.8. Qualquer elemento que possa identificar o proponente importará na desclassificação da sua proposta de preço.

9.9. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

9.10 O pregoeiro poderá, no julgamento das propostas, sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível aos licitantes, e lhe atribuirá validade e eficácia para fins de classificação;

9.11 Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento de que trata o item 9.10, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso



prévio no sistema com, no mínimo, **24 (vinte e quatro) horas de antecedência**, e a ocorrência será registrada em ata.

9.12 Não será estabelecida nesta etapa do certame ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização de procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

9.13 Para fins de apresentação de proposta de preços, a empresa deverá enviar a planilha aberta informando toda a composição de custos incidentes.

9.14 Nenhuma reivindicação para pagamento adicional será considerada se decorrer de erro ou má interpretação do objeto licitado ou deste Edital. Considerar-se-á que os preços propostos são completos e suficientes para pagar todos os serviços.

10. ANÁLISE DE RISCOS

10.1. 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 **13.11 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**, na forma do **Anexo VIII – Due Diligence de Integridade (DDI)**, após a solicitação do pregoeiro para inicialização da fase de aceitação.

10.2. 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.

10.3. 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.

10.4. Ao final do processo o proponente receberá uma qualificação, de acordo com o seu Grau de Risco de Integridade (GRI).

10.5. 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.

11. ABERTURA DA LICITAÇÃO E FORMULAÇÃO DOS LANCES

11.1. A partir do horário previsto no preâmbulo deste edital, a sessão pública na internet será aberta por comando do Pregoeiro.

11.2. Até a abertura da sessão, os Proponentes, poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada;

11.3. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

11.4. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os Proponentes.



11.5. Serão desclassificadas as propostas:

- a) cujo objeto não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital;
- b) que contiverem vícios insanáveis;
- c) que apresentarem preços inexequíveis ou permanecerem acima do orçamento estimado para a contratação;
- d) não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido;
- e) que apresentarem desconformidade insanável com quaisquer outras exigências do Edital;
- f) que apresentem preço baseado exclusivamente em proposta das demais licitantes;
- g) que por ação da licitante ofertante contenha elementos que permitam a sua identificação;
- h) que não tenha indicado a marca dos produtos cotados;
- i) cujo objeto esteja desacompanhado da documentação técnica/certificação exigida no Termo de Referência.

11.6. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema, acompanhado em tempo real por todos os participantes.

11.7. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

11.8. Classificadas as propostas, o Pregoeiro, dará início à fase competitiva, quando então os Proponentes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

11.9. 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.

11.10. O Proponente somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

11.11. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

11.12. O envio de lances na concorrência eletrônica o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

11.13. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de tempo de até 10 (dez) minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

11.14. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superior àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

11.15. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

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



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

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

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

11.20. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021.

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

11.22. No caso de desconexão com o agente de contratação, no decorrer da etapa competitiva da concorrência, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

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

11.24. 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.

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

12.1. 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 Anexo I – Termo de Referência.

12.2. 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.

12.3. Serão desclassificadas as propostas que conflitem com as normas deste Edital ou da legislação em vigor, conforme o disposto no item 11.5, facultado à **OSS Viva Rio** convocar a (s) empresa (s) remanescente (s), obedecida a ordem de classificação.

12.4. Para preços propostos serão consideradas apenas duas casas decimais após vírgula, para adequação à moeda nacional corrente.

12.5. 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.

12.5.1. 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.

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



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

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 12.5.1**, 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 12.5.1**, 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 12.5**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

e) somente se aplicará o disposto no **item 12.5**. 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.

12.6. 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;

12.7. 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.

12.8. Os procedimentos descritos nos **subitens 12.6 e 12.7** somente serão aplicados se a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

13. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

13.1. 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.

13.2. 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**.

13.3. 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 portal do banco do brasil no



site www.licitacoes-e.com.br no **prazo máximo de até 60 (sessenta) minutos** contados da solicitação do pregoeiro.

13.4. 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.

13.5. 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 13.6** 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.

13.6. 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 15.2**.

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

13.8. 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 **(ANEXO I)**.

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

13.10. 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.

13.11 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 VIII** – 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;**

13.12. 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.

13.13. Ademais, nos contratos em que o valor global ultrapasse R\$ 400.000,00 (QUATROCENTOS 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.

13.14. 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.

13.14.1 O proponente classificado como de Risco Baixo, Médio e Alto passará pela análise da área de Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



Compliance e Jurídica da OSS Viva Rio. O proponente que possuir GRI Muito Alto está automaticamente desclassificado e o Pregoeiro examinará a proposta subsequente.

14. DA HABILITAÇÃO

14.1. 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.

14.2. 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.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

14.3. 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.
- e) 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.

14.4. 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, ou com o item pertinente, por meio da apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas 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.
 - b) A empresa deverá atender todas as exigências apontadas no Anexo I (Termo de Referência) item 5. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA CONTRATADA E DOCUMENTAÇÃO.**

14.5. 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 IV**, 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;

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



c) Declaração de inteira submissão aos termos do Pregão Eletrônico nº XXX/2024. (Modelo no ANEXO II).

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.

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.

15. DO RECURSO

15.1. Divulgada a vencedora, o Pregoeiro informará às licitantes, por meio de mensagem lançada no sistema, que poderão manifestar motivadamente a intenção de interpor recurso, desde que devidamente registrada a síntese de suas razões em campo próprio do sistema, sendo-lhes facultado apresentar as razões de recurso no prazo de 03 (três) dias úteis, ficando os demais, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo do recorrente, estando assegurada vista dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

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

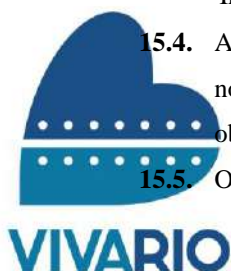
15.2.1. A declaração do vencedor compreende a análise da proposta e o julgamento de habilitação, de acordo com as exigências previstas neste Edital.

15.3. 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.

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

15.4. 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.

15.5. Os recursos deverão ser endereçados ao e-mail licitacoes@vivario.org.br,



- 15.6. 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.
- 15.7. O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 15.8. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. 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.

16.2. Ocorrendo recusa da adjudicatária em assinar o termo de contrato, dentro do prazo estabelecido neste Edital, sem justificativa aceita pela Viva Rio, garantido o direito prévio de citação e da ampla defesa, serão aplicadas:

- a) Multa de até 20% (vinte por cento) sobre o valor do ajuste se firmado fosse.
- b) Pena de Impedimento de licitar e de contratar com esta Organização Social e descredenciamento pelo prazo de até 5 (cinco) anos;

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

16.4. 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 Viva Rio, observado o princípio da proporcionalidade.

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

17. DA ADJUDICAÇÃO, HOMOLOGAÇÃO E CONTRATAÇÃO

17.1. Objeto da licitação será adjudicado ao(s) licitante(s) declarado(s) vencedor(es), pela autoridade superior, que em seguida homologará o processo licitatório.

17.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

17.3. O compromisso para a futura contratação será efetivado através da assinatura da respectivo Termo de Contrato, conforme constante do **Anexo VII - Minuta do Termo de Contrato** do presente edital.

Homologada esta licitação, a OSS Viva Rio convocará os interessados para assinatura do Termo de

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



Contrato, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da convocação e nas condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

- 17.4.** É facultado ao Viva Rio quando a convocada não comparecer no prazo estipulado no **subitem 17.3**, 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.
- 17.5.** 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.
- 17.6.** O Contrato, decorrente deste Pregão Eletrônico, terá validade até o término da serviço e começa a ser contado da data de sua assinatura, **podendo ser rescindindo anteriormente, caso não sejam prorrogados os Contratos de Gestão que subsidiam a presente contratação.**
- 17.7.** 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.
- 17.8.** 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.

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

- 18.1.** 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.
- 18.2.** 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.
- 18.3.** 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.
- 18.4.** 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.
- 18.5.** Local do serviço: Conforme Termo de Referência.
- 18.6.** Prazo de execução: Conforme Termo de Referência.
- 18.7.** 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.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

- 18.8.** Vencido o prazo proposto, sem a entrega dos serviços, 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.
- 18.9.** A entrega até a data-limite de que trata este item não isenta a licitante da multa.
- 18.10.** Além das penalidades pecuniárias previstas neste edital, a contratada estará sujeita à sanção de advertência, suspensão temporária de participação em licitação, cabendo defesa prévia, recurso e vista do processo.
- 18.11.** O objeto deverá ser executado em total observância das disposições contidas no presente instrumento e seus anexos.
- 18.12.** O não cumprimento das obrigações decorrentes do presente Pregão Eletrônico acarretará na rescisão do contrato e nas penalidades descritas na **Cláusula Sétima da Minuta de Contrato (ANEXO VII)**, deste Instrumento Convocatório.
- 18.13.** Em caso da rescisão contratual prevista no presente item poderão ser convocadas as empresas remanescentes, na ordem de classificação para a devida contratação.
- 18.14.** 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.
- 18.15.** 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.
- 18.16.** Os preços propostos poderão ser reajustados de acordo com o previsto na cláusula oitava da respectiva minuta de contrato.

19. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 19.1.** 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.
- 19.2.** 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.
- 19.3.** 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.



- 19.4.** Os Proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.
- 19.5.** 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.
- 19.6.** 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.
- 19.7.** 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.
- 19.8.** Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.
- 19.9.** A participação do Proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.
- 19.10.** Os recursos financeiros destinados ao objeto do presente Pregão Eletrônico serão custeados pelos projetos dos Contratos de Gestão firmados pela OSS Viva Rio.
- 19.11.** O foro designado para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital será o Foro Central do Município do Rio de Janeiro.
- 19.12.** 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.
- 19.13.** 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 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.

19.14. 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 - Modelos de Declarações

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

Anexo VI - Minuta do Termo de Contrato

Anexo VII- Due Diligence de Integridade (DDI)



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS Serviços de Alimentação e Nutrição – Unidades de Saúde Mental

1. OBJETO

Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde Mental do Rio de Janeiro, elencadas neste Termo de Referência e devidamente endereçadas no **ANEXO I**, compreendendo as atividades operacionais e técnico administrativas, desde a produção até o transporte da refeição, normal e/ou dietética, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias seguras aos usuários das seguintes unidades:

• **Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III Franco Basaglia**

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira à domingo.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



• Centro de Atendimento Psicossocial Infantil - CAPSi III Maurício de Sousa

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

• Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS AD III Mirian Makeba

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III Fernando Diniz

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box” distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

• Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III Torquato Neto

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

• Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III EAT Severino dos Santos

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box” distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

• **Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS AD III Raul Seixas**

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda a domingo.

Centro de Atendimento Psicossocial Infantil – CAPSi III Maria Clara Machado Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

• **Centro de Atendimento Psicossocial (CAPS) – CAPS AD III Paulo da Portela**

Serão fornecidas 5 (cinco) refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda-feira a domingo.

• **Centro de Atendimento Psicossocial – CAPS AD II CENTRARIO**

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas em recipientes térmicos, do tipo “hot box”, distribuídas na modalidade de cafeteria simples (balcão térmico), respeitando as especificações descritas neste termo de referência. As preparações serão porcionadas e servidas por copeiras da CONTRATANTE, acondicionadas em pratos de louça ou de vidro temperado liso ou de material reutilizável em polipropileno, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionados em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, de segunda a domingo.

• **Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III Ernesto Nazareth**

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas, já porcionadas em recipientes para consumo individual, descartável, do tipo “marmitex”, feitos de material isotérmico (isopor) com 3 divisórias, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionado em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, respeitando as especificações descritas neste termo de referência, de segunda-feira à sexta-feira. As refeições transportadas e já acondicionadas nas embalagens individuais serão distribuídas por copeiras da CONTRATANTE.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

Centro de Atendimento Psicossocial - CAPS III Dircinha e Linda Batista

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas, já porcionadas em recipientes para consumo individual, descartável, do tipo “marmitex”, feitos de material isotérmico (isopor) com 3 divisórias, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionado em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, respeitando as especificações descritas neste termo de referência, de segunda-feira à sexta-feira. As refeições transportadas e já acondicionadas nas embalagens individuais serão distribuídas por copeiras da CONTRATANTE.

• Centro de Atendimento Psicossocial Infantil - CAPSi II Ilha do Governador

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas, já porcionadas em recipientes para consumo individual, descartável, do tipo “marmitex”, feitos de material isotérmico (isopor) com 3 divisórias, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionado em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, respeitando as especificações descritas neste termo de referência, de segunda-feira à sexta-feira. As refeições transportadas e já acondicionadas nas embalagens individuais serão distribuídas por copeiras da CONTRATANTE.

• Centro de Atendimento Psicossocial Infantil – CAPSi II Visconde de Sabugosa

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas, já porcionadas em recipientes para consumo individual, descartável, do tipo “marmitex”, feitos de material isotérmico (isopor) com 3 divisórias, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionado em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, respeitando as especificações descritas neste termo de referência, de segunda-feira à sexta-feira. As refeições transportadas e já acondicionadas nas embalagens individuais serão distribuídas por copeiras da CONTRATANTE.

• Centro de Atendimento Psicossocial Infantil - CAPSi II Heitor Villa Lobos

Serão fornecidas 3 (três) refeições diárias (desjejum, almoço e lanche), transportadas, já porcionadas em recipientes para consumo individual, descartável, do tipo “marmitex”, feitos de material isotérmico (isopor) com 3 divisórias, com a disponibilização de conjunto de talheres descartáveis, confeccionado em material resistente, acondicionados em saco plástico atóxico com guardanapos, respeitando as especificações descritas neste termo de referência, de segunda-feira à sexta-feira. As refeições transportadas e já acondicionadas nas embalagens individuais serão distribuídas por copeiras da CONTRATANTE.

1.1. Descrição das atividades do objeto:

1.1.1. A produção de refeições, normal e dietética: inclui a elaboração dos cardápios, aquisição de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (descartáveis, higiene e de limpeza), bem como o fornecimento de utensílios e equipamentos.

1.1.2. As etapas do processo de produção de refeições, compreendem as seguintes atividades: recepção e armazenamento de gêneros, pré-preparo de alimentos, preparo e transporte da refeição já pronta até a unidade de saúde.

1.1.3. As refeições produzidas nas dependências da CONTRATADA, serão transportadas até os locais de distribuição, sendo destinadas aos usuários de 15 (quinze) unidades de saúde, especializadas em saúde mental, os Centros de Atenção Psicossocial (CAPS), no município do Rio de Janeiro.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

1.1.4. A distribuição da refeição será feita por copeiras da CONTRATANTE, de acordo com a modalidade de distribuição, cafeteria simples (balcão térmico) ou distribuição da refeição já acondicionadas em embalagem descartável individual.

1.2. O objeto de responsabilidade da CONTRATADA:

Segundo a ANVISA (1999), entende-se por refeições transportadas, as refeições preparadas em uma cozinha industrial, prontas para o consumo e transportada até o consumidor final, em recipientes térmicos, preservando a integridade e o sabor das preparações. Este tipo de refeição será o objeto de responsabilidade da CONTRATADA e compreende:

1.2.1. A contratação de mão de obra especializada e operacional, em número suficiente para desenvolver, satisfatoriamente, todas as atividades previstas, da produção ao transporte das refeições prontas até cada unidade do CAPS, onde serão distribuídas aos usuários por copeiras da CONTRATANTE.

1.2.2. O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios que atendam ao Padrão de Identidade e Qualidade (PIQ) e de acordo com as normas vigentes.

1.2.3. O fornecimento de materiais de consumo em geral (utensílios, louças, equipamentos de proteção individual, descartáveis, de impressos da rotina do serviço, entre outros necessários), de qualidade satisfatória e em quantidade suficiente e adequada à execução do serviço.

1.2.4. A disponibilização, manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e utensílios necessários à execução do serviço.

1.2.5. A reposição e troca de utensílios, equipamentos e materiais, quando necessários.

1.2.6. As refeições serão produzidas nas dependências da CONTRATADA, em instalações compatíveis com a quantidade e o tipo de serviço descrito neste Termo de Referência, devidamente equipada, em boas condições estruturais e higiênico-sanitárias, de acordo com a legislação e normas técnicas vigentes.

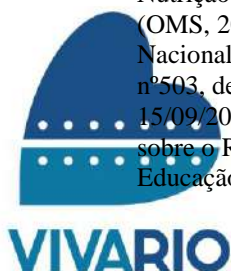
1.2.7. As refeições produzidas, deverão ser transportadas até a unidade do CAPS, em condições seguras e adequadas, em veículo compatível com a legislação vigente.

2. PRAZO DE EXECUÇÃO

Doze (12) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado conforme interesse da OSC Viva Rio.

3. JUSTIFICATIVA

A contratação de empresa especializada visa manter a prestação do Serviço de Alimentação e Nutrição das Unidades de Saúde de forma contínua, e que assegure aos usuários uma alimentação saudável e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência (TR). A alimentação saudável, segura e adequada às necessidades dos pacientes é essencial ao processo terapêutico, à prevenção e à promoção da saúde de indivíduos enfermos e saudáveis. As ações de cuidado nutricional que atendem a esses princípios baseiam-se, dentre outras, na Emenda Constitucional nº 64, de 4/02/2010, na Lei 8.080, de 19/09/1990, nas diretrizes da Política Nacional de Alimentação e Nutrição (Brasil, 2012), na Estratégia Global de Promoção da Alimentação Saudável e Atividade Física (OMS, 2004), na Lei Orgânica de Segurança Alimentar e Nutricional (Brasil, 2006) e o seu Decreto, o Pacto Nacional pela Alimentação Saudável, instituído pelo Decreto nº 8.553, de 03/11/2015, RDC ANVISA nº 503, de 27/05/2021, na Política Nacional de Humanização (Brasil, 2013), na Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 e na RDC nº 52, de 29/09/2014 e na Portaria IVISA-Rio nº 02, de 11/11/2020 que dispõem sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação, no Marco de Referência de Educação Alimentar e Nutricional para as Políticas Públicas, no Guia



Rua Alberto de Campos, 17, Ilanema, Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

Alimentar para a População Brasileira, na Estratégia Intersetorial de Prevenção e Controle da Obesidade, nas metas para a Década de Ação em Nutrição (2016-2025) da Organização das Nações Unidas (ONU), no Plano Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional, na Lei nº 6.159, de 04/05/2017, na Resolução SMS nº 3427 de 04/10/2017 e no decreto nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, PORTARIA Nº 336, de 19/02/2002.

4. LOCAL DE PREPARO, TRANSPORTE E LOCAIS DE DISTRIBUIÇÃO

4.1. Local de preparo

4.1.1. A unidade produtora (cozinha central) de refeição deve estar situada a uma distância máxima de 80 km das unidades dos CAPS.

4.1.2. O preparo das refeições será realizado nas dependências da CONTRATADA, de segunda-feira a domingo.

4.1.3. O cardápio deve observar as especificidades do público de cada unidade do CAPS, não sendo permitida a utilização de itens perfuro cortantes (palitos e espetos), bem como os alimentos com ossos, espinhas ou caroços.

4.1.4. As proteínas ofertadas (carne, frango ou peixe), devem ser fracionadas ou servidas, preferencialmente, em preparações que não demandem cortes, salvo exceção, mediante à solicitação dos Coordenadores de cada unidade do CAPS.

4.1.5. Os serviços aqui solicitados devem cumprir as leis vigentes para preparo e distribuição de alimentos prontos, em especial a RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004 e a de nº 52 de 29 de setembro de 2014 - ANVISA, que versam sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para os serviços de alimentação a fim de garantir as condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.

4.2. Transporte

4.2.1. O meio de transporte deve assegurar todos os requisitos descritos na portaria CVS nº. 6/99, de 10.03.99, item 24, sendo obrigatório o Certificado de Vistoria da Vigilância Sanitária e da Secretaria Municipal de Saúde.

4.2.2. O transporte das refeições, gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis deve ser feito em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, de 15/09/04 – ANVISA.

4.2.3. O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físicoquímica dos produtos.

4.2.4. Durante o transporte, até o consumo deve ocorrer o controle do binômio tempo e temperatura a fim de que não comprometam a qualidade higiênico-sanitária e sensorial das refeições. O controle da temperatura do alimento preparado deve ser monitorado durante esses processos, sendo primordial cumprir os horários das refeições.

4.2.5. Os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteção isotérmica, mantendo a temperatura mínima de 65°C (preparações quentes) e de 4 a 6°C (preparações frias), conforme o estabelecido pela Portaria nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 6/99, de 10/03/99.

4.2.6. É de extrema importância que seja verificado, rotineiramente, se a refeição chega ao local de entrega com a temperatura adequada para consumo, de modo a favorecer a aceitação dos comensais, bem como reduzir o risco de contaminação. Cada unidade do CAPS deverá dispor de um termômetro doméstico para o controle da temperatura das preparações quando do recebimento das refeições.

4.2.7. A rota de distribuição deverá ser previamente acordada, com a CONTRATANTE, a fim de otimizar o fluxo, atendendo às necessidades de cada unidade, evitando atrasos e prejuízos nas rotinas das unidades do CAPS, bem como dos seus usuários.

4.2.8. A alimentação deverá chegar aos locais de distribuição com, no mínimo, 30 (trinta) minutos de antecedência do horário de distribuição das refeições.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

4.3 Locais de distribuição

As refeições serão transportadas, em embalagens individuais ("marmitex") ou em recipientes térmicos ("hot box") até os seguintes locais de distribuição:

CAPS - UNIDADE	ENDEREÇO	BAIRRO	PACIENTES
CAPS III FRANCO BASAGLIA	Avenida Venceslau Brás, 65 FUNDOS	BOTAFOGO	ADULTOS
CAPSi III MAURÍCIO DE SOUZA	Avenida Venceslau Brás, 65 FUNDOS	BOTAFOGO	INFANTOJUVENIL
CAPS AD II CENTRARIO	Rua Dona Mariana, 151	BOTAFOGO	ADULTOS
CAPS AD III MIRIAM MAKEBA	Rua Professor Lacê, 485	RAMOS	ADULTOS
CAPS III FERNANDO DINIZ	Rua Leopoldina Rego, 754	PENHA	ADULTOS
CAPS III TORQUATO NETO	Estrada Adhemar Bebiano,339	DEL CASTILHO	ADULTOS
CAPS III DIRCINHA E LINDA BATISTA	Rua Jornalista Hermano Requião, 447	GUADALUPE	ADULTOS
CAPS III ERNESTO NAZARÉ	Av. Paranapuã, 435 FREGUESIA	ILHA DO GOVERNADOR	ADULTOS
CAPSi II DA ILHA DO GOVERNADOR	Av. Ilha das Enxadas, 100 BANCÁRIOS	ILHA DO GOVERNADOR	INFANTOJUVENIL
CAPSi II VISCONDE DE SABUGOSA	Av. Guanabara, Praia de Ramos, s/n °	RAMOS	INFANTOJUVENIL
CAPS III EAT SEVERINO DOS SANTOS	Rua Dois de Fevereiro, 635	ENCANTADO	ADULTOS
CAPS AD III RAUL SEIXAS	Rua Dois de Fevereiro, 785	ENCANTADO	ADULTOS
CAPSi III MARIA CLARA MACHADO	Rua Honório, 461	TODOS OS SANTOS	INFANTOJUVENIL



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

CAPS AD III PAULO DA PORTELA	Rua Pirapora, 69	MADUREIRA	ADULTOS
CAPSi II HEITOR VILLA LOBOS	Rua Padre Manso, s/nº	MADUREIRA	INFANTOJUVENIL

5. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA CONTRATADA E DOCUMENTAÇÃO

- 5.1.** A CONTRATADA deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à vigilância sanitária do município onde é realizado o preparo das refeições.
- 5.2.** A CONTRATADA estabelecida no Município Rio de Janeiro deverá apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-B), Caderneta Sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente ao Alvará de Licença de seu domicílio.
- 5.3.** Somente serão consideradas as propostas das CONTRATADAS cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- 5.4.** Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN nº 378/05.



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

5.5. A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O Responsável Técnico (RT) deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

5.6. Comprovação de aptidão da CONTRATADA (pessoa jurídica) para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, através de atestado(s) fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, sendo neste último caso acompanhado das Notas Fiscais correspondentes, conforme Artigo 30, parágrafo 1º da Lei 8.666/93 e devidamente registrado no Conselho de Nutrição da sede do interessado, devendo constar de seu texto, as quantidades, itens e periodicidade do fornecimento, devendo estar datado(s), assinado(s) e carimbado(s) pelos responsáveis legais das pessoas jurídicas que o fornecerem.

5.7. A CONTRATADA disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

5.8. Considerar-se-á compatível com o objeto da contratação, atestados de capacidade técnica emitidos por unidades de saúde públicas e/ou privadas e cujo somatório resultante represente no mínimo o quantitativo total de refeições correspondente ao(s) lote(s) pretendido(s).

5.9. A aferição da adequação e proporcionalidade dos atestados de capacidade técnica apresentados se dará por meio da comparação dos quantitativos expostos nos documentos fornecidos com o (s) quantitativos correspondentes ao(s) lote(s) para os quais as empresas CONTRATADAS apresentarem propostas.

5.10. Para fins de habilitação, a empresa CONTRATADA deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gêneros e produtos alimentícios, veículos com Certificado de Inspeção Sanitária (CIS-A).

5.11. As empresas deverão apresentar atestado de que visitaram e inspecionaram as unidades vinculadas aos lotes para os quais apresentarem proposta de preços, para ciência das características de cada local, inerentes à prestação dos serviços.

5.12. A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de que possui cozinha para atender as unidades de saúde, devendo estar situada a uma distância máxima de 80 km das unidades dos CAPS.

6. HORÁRIOS E QUANTITATIVOS MENSAL DE REFEIÇÕES

Os horários da distribuição das refeições serão definidos pela CONTRATANTE, podendo ser pactuados com a gestão local. Deverão ser rigorosamente respeitados, a fim de não causarem prejuízos aos usuários, bem como à rotina de cada CAPS.

A refeição transportada deverá chegar em cada unidade, nos horários descritos abaixo:

Serviços	Horários
Desjejum	06:00 às 7:00
Almoço	12:00 às 14:00
Lanche	16:00 às 17:00
Jantar	19:00 às 21:00
Ceia	21:00 às 22:00

Os quantitativos de refeições serão definidos pela CONTRATANTE, podendo ser pactuados com a gestão local, desde que respeitem às quantidades mensais máximas estipuladas pela CONTRATANTE, por refeição, conforme descritas no ANEXO

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

7. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS:

- 7.1.** A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- 7.2.** O cardápio deverá ser elaborado por profissional Nutricionista de forma a assegurar a qualidade e quantidade de nutrientes, com harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais.
- 7.3.** A CONTRATADA deverá ter um nutricionista como responsável técnico das Boas Práticas do Serviço de Alimentação do local onde serão preparadas as refeições e, 1 vez por semana, o profissional nutricionista da CONTRATADA deverá supervisionar o serviço prestado indo à unidade de saúde.
- 7.4.** A CONTRATADA deverá apresentar os cardápios, as fichas técnicas de preparação, o Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP).
- 7.5.** A estrutura geral do cardápio será construída com base em dieta de 2.000 a 2.500 kcal por dia, que atenda a recomendação geral para pessoa adulta. O aporte calórico e de nutrientes poderá variar de acordo com as necessidades dos usuários do CAPS.
- 7.6.** O cardápio deverá contemplar a todos os grupos alimentares, com grande variedade de alimentos (várias cores) e, portanto, fornecendo todos os macros e micronutrientes, em todas as refeições diárias. As preparações que compõem os cardápios serão submetidas às técnicas dietéticas de preparo.



- 7.7.** A porção individual e a frequência dos grupos de alimentos serão descritas neste Termo de Referência.
- 7.8.** Deverá ser mantido um cardápio visando uma alimentação saudável adequado às necessidades biológicas dos indivíduos, respeitando a variedade, moderação, equilíbrio e segurança alimentar da refeição oferecida.
- 7.9.** A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas os para pacientes, respeitando a especificidade de cada CAPS, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência de utilização constante neste Termo de Referência.
- 7.10.** A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014).
- 7.11.** Os cardápios de todas as refeições (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia) deverão ser apresentados ao nutricionista da CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dias) dias úteis, podendo o nutricionista da CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.
- 7.12.** Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao nutricionista da CONTRATANTE. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário. Caberá ao nutricionista da CONTRATANTE avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.
- 7.13.** A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados pela CONTRATANTE.
- 7.14.** Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados em datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo nutricionista da CONTRATANTE. Enquadram-se, também, nesta orientação os Aniversariantes do Mês, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais e outras datas comemorativas ou Campanhas Nacionais de acordo com as características de cada Unidade. Para a comemoração dos aniversariantes, uma vez ao mês, poderá ser servido bolo decorado (evitando os confeitos processados e corantes artificiais), cachorro-quente e refresco de polpa de fruta 100% natural no lanche.
- 7.15.** Mediante a solicitação da Coordenação de cada CAP, deverão ser disponibilizados ingredientes para a realização de oficina de culinária, bem como de alguns itens para manejar às situações de crise (Exemplos: leite condensado, achocolatado e milho).
- 7.16.** Poderão ser fornecidos “kits”, em passeios e eventos especiais (cenas de uso noturno), em substituição ao lanche do dia, portanto sem cobrança adicional. Os “kits” composto de: suco industrializado embalagem tetra pack individual (200ml), pão (50g), queijo processado (20g), geleia individual (15g) e fruta inteira com a proteção da própria casca (150 g). A solicitação deve ser feita com 30 (trinta) dias de antecedência, mediante a ciência da CONTRATANTE.



- 7.17.** Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e/ou nutricional.
- 7.18.** O cardápio deverá ser impresso e fixado, em local visível, próximo ao refeitório.
- 7.19.** As refeições poderão ser ofertadas aos usuários, nas diversas consistências: normal, branda, pastosa, semilíquida ou líquida.
- 7.20.** Nos CAPS serão servidas refeições prontas de consistência normal, mas de acordo com as necessidades especial de algum (s) usuário (s), poderão ser solicitadas refeições (serviços) extras, onde a consistência e a composição do cardápio serão modificadas por técnica dietética.
- 7.21.** A solicitação, pela CONTRATANTE, de fornecimentos refeições (serviços) extras deverá ser feita por escrito e com prazo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, especificando a quantidade desejada e o (s) tipo (s) de dieta (s). O custo desses serviços extras será o mesmo do praticado para o serviço rotineiro.
- 7.22.** Caberá a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação à consistência, as refeições destinadas aos usuários que apresentem necessidades relacionadas a problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que os impeçam a utilização da dieta normal. Sendo assim, há necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção, para melhor aceitabilidade, sem ônus adicional para a CONTRATANTE. Para fins deste Termo de Referência entende-se como:
- **DIETA NORMAL:** dieta sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, baseada nos hábitos alimentares e especificidades dos usuários.
 - **DIETA BRANDA:** dieta modificada quanto à consistência por cocção ou ação mecânica. Característica: modificada basicamente quanto à consistência. Os alimentos para melhor aceitação (alimentos macios, picados ou moídos; em caso de vegetais, devem ser abrandados por cocção). O almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:
 - Preparações de carnes, aves e peixe (cozidas, grelhadas ou assadas)
 - Não incluir vegetais crus nas saladas
 - Não incluir frituras
 - **DIETA PASTOSA:** dieta indicada para pacientes com dificuldade de mastigação e/ou alterações gastrintestinais, composta de alimentos macios, desfiados ou moídos, na forma de purês ou cremes, arroz papa e feijão liquidificados.
 - **DIETA SEMI-LÍQUIDA:** dieta indicada para pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou disfagia (dificuldade para engolir), composta de alimentos liquidificados, sob a forma de cremes ou purês.
 - **DIETA LÍQUIDA:** dieta indicada para pacientes que apresentam alterações na mastigação ou situações clínicas especiais, de pré ou pós-operatórios, ou no preparo para exames do trato digestivo, tais como colonoscopias, onde deverão ser ofertados líquidos clarificados (claros e coados), ou seja, dieta líquida sem resíduos.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

7.23. As refeições (serviços) extras, também poderão ser oferecidos em dietas com modificação dos seguintes nutrientes:

- Dieta hipossódica (dieta com pouco sal):

Destinada à pacientes que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão arterial sistêmica (HAS) ou por insuficiência cardíaca, renal e hepática. É uma dieta com baixo teor de sódio.

- Dieta laxativa (dieta para constipação):

Destinada à pacientes que apresentam constipação intestinal. É uma dieta enriquecida com fibras solúveis e insolúveis e a consistência pode variar em relação à dieta de rotina.

- Dieta constipante (dieta para diarreia):

Destinada à pacientes que apresentam quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. É uma dieta rica em fibra solúvel, pobre em gordura saturada e isenta de lactose.

- Dieta para diabetes (dieta com exclusão de açúcares simples):

Destinada à pacientes diabéticos que precisam controlar a glicemia. É uma dieta pobre em carboidrato simples, especialmente em sacarose e farinha branca, sendo rica em fibras.

- Dieta hipolipídica (dieta pouca gordura):

Destinada à pacientes dislipidêmicos, com distúrbios pancreáticos e biliares. É uma dieta pobre em gordura, em especial a saturada e o colesterol, e rica em fibras.

- Dieta hipocalórica (dieta pouca caloria):

Destinada à pacientes que necessitam de restrições calóricas devido ao sobrepeso ou obesidade.

- Dieta hipercalórica e hiperproteica (dieta com calorias elevadas e rica em proteína):

Destinadas à pacientes com necessidades elevadas de calorias e proteína, em recuperação do estado nutricional e/ou pós-operatórios e/ou na presença de doenças consumptivas.

7.24. As dietas com restrição de algum nutriente deverão ser elaboradas com adição de temperos, ervas e especiarias naturais, visando substituir o nutriente restrito. Devem ter a adição de temperos naturais como salsa, coentro, orégano, manjeriço, tomilho entre outros.

8. ESTRUTURA DOS CARDÁPIOS (FREQUÊNCIA, TIPO, COMPOSIÇÃO E PORÇÕES)

As pequenas refeições deverão ser compostas de, no mínimo:

8.1. Desjejum / Lanche/ Ceia



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

• PEQUENAS REFEIÇÕES • Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum 300kcal	Lanche 300 kcal	Lanche 150kcal
FREQUÊNCIA	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANT	QUANT	QUANT
DIÁRIA	- CAFÉ	ML	100	100	100
	- LEITE DE VACA INTEGRAL (DESNATADO PARA A DIETA)	ML	150	150	150
	OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)	ML	250	250	250
DIÁRIA	- PÃO DIVERSOS (SAL OU DOCE) OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	50	50	50
	OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	45	45	45
	OU BOLO SIMPLES	G	40	40	40
	OU CACHORRO QUENTE	G	-	80	-
	OU PIZZA OU SALGADO DE FORNO	G G	- -	100 80	- -
DIÁRIA	- MANTEIGA INDIVIDUAL OU GELÉIA (NORMAL OU DIET)	UND	1 (10g) 1 (15g)	1 (10g) 1 (15g)	1 (10g) 1 (15g)
DIÁRIA	- QUEIJOS (MINAS, PRATO OU MUÇARELA)	G	40	40	-
	OU FRIOS (PRESUNTO OU PEITO DE PERU)	G	40	40	-
DIÁRIA	- FRUTA	G	100/150	100/150	-
DIÁRIA	- AÇÚCAR	SACHÊ	2	2	2

8.2. Almoço / Jantar

As grandes refeições deverão ser compostas de, no mínimo:

• GRANDES REFEIÇÕES • Valor energético aproximado (kcal)			Almoço 1000 kcal	Jantar 1000 kcal
FREQUÊNCIA	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
DIÁRIA	<u>ENTRADA:</u> - VEG. A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS - OU SOPA	G ML	80 200	80 200
	DIÁRIA	ARROZ E/OU MASSA	G	200
DIÁRIA	FEIJÃO	G	150	150
3X / SEM	<u>PROTEÍNA:</u> - CARNE BOVINA (SEM OSSO)	G	120	120
2X / SEM	- AVES (SEM OSSO)	G	120	120
	- PEIXE (FILÉ) OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO, CARNE SECA, LINGUIÇA	G G	120 120	120 120

	OU CARNE SUÍNA (SEM OSSO)	G	120	120
	OU STROGONOFF	G	180	180
	OU LASANHA, EMPADÃO, QUICHE, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	200	200
DIÁRIA	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150	150
	- OU FAROFA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	120	120
	- OU POLENTA	G	100	100
DIÁRIA	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS	G	100/150	100/150
	OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	80	80
	OU GELATINA, PUDIM, FLAN , FRUTA EM CALDA	G	100	100
DIÁRIA	- SUCO : POLPA DE FRUTA (100%)	ML	200	200



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
 Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

9. CONTROLE DE QUALIDADE

9.1. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todos os componentes das refeições. Esta coleta deve ser realizada 2 (duas) vezes: uma amostra das refeições na empresa e a outra amostra coletada na unidade de saúde antes da distribuição. As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração (4 graus Celsius) ou sob congelamento (-18 graus Celsius) por um período de 72 horas, procedendo ao descarte após este período. Caso ocorra alguma irregularidade, a amostra será encaminhada para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado.

9.2. Os empregados da CONTRATADA devem ser habilitados e com conhecimentos específicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

9.3. A empresa CONTRATADA deve disponibilizar nutricionista para realizar a supervisão da execução do contrato, de forma regular e frequente, assim como a capacitação dos funcionários, de forma a garantir o cumprimento das obrigações assumidas.

9.4. O nutricionista é responsável pela qualidade da produção de todas as refeições, normais e dietas com restrição de nutrientes ou com modificações de consistência, supervisionando todas as etapas do processo, desde a seleção de alimentos, pré preparo e preparo até a orientação e a supervisão dos cozinheiros, quanto à manutenção do valor nutritivo dos alimentos, através do emprego das adequadas técnicas dietéticas, bem como quanto ao uso dos EPIs necessários e à higienização pessoal, dos alimentos, dos ambientes e dos utensílios.

9.5. É vedado o uso dos serviços de estudantes de nutrição ou de técnico de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior.

9.6. Os recipientes utilizados para o transporte das refeições serão submetidos a um controle de qualidade rigoroso. Será obrigatória a presença de etiqueta contendo o nome da preparação, peso total, peso das porções, número de porções (medidas caseiras do utensílio a ser usado no porcionamento), data e horário e temperatura no envase.

10. NORMAS GERAIS

10.1. Em unidades de saúde mental, recomenda-se o uso de proteínas sem os ossos, portanto serão ofertadas apenas carnes (boi, frango e suíno) desossadas, com 2 opções diárias de proteína, excetuando os casos previamente acordados com a equipe de cada CAPS.

10.2. O sistema de distribuição de refeição aos usuários deverá ser de acordo com o apresentado neste Termo de Referência.

10.3. As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

10.4. O horário de distribuição das refeições poderá ser alterado, a critério da Unidade de Saúde, com ciência da CONTRATANTE.

10.5. A distribuição das refeições deverá obedecer à composição e ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.

10.6. Deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê, em embalagem original individualizada e somente distribuídos se solicitados.

10.7. Os utensílios deverão ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações.



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

10.8. A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação saudável.

10.9. Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal.

10.10. Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, informar para o nutricionista da CONTRATANTE.

10.11. Em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 2 vezes ao mês, poderão ser servidos embutidos, excetuando-se os produtos industrializados, do tipo ultra processados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tais como tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados.

10.12. Na confecção das preparações não será permitida:

- A adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;
- A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;
- A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

10.13. Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde.

10.14. As preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas.

10.15. Nas grandes refeições, as saladas poderão ser substituídas por sopa (200ml) se autorizado pela coordenação de cada unidade do CAPS. A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C.

10.16. O açúcar de adição das preparações líquidas deverá ser fornecido na forma individualizada na quantidade equivalente a 5 a 10% do volume da preparação oferecida.

10.17. Os sucos e refrescos devem ser de frutas naturais ou de polpa 100% composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.

10.18. As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRATANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional.

10.19. As frutas: manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser, preferencialmente, servidas à francesa em recipiente descartável com tampa.

10.20. É restrito o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica ou festiva o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



composição deve ser submetida à avaliação do nutricionista da CONTRATANTE antes da liberação de uso.

10.21. Doces à base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser a base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e glúten.

10.22. Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

10.23. A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) está resumida no quadro abaixo:

Gênero alimentício/Preparação	Frequência Mensal em %
Fruta (*)	80
Preparações doces	20

10.24. Os alimentos prontos para consumo deverão ser mantidos em temperaturas adequadas, de acordo com a legislação vigente.

10.25. Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) aprovados, previamente, pelo nutricionista da CONTRATANTE, embasados pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. Caso seja constatada a não conformidade do PIQ dos itens anteriormente citados, a CONTRATANTE poderá solicitar a retirada daqueles não aprovados e a devida substituição dos mesmos, sem comprometer a execução adequada do serviço, no período máximo de 24h.

10.26. A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos.

10.27. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência

10.28. O transporte das refeições deverá ser realizado em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

10.29. A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperatura e disponibilizá-los, sempre que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE.

10.30. Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

10.31. Os gêneros alimentícios e produtos industrializados, materiais de consumo e permanente deverão atender aos Padrões de Identidade e Qualidade (PIQ) aprovados, previamente, pelo



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

nutricionista da CONTRATANTE, embasados pelas Instruções Normativas do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Normas Legislativas do Ministério da Saúde. Caso seja constatada a não conformidade do PIQ dos itens anteriormente citados, a CONTRATANTE poderá solicitar a retirada daqueles não aprovados e a devida substituição dos mesmos, sem comprometer a execução adequada do serviço, no período máximo de 24h.

10.32. A qualidade da matéria-prima é condição indispensável para a garantia da qualidade das refeições produzidas. Assim, a aquisição da matéria-prima pelo comprador deve orientar-se por critérios técnicos de qualidade e não apenas pelo preço dos produtos. Estes critérios deverão ser descritos no Manual de Boas Práticas (MBP) de cada Unidade.

10.33. É vedada a utilização de gêneros alimentícios e demais produtos em desacordo com o disposto no Padrão de Identidade Qualidade (PIQ) disposto neste Termo de Referência.

10.34. Os horários de carga e descarga devem ser programados de forma que viabilizem a fiscalização da entrega de gêneros pela CONTRATANTE e que preservem a normalidade de funcionamento da Unidade.

10.35. A CONTRATADA deverá adquirir monoblocos de polipropileno, polietileno, amidas ou organizadores providos de tampa plástica, para o acondicionamento adequado dos gêneros alimentícios e/ou dos produtos industrializados e esses devem ser mantidos em condições de conservação e higiene satisfatórias.

10.36. De acordo com a forma de preparo, as frutas e vegetais deverão, obrigatoriamente, ser sanitizados em solução à base de cloro orgânico (dicloroisocianurato de sódio).

10.37. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos devem estar regularizados no órgão competente do Ministério da Saúde, ser próprios para a utilização em alimentos, e ser aplicados conforme especificações do fabricante, de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.

10.38. Os tipos de utensílios utilizados pelos pacientes para sua alimentação serão definidos pela coordenação de cada CAPS.

10.39. Os materiais reutilizáveis e os descartáveis deverão ser de boa qualidade e/ou de fácil higienização.

10.40. Nos CAPS, onde o porcionamento da refeição for local, a CONTRATADA deverá disponibilizar os seguintes equipamentos e utensílios:

Equipamento	Material	Quantidade por CAPS
Balcão de distribuição quente	Inox 6 cubas	1
Refresqueira	Inox com 2 cubas	1
Cafeteira industrial	Inox 4 L	1
Liquidificador de mesa	4 L	1
Geladeira doméstica	Branca ou Inox	1



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

Balança	Inox 15 Kg digital	1
Termômetro culinário	Inox digital	1

Utensílio	Material	Quantidade por CAPS
Prato de louça ou vidro temperado ou de material reutilizável	Louça/vidro temperado/polipropileno	30
Concha - hotel 48x11 (nº10)	Inox	2
Colher de arroz - hotel (52 cm)	Inox	2
Pegador universal	Inox	1
Pegador de massa	Inox	1
Monoblocos com tampa	Plástico transparente	3
Lixeira com tampa e pedal	Plástico – 100 L	1

10.41. Caberá à CONTRATADA manter o balcão térmico do refeitório em condições adequadas de funcionamento ou prover um balcão térmico, caso inexistente no refeitório da Unidade de Saúde.

10.42. Caberá à CONTRATADA manter o bebedouro em condições adequadas de funcionamento ou prover um bebedouro, caso inexistente no refeitório da Unidade de Saúde.

10.43. O bebedouro deve fornecer água refrigerada e deve ser instalado em local indicado pela administração da UNIDADE, próximo ao acesso dos usuários.

10.44. O fornecimento de copos descartáveis fica a cargo da CONTRATADA, sem ônus para a CONTRATANTE, a quantidade diária disponibilizada deverá ser no mínimo igual ao total de todas as refeições servidas ao dia na unidade.

11. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

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

11.2. Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto e/ ou método que considere prejudicial ou inadequado;

11.3. Visitar as dependências da CONTRATADA para supervisão, sempre que julgar necessário;



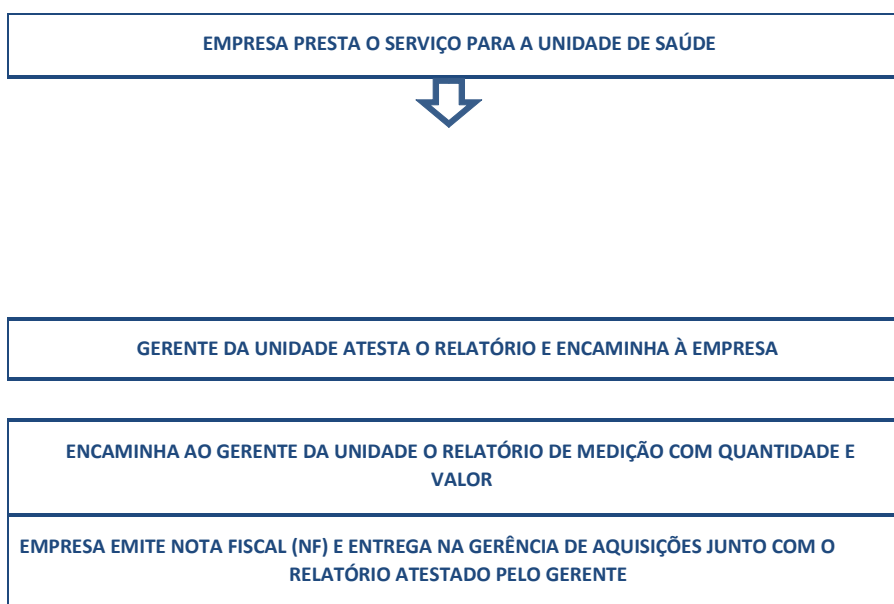
- 11.4.** Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;
- 11.5.** Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da CONTRATADA e no setor de atendimento da CONTRATANTE com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;
- 11.6.** Verificar o cumprimento pela CONTRATADA das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões;
- 11.7.** Receber da CONTRATADA documentação pertinente ao serviço ou a questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado, em prazo máximo de 72 horas;

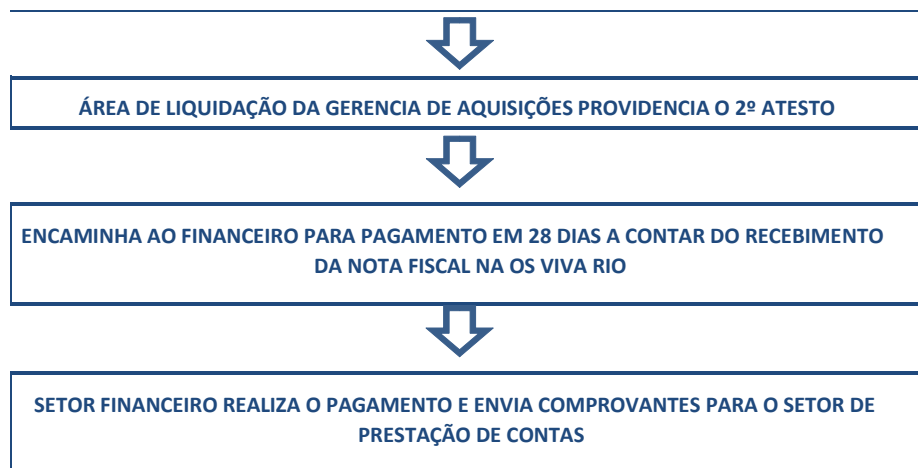
12. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

12.1. Para efeito de liberação mensal da fatura referente à prestação do serviço, as ocorrências que descumpram os itens deste termo de referência serão relatadas e quantificadas através do “Termo de Comprovação da Execução do Serviço”, que será preenchido mensalmente pelo Gerente ou Responsável da Unidade de Saúde.

13. MECANISMOS DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE

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





14. FISCALIZAÇÃO

14.1. A CONTRATANTE reserva-se o direito de exercer a mais ampla e completa fiscalização dos trabalhos contratados, embora a empresa vencedora seja a única responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas, bem como pelos danos materiais ou pessoais que forem causados a terceiros, por ato próprio desta ou de seus operários e/ou prepostos.

14.2. Cabe a CONTRATANTE designar os profissionais que fiscalizarão o serviço de que trata este termo de referência, quando do início da prestação do serviço.

15. DA SUBCONTRATAÇÃO

15.1. Não será admitida a subcontratação total ou parcial do objeto, a associação do contrato com outrem. A cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. As técnicas a serem utilizadas nas atividades descritas, observarão os dispostos na resolução ANVISA RDC nº 216/ 2004, Resolução CFN nº 380/2005, Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 e demais legislações em vigor.

16.2. Os casos omissos a este termo serão discutidos e definidos em comum acordo entre as partes.

17. PROTEÇÃO E TRATAMENTO AOS DADOS PESSOAIS

As Partes se comprometem a obedecer a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei 13.709/2023 – para quaisquer operações ou processamentos de dados sobre pessoas físicas identificadas, ou dos que possam identificá-las ou caracterizá-las.

Parágrafo primeiro - A CONTRATANTE realizará o tratamento dos dados pessoais referente à constituição do quadro societário e dos administradores, bem como de demais colaboradores da CONTRATADA que intervenham em atividades pertinentes ao objeto deste contrato, para promoção e apoio de legítima fiscalização e controle sobre das atividades decorrentes deste contrato, bem como para quando for necessário ao atendimento de outros legítimos interesses da CONTRATANTE.

I - Os titulares dos dados pessoais têm direito a obter:

- a) confirmação da existência de dados pessoais de sua titularidade por ela tratados;
- b) acesso aos dados pessoais sob tratamento;



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

- c) correção de dados pessoais incompletos, inexatos ou desatualizados;
- d) anonimização ou cessação do tratamento de dados desnecessários, excessivos ou desconformes.

Parágrafo segundo - A CONTRATADA somente poderá tratar os dados pessoais controlados ou operados pela CONTRATANTE com restrição ao que for necessário para atingir o fim definido no objeto deste contrato; sempre respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação determinados pela LGPD.

I - Para tratamento dos dados pessoais a CONTRATADA obriga-se a garantir o necessário sigilo e restrição de acesso aos dados, através de políticas, programas e demais normas internas voltadas ao tema, bem como da implementação de ações, recursos e estruturas capazes de viabilizar manter a segurança das informações.

II - Eventuais dados pessoais coletados pela CONTRATADA serão armazenados por esta somente enquanto necessário para a execução dos serviços contratados. Alcançada a finalidade que fundamente o tratamento do dado pessoal, ou ao término dos serviços ou do período contratado, os dados deverão ser eliminados.

III - A CONTRATADA compromete-se a comunicar, imediatamente, à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer violação de segurança que tenha consequências diretas à segurança e proteção dos dados pessoais ou que os coloque sob risco ou grave ameaça; bem como sobre qualquer reclamação ou petição recebida sob a autoria de titulares dos dados.

18. CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

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 conexas 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.

19. 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 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.



Coordenação de Saúde Mental – Viva Rio

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

ANEXO II

MODELO DA DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

À

Comissão de Julgamento / OSS Viva Rio

Ref: Pregão Eletrônico n.º 003 /2024.

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, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO III

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão de Licitação da OSS Viva Rio.

Pregão Eletrônico nº 003/2024.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO E TELEFONE:

AGÊNCIA E N° DA CONTA CORRENTE:

- 1. Apresentamos, para atendimento ao pregão acima referenciado, proposta de preços para os itens abaixo relacionados, conforme discriminado no edital licitatório respectivo:**

Prestação de serviços por contratação de empresa especializada em Serviços de Alimentação e Nutrição nas Unidades de Saúde Mental do Rio de Janeiro					
DESCRIÇÃO	UNITÁRIO	QTD MENSAL	VALOR MENSAL	QTD ANUAL	VALOR ANUAL
DESJEJUM		10980		131760	R\$
ALMOÇO		14710		176520	R\$
JANTAR		11740		140880	R\$
LANCHE		4500		54000	R\$
CEIA		4090		49080	R\$
TOTAL GERAL			R\$		R\$

- 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

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO

Rio de Janeiro, ____ de _____ de 2024.

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 XXX/2024, 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, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO V

MODELO DA DECLARAÇÃO DE ME E/OU EPP

Ref.: Pregão Eletrônico n.º 003/2024

_____, com sede na _____ (razão social da empresa)

_____, inscrita no CNPJ n.º _____,

_____, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF n.º _____, **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 § 4º do art. 3º da Lei Complementar n.º 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)



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

ANEXO VI

MINUTA DO CONTRATO Nº 000/202X

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

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ-MF nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, com sede na XXXXXXXXXXXX na pessoa de seu representante legal **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da identidade nº XXXXXXXX, órgão expedidor e do CPF XXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXXX, 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 especializada na prestação de serviços de **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, para atender ao **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, situada no Estado (Município) do Rio de Janeiro e administrada pela OSS Viva Rio.

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no Pregão Eletrônico nº XXX/2024, 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 a execução dos serviços em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas no **Pregão Eletrônico nº XXX/2021 (Termo de Referência – Anexo I)**.

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

- 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 à 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.



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

V. Zelar pela observância no disposto pela Lei Geral de Proteção de Dados (LGPD) – Lei Federal nº 13.709 de 14/08/2018, bem como manter atualizadas as informações sobre o tema e sob exigência no Termo de Referência.

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;
- XI. Notificar, por escrito, a Contratada 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:

- I. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. 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;
- III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

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 Primeiro - Caso o Contrato de Gestão firmado entre a OSS Viva Rio e o Município do Rio de Janeiro, seja encerrado, 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.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

As descrições 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 estimado em R\$ (XXXXXX), cujo valor mensal será estimado em (ou 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 notaseatestos@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.

Parágrafo Oitavo - Mensalmente deverá ser entregue, juntamente com a Nota fiscal, o relatório de Atesto de Serviços Prestados, que será disponibilizado pela Contratante. Este relatório deverá ser assinado pelos gerentes ou diretores das unidades onde os serviços serão prestados e também será uma condição para o pagamento da fatura mensal. O processo deverá ser feito conforme descrição abaixo:

- a) empresa presta serviço para a unidade de saúde;
- b) empresa encaminha ao gerente da unidade o Relatório de Atesto de Serviços Prestados;
- c) gerente da unidade atesta o relatório e o reencaminha à empresa;

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



- d) empresa emite nota fiscal e a envia para o e-mail notaseatestos@vivario.org.br juntamente com o relatório assinado e a documentação necessária, descrita nos parágrafos acima;
- e) área de protocolo da OSS Viva Rio providencia o segundo atesto;
- f) nota fiscal é enviada ao setor Financeiro para pagamento em 28 dias, a contar da data do recebimento da nota, relatórios e documentação;
- g) o setor Financeiro faz o pagamento da nota fiscal e envia comprovantes à Prestação de Contas.

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 subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Primeiro – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula: $R = Po [(I-Io)/Io]$, onde:

R = valor do reajuste;

I = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

Io = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

Po = preço unitário contratual, objeto do reajustamento

Parágrafo Segundo - 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.

Parágrafo Terceiro - 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 Quarto - 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 Quinto - 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 Sexto - 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:



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o Município do Rio de Janeiro e a OSS Viva Rio, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços, em tempo integral, que assegure assistência universal e gratuita à população.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

A CONTRATADA executará o objeto em questão por sua exclusiva conta e responsabilidade, inclusive os 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 está se considera irrevogável e irretroatável, prestando serviços sem qualquer subordinação ao CONTRATANTE, uma vez que pactuam ser civil a relação ora ajustada.

Parágrafo Segundo - Será de responsabilidade da Contratada o fornecimento da alimentação dos seus colaboradores.

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

Parágrafo Quarto - 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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as consequências 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.
- d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outras medidas, observados 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 Terceiro - Sem prejuízo das demais cominações legais, a licitante poderá ficar impedida de contratar com o Viva Rio pelo prazo de até 02 (dois) 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 OSC Viva Rio.

CONTRATANTE – OSC VIVA RIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030

Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - ramal 3209

Atenção: supervisora de contratos

E-mail: gestão.contratos@vivario.org.br

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

CONTRATADA - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Telefone: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Atenção: Sr. xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



E-mail: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

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 – PROTEÇÃO E TRATAMENTO DE DADOS PESSOAIS

As Partes se comprometem a obedecer a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD) – Lei 13.709/2023 – para quaisquer operações ou processamentos de dados sobre pessoas físicas identificadas, ou dos que possam identificá-las ou caracterizá-las.

Parágrafo primeiro - A CONTRATANTE realizará o tratamento dos dados pessoais referente à constituição do quadro societário e dos administradores, bem como de demais colaboradores da CONTRATADA que intervenham em atividades pertinentes ao objeto deste contrato, para promoção e apoio de legítima fiscalização e controle sobre das atividades decorrentes deste contrato, bem como para quando for necessário ao atendimento de outros legítimos interesses da CONTRATANTE, ou quando configurada outra hipótese legitimada pela LGPD.

Parágrafo segundo - Os titulares dos dados pessoais têm direito a obter:

- a) confirmação da existência de dados pessoais de sua titularidade por ela tratados;
- b) acesso aos dados pessoais sob tratamento;
- c) correção de dados pessoais incompletos, inexatos ou desatualizados;
- d) anonimização ou cessação do tratamento de dados desnecessários, excessivos ou desconformes.

Parágrafo terceiro - A CONTRATADA somente poderá tratar os dados pessoais controlados ou operados pela CONTRATANTE com restrição ao que for necessário para atingir o fim definido no objeto deste contrato; sempre respeitando os princípios da finalidade, adequação, transparência, livre acesso, segurança, prevenção e não discriminação determinados pela LGPD.

Parágrafo quarto - Para tratamento dos dados pessoais a CONTRATADA obriga-se a garantir o necessário sigilo e restrição de

acesso aos dados, através de políticas, programas e demais normas internas voltadas ao tema, bem como da implementação de ações, recursos e estruturas capazes de viabilizar manter a segurança das informações.

Parágrafo quinto - Eventuais dados pessoais coletados pela CONTRATADA serão armazenados por esta somente enquanto

necessário para a execução dos serviços contratados. Alcançada a finalidade que fundamente o tratamento do dado pessoal, ou ao término dos serviços ou do período contratado, os dados deverão ser eliminados.

Parágrafo sexto - A CONTRATADA compromete-se a comunicar, imediatamente, à CONTRATANTE a ocorrência de qualquer

violação de segurança que tenha consequências diretas à segurança e proteção dos dados pessoais ou que os coloque sob risco ou grave ameaça; bem como sobre qualquer reclamação ou petição recebida sob a autoria de titulares dos dados.

Parágrafo sétimo – Para os casos de dúvidas, ou de requerimento acerca do tratamento de dados pessoais pelo VIVA RIO, tais questões ou manifestações deverão ser encaminhadas à Ouvidoria do Viva Rio através do e-mail leconosco@vivario.org.br. As manifestações sobre tratamento de dados pessoais serão direcionadas à análise do Encarregado pela Proteção e Tratamento de Dados Pessoais da Instituição.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - 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 SEXTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade da OSC Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria OSC 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 OSC 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 SÉTIMA - 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, XX de XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX de XXXX.

VIVA RIO

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

TESTEMUNHAS:

1ª) _____
Nome:
CPF/MF nº

2ª) _____
Nome:
CPF/MF nº



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br