

EDITAL
PREGÃO ELETRONICO Nº008/2025

Tipo de Licitação: Menor Preço

Regime de Execução: Por Lote

Data da Sessão Pública: 10/04/2025

Horário da Sessão Pública: 11:00h

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

OBJETO: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.

INÍCIO ACOLHIMENTO DE PROPOSTAS: 27/03/2025

ABERTURA DAS PROPOSTAS: 10:00h do dia 10/04/2025

INICIO DA DISPUTA DE PREÇOS: 11:00h do dia 10/04/2025

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.



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

LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 008/2025

A OSS VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, torna público que **realizará às 11:00h do dia 10 de março de 2025**, através do site "www.licitacoes-e.com.br" a licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico nº 008/2025**, 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. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.

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 rescindido anteriormente, caso não sejam prorrogados os Contratos de Gestão que subsidiam a presente contratação.**



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

2.3. Os valores descritos no Edital – 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

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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;
- 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

Pais.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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 assemblado 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.



Controladoria de Atividades do VIVA RIO, Panema, Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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 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.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

9. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 9.1. A Proposta de Preços do proponente vencedor deverá ser encaminhada no formato do Anexo III, após a solicitação do pregoeiro para inicialização da fase de aceitação.
- 9.2. Estima-se o valor global em **R\$ 14.952.491,28 (QUATORZE MILHÕES, NOVECENTOS E CINQUENTA E DOIS MIL, QUATROCENTOS E NOVENTA E UM REAIS E VINTE E OITO CENTAVOS)**, conforme demonstrativo anexado aos autos do processo;

ESTIMATIVA ORÇAMENTÁRIA						
PREÇOS RELATIVO AO PROCESSO DE LICITAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO HMAS COM RH						
ITEM	UND	QTD MENSAL	ESPECIFICAÇÃO	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
<u>PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	8669	DESJEJUM DIETAS PACIENTES	R\$9,50	R\$82.355,50	R\$988.266,00
2	UND	8850	ALMOÇO DIETAS PACIENTES	R\$22,30	R\$197.355,00	R\$2.368.260,00
3	UND	8735	LANCHE DIETAS PACIENTES	R\$9,50	R\$82.982,50	R\$995.790,00
4	UND	8821	JANTAR DIETAS PACIENTES	R\$22,30	R\$196.708,30	R\$2.360.499,60
5	UND	8637	CEIAS DIETAS PACIENTES	R\$8,90	R\$76.869,30	R\$922.431,60
SUBTOTAL				R\$72,50	R\$636.270,60	R\$7.635.247,20
<u>PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	805	DESJEJUM DIETAS PACIENTES	R\$8,60	R\$6.923,00	R\$83.076,00
2	UND	840	ALMOÇO DIETAS PACIENTES	R\$19,70	R\$16.548,00	R\$198.576,00
3	UND	827	LANCHE DIETAS PACIENTES	R\$8,60	R\$7.112,20	R\$85.346,40
4	UND	828	JANTAR DIETAS PACIENTES	R\$19,70	R\$16.311,60	R\$195.739,20
5	UND	796	CEIAS DIETAS PACIENTES	R\$7,12	R\$5.667,52	R\$68.010,24
SUBTOTAL				R\$63,72	R\$52.562,32	R\$630.747,84
<u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETAS LIQUIDAS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	427	DESJEJUM DIETAS LÍQUIDAS	R\$9,65	R\$4.120,55	R\$49.446,60
2	UND	513	ALMOÇO DIETAS LÍQUIDAS	R\$14,00	R\$7.182,00	R\$86.184,00
3	UND	508	LANCHE DIETAS LÍQUIDAS	R\$7,90	R\$4.013,20	R\$48.158,40
4	UND	511	JANTAR DIETAS LÍQUIDAS	R\$14,00	R\$7.154,00	R\$85.848,00
5	UND	501	CEIAS DIETAS LÍQUIDAS	R\$7,12	R\$3.567,12	R\$42.805,44
SUBTOTAL				R\$52,67	R\$26.036,87	R\$312.442,44
<u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETA LIQUIDA DE PROVAHMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

1	UND	79	DESJEJUM DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	R\$8,00	R\$632,00	R\$7.584,00
2	UND	92	ALMOÇO DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	R\$9,00	R\$828,00	R\$9.936,00
3	UND	84	LANCHE DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	R\$8,00	R\$672,00	R\$8.064,00
4	UND	92	JANTAR DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	R\$9,00	R\$828,00	R\$9.936,00
5	UND	87	CEIAS DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	R\$4,45	R\$387,15	R\$4.645,80
SUBTOTAL				R\$38,45	R\$3.347,15	R\$40.165,80
<u>ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	2.197	DESJEJUM ACOMPANHANTES	R\$8,50	R\$18.674,50	R\$224.094,00
2	UND	3.988	ALMOÇO ACOMPANHANTES	R\$20,30	R\$80.956,40	R\$971.476,80
3	UND	195	LANCHE ACOMPANHANTES	R\$8,50	R\$1.657,50	R\$19.890,00
4	UND	3.408	JANTAR ACOMPANHANTES	R\$20,30	R\$69.182,40	R\$830.188,80
SUBTOTAL				R\$57,60	R\$170.470,80	R\$2.045.649,60
<u>VISITANTES HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	4	ALMOÇO VISITANTES	R\$20,30	R\$81,20	R\$974,40
2	UND	1	JANTAR VISITANTES	R\$20,30	R\$20,30	R\$243,60
SUBTOTAL				R\$40,60	R\$101,50	R\$1.218,00
<u>FUNCIONÁRIOS / ACADÊMICOS / POLICIAIS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	1.925	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	R\$8,50	R\$16.362,50	R\$196.350,00
2	UND	10.504	ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	R\$20,30	R\$213.231,20	R\$2.558.774,40
3	UND	4.154	LANCHE FUNCIONÁRIOS	R\$8,50	R\$35.309,00	R\$423.708,00
4	UND	4.485	JANTAR FUNCIONÁRIOS	R\$20,30	R\$91.045,50	R\$1.092.546,00
SUBTOTAL				R\$57,60	R\$355.948,20	R\$4.271.378,40
<u>KITS LANCHES/KIT FONDO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	150	KIT LANCHE NOTURNO	R\$8,65	R\$1.297,50	R\$15.570,00
2	UND	1	KIT FONDO	R\$6,00	R\$6,00	R\$72,00
SUBTOTAL				R\$14,65	R\$1.303,50	R\$15.642,00
TOTAL GERAL				R\$397,79	R\$1.246.040,94	R\$14.952.491,28

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.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



- 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.
- 9.15. **Critério de Exequibilidade dos Preços:**

A fim de garantir a qualidade dos serviços prestados e a viabilidade econômica do contrato, não serão aceitas propostas com valores considerados inexequíveis. Para efeito deste edital, considera-se inexequível qualquer proposta cujo preço seja inferior ao custo mínimo necessário para a adequada execução dos serviços, levando em consideração:

Preços de mercado praticados para os insumos e serviços necessários;

Encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais aplicáveis ao setor;



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

Custos operacionais e logísticos inerentes à prestação do serviço;
Margem de lucro mínima compatível com a atividade econômica.

OBSERVAÇÃO: A Comissão de Licitação poderá solicitar detalhamento da composição de custos da proposta, caso haja indícios de inexecuibilidade. O não atendimento a essa solicitação poderá resultar na desclassificação da proposta.

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.

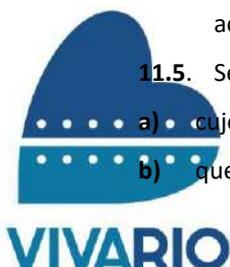
11.2. Até a abertura da sessão, os Proponentes, poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada;

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.



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:

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.



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

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, **330.**



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 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.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



- 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.

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

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)** Atestados emitidos por pessoas jurídicas de Direito Público ou Privado, que comprovem a conclusão da execução de serviços similares aos descritos no Projeto Básico. Em se tratando de atestado emitido por pessoa jurídica de direito público, o atestado deverá ser emitido em papel timbrado do órgão/unidade administrativa e indicar o cargo e



matrícula do signatário. Em se tratando de atestado emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá estar acompanhado de documento que comprove a aptidão do signatário para responder pela empresa/sociedade empresária.

- b) A empresa deverá atender todas as exigências apontadas no Anexo I (Termo de Referência) item.
- c) **As demais solicitações técnicas estão discriminadas no Termo de referência.**

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;

c) Declaração de inteira submissão aos termos do Pregão Eletrônico nº XXX/2025. (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.



Rua Alberto de Campos, 13, Ipanema, Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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) Comportar-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 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 do 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.
- 18.8.** Vencido o prazo proposto, sem a entrega dos serviços, total ou parcialmente, a Contratante oficialará 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 de Campos, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



- 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)

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO

1. DO OBJETO

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, a ser operacionalizado no Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme as previsões, exigências e especificações descritas aqui, no seu edital e nos demais anexos do instrumento convocatório.



Rua Alberto de Campos, 13 Ipanema, Rio de Janeiro, RJ, CEP: 22411-030.
Telefone: (21) 2555-3750
www.vivario.org.br

2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO

O Hospital Municipal Albert Schweitzer (HMAS) e a Coordenação de Emergência Regional (CER) são responsáveis por atender com qualidade as urgências e emergências, priorizando o atendimento de casos mais graves de acordo com a classificação de risco.

A alimentação dos usuários, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários das unidades de saúde deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias vigentes, visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade e em quantidade que possam garantir uma alimentação segura, adequada, saudável e contínua, adaptada ao momento biológico/patológico dos indivíduos, respeitando aos detalhes constantes no Termo de Referência (TR).

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, na Resolução RDC nº 216, de 15/09/2004 e na RDC nº 52, de 29/09/2014, 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 Alimentar para a População Brasileira, Guia Alimentar para Crianças Menores de 2 anos, 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 Portaria Interministerial nº 66, de 25/08/2006, que altera os parâmetros nutricionais do Programa de Alimentação do Trabalhador e na Lei nº 10.216, de 6/04/2001.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo e de distribuição de 05 (cinco) refeições diárias - desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I deste Termo de Referência.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas e administrativas a serem atendidas para a apresentação da proposta de prestação de serviços de Alimentação e Nutrição.

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, copas de nutrição dos andares, despensas e refeitórios do HMAS e CER, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado e áreas de cozinhas, copa dos andares, despensas e refeitórios, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios, mobiliários e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

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

3.3. A prestação do serviço envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, funcionários e acompanhantes, nas dependências



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

do Hospital Municipal Albert Schweitzer - HMAS e Coordenação de Emergência Regional - CER, conforme o padrão de alimentação estabelecido, os tipos de dietas e os respectivos horários dispostos neste termo.

4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 4.1.** Os serviços prestados devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras.
- 4.2.A** Empresa deverá apresentar a relação da equipe técnica e operacional, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto ora licitado, acompanhada de declaração formal do licitante de sua disponibilidade.
- 4.3.** Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 4.4.** Cumprir a Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997 – ANVISA, que dispõe sobre o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitário e de Boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de Alimentos.
- 4.5.** Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- 4.6.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos.
- 4.7.** Cumprir o Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 que determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.
- 4.8.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 que determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.
- 4.9.** Cumprir a Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.
- 4.10.** Cumprir a Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.
- 4.11.** Cumprir a Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, que dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.
- 4.12.** Cumprir a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, Regulamentada pelo Decreto nº [32.889/2010](#), que institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário 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

- 4.13.** Cumprir a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.
- 4.14.** A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.
- 4.15.** Deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação. A CONTRATADA deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à vigilância sanitária do município onde é realizado o preparo das refeições.
- 4.16.** 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.
- 4.17.** Somente serão consideradas as propostas das CONTRATADAS cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- 4.18.** Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN nº 378/05.
- 4.19.** 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).

4.19.1. Cada atestado apresentado deverá conter:

- a. A descrição das principais características dos serviços, como o total de refeições /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação de um ou mais locais de prestação dos serviços;
- b. Informar o período de execução dos serviços (prazo contratual, data de início e término do contrato);
- c. Apresentar manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;
- d. Descrever a natureza da prestação dos serviços.



5. DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

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

A contratada deverá executar o serviço contratado dentro das dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer – HMAS e a Coordenação de Emergência Regional – CER.

6. DO PREÇO

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

7. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

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

7.1. Condições Gerais:

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

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

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

7.1.4. Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C. A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

7.1.5. Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob congelamento pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação sanitária vigente (Resolução RDC nº12, de 02/01/2001, ANVISA/MS).

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

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

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

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

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



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

7.1.12. É obrigação da contratada mobiliar o refeitório conforme quantidade de refeições servidas para os usuários.

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

7.1.14. Elaborar, adotar e disponibilizar o Manual de Boas Práticas de Prestação de Serviços (MBPPS) para a Unidade, em atendimento à Portaria GM/MS nº 1428/93, Resolução RDC ANVISA nº 275/02 e demais legislação vigente. O MBPPS norteará as inspeções sanitárias e deverá contemplar, entre outros parâmetros, as condições ambientais, as instalações, o saneamento, os recursos humanos e o controle de qualidade. A CONTRATADA deverá apresentar o MBPPS em até no máximo 90 dias, quando do início da prestação de serviço.

7.1.15. Os fornecedores de produtos de origem animal devem estar de acordo com a legislação vigente, como a Lei Nº 7889 de 23/11/89, Lei Nº 8171 de 17/01/91, Decreto Nº 5741 de 30/03/06, Lei Nº 13680 de 14/06/18 regulamentada pelo Decreto 9918 de 18/07/19. A rotulagem dos produtos deve seguir as exigências da legislação vigente apresentar as seguintes informações: marca, lista de ingredientes, conteúdo líquido, identificação da origem e de lote, prazo de validade (RDC 259/02), informação nutricional (RDC 360/04), se contém glúten (Lei 10.674/03) e informações sobre a presença de alérgenos (RDC 26/15). A rotulagem dos produtos de origem animal deve seguir a Instrução Normativa Nº 22 de 24/11/2005 do MAPA e demais legislação vigente.

7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:

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

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

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

7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:

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

7.4. Transporte de produtos descartáveis:

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

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

7.5.1. O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados no HMAS e CER devem ser realizados em carros térmicos com portas específicos para transporte de bandejas de refeições em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

7.5.3. As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, líquidos envasados em copo descartável com capacidade de até 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável. As refeições dos pacientes pediátricos deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente ao calor com capacidade de 900 ml com 03 (três) divisórias.

7.5.4. Em situações especiais, disponibilizar utensílios específicos para oferta de alimentos de acordo com a solicitação do Nutricionista Clínico e/ou Equipe Multidisciplinar.

7.5.5. A CONTRATADA deverá ofertar, mediante solicitação prévia, dois tipos de Kits aos pacientes: um Kit Noturno e o Kit Fono. O Kit noturno é destinado a paciente da maternidade e para pacientes em pós-operatório. Já o Kit fono é destinado a pacientes em acompanhamento pela equipe de Fonoaudiologia. Os kits deverão ser autorizados somente por Nutricionistas do SND da CONTRATANTE. A composição de cada Kit encontra-se descrita no ANEXO I.

7.5.6. Em caso de necessidade de ajuste hídrico para os pacientes, a contratada deverá aumentar ou diminuir o fornecimento de água mineral (garrafa de 500 ml) de acordo com a sinalização realizado pela equipe de Nutrição Clínica no mapa da copeira, sem ônus.

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

7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:

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

7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:

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

7.9. Higienização de gêneros alimentícios:

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

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

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

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

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

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

7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:

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

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

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

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

7.11. Higienização pessoal:

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

7.11.2. Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

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

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

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

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

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

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

7.11.9. A contratada deverá responsabilizar-se pela disponibilidade de utensílios e descartáveis necessários para o porcionamento de alimentos nas copas dos andares.

8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS

8.1. Uso racional da água:

A CONTRATADA se compromete a:

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

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

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

d. estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

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

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

f. adotar práticas relacionadas às boas práticas ambientais/sustentabilidade, na execução dos serviços, conforme Decreto 9.178, de 23/10/2017 que altera o Decreto nº 7.746/12, que regulamenta o Art. 3 da Lei 8.666/93, demais legislação e normas ambientais.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

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

8.3. Manter a torneira fechada quando:

- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- Limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- Interromper o trabalho, por qualquer motivo.

8.4. Outras práticas:

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

9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

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

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

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

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

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

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



Rua Alameda de consumo, 12, Ipanema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

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

- a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;
- b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitado os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;
- c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;
- d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
 - Lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
 - Colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
 - Nunca as deixar de molho depois de cortadas ou descascadas;
 - Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
 - Não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
 - Cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
 - Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- a. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- b. Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- c. Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;



12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

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

Em conformidade com a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

Objetivando minimizar os impactos negativos ocasionados pela disposição de óleo comestível diretamente na rede de esgotos, a CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados ao encaminhamento de óleo comestível para a reciclagem, efetuando o armazenamento temporário do óleo vegetal usado, em coletor específico, e descartar, em conformidade aos requisitos legais estabelecidos pelos Órgãos de Controle e Fiscalização de caráter Federal, Estadual e Municipal (ANVISA, INEA – Instituto Estadual do Ambiente, entre outros). Para tanto, a empresa deverá atender ao Decreto nº 40.645/07, que institui a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e entidades da administração pública estadual direta e indireta, na fonte geradora, e a sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis e dá outras providências. A empresa deverá comprovar o encaminhamento deste material às cooperativas ou associações.

Realizar limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura e desobstruir as tubulações de esgoto das UAN e demais dependências relacionadas à prestação de serviço objeto deste TR, semestralmente, ou quando necessário, quando forem exclusivas da UAN. Esses procedimentos deverão ser executados com firma especializada e credenciada junto ao Instituto Estadual do Ambiente (INEA). As penalidades decorrentes da não observância da limpeza da caixa de gordura, conforme estabelecido na legislação vigente, Lei nº 4.991, de 22/01/2009, serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

14. NORTEADORES METODOLÓGICOS e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

14.2. As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários descritos nesse termo de referência, adequados ao perfil da instituição;

14.3. A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores a sua execução, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a CONTRATANTE, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.

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

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

14.6. Coletar diariamente, amostras para prova e contra-prova de todas as preparações, incluindo água



filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada (congelamento), por 72 horas.

14.7. A distribuição no refeitório da CONTRATANTE, das refeições destinadas aos funcionários e terceirizados do hospital e acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, deverá ser servido por copeiros, usando prato em louças sobre bandeja clara, lisa e de material resistente, copos descartáveis, acompanhados de talheres em inox, guardanapos, devidamente embalados em sacos plásticos para tal fim, obedecendo ao cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela CONTRATANTE.

15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES

A estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES

16.1. A contratada deverá manter em seu quadro de pessoal, na unidade de alimentação e nutrição (UAN) hospitalar, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

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

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

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

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

16.1.5. Horário das refeições:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES / FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00 às 08:00	06:00 às 06:45
Colação	09:00 (Somente mediante solicitação)	Não há
Almoço	12:00 às 13:00	11:00 às 14:00
Lanche	15:00 às 16:00	16:00 às 17:00
Jantar	18:00 às 19:00	19:30 às 21:00
Ceia	20:00 às 21:00	Não há

Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes (funcionários) do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14:30h.

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 30 minutos.



Os **Kits Lanche Noturnos** serão distribuídos, sempre que solicitados, em três horários conforme a necessidade da Unidade: 23:00, 03:00 e 05:00.

O **Kit Fono** será fornecido conforme solicitação do nutricionista clínico em qualquer horário do dia.

16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

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

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

	<ul style="list-style-type: none"> • Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha. • Fazer separação dos resíduos.
--	---

16.3. Quadro proposto de funcionários:

Função	Horário	Quantidade	Escala
Nutricionista Gerente	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Nutricionista Planejamento / Qualidade	07:00 às 16:48h	1	Diarista
Nutricionista Plantonista Dieta	06:00 às 18:00h	3	Plantonista 12x60
Nutricionista Plantonista Funcionários	10:00 às 22:00h	3	Plantonista 12x60
Assistente Administrativo	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Auxiliar Administrativo	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Encarregado de Nutrição	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Cozinheiro Funcionários Diurno	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Cozinheiro Funcionários Noturno	10:00 às 22:00h	2	Plantonista 12x36
Cozinheiro Pacientes	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Auxiliar de cozinha	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Auxiliar de cozinha dieta	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Magarefe	06:00 às 15:48h	1	Diarista
Copeira de Pacientes 1	06:00 às 18:00h	16	Plantonista 12x36
Copeira de Pacientes 2	09:00 às 21:00h	12	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 1	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 2	10:00 às 22:00h	6	Plantonista 12x36
Copeira de funcionários 3	07:00 às 16:48h	1	Diarista
Copeira de sobremesa e sucos	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Copeira de legumes	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Copeira Noturna	19:00 às 07:00h	4	Plantonista 12x36
Auxiliar de serviços gerais 1	06:00 às 18:00h	4	Plantonista 12x36
Auxiliar de serviços gerais 2	10:00 às 22:00h	4	Plantonista 12x36
Auxiliar de serviços gerais 3	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Estoquista 1	07:00 às 16:48 h	1	Diarista
Estoquista 2	06:00 às 18:00h	2	Plantonista 12x36
Total de Funcionários		85	

*A Carga horária para Nutricionista deverá totalizar 30h semanais, de acordo com as orientações CFN 600/2018. As cargas horárias superiores ao recomendado devem constar em acordo coletivo junto ao sindicato da categoria.



17. DO CONTRATO

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

17.2. O prazo contratual poderá ser prorrogado desde que a proposta da CONTRATADA seja comprovadamente mais vantajosa para a OSC VIVA RIO.

18. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

18.9. A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição.

18.10. A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

18.11. O pagamento será efetuado, obrigatoriamente, por meio de crédito em conta corrente de instituição financeira a ser definida em contrato, a contar do recebimento de cada nota fiscal/fatura, isenta de erro e com o mesmo número do CNPJ (Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica) acompanhada dos documentos cabíveis de regularidade fiscal e trabalhista.

19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, Gestor ou Comissão especialmente designado pela direção da unidade hospitalar e CER, a quem caberá fiscalizar e acompanhar a execução dos serviços, anotando e registrando em local apropriado as ocorrências, como também notificando a CONTRATADA, por escrito, acerca de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a fim de que adote as providências cabíveis à sua correção.

19.2. A CONTRATADA deverá designar um Responsável Técnico, que deverá se reportar diretamente ao Gestor ou à Comissão de Fiscalização do CONTRATO, pessoalmente e/ou via eletrônica/telefone, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação dos funcionários alocados.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Sem prejuízo das obrigações editalícias e contratuais, são obrigações da CONTRATADA:

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados. No caso das refeições servidas no refeitório, o fornecimento deverá ser efetuado até o fechamento do refeitório, contemplando na totalidade as preparações ofertadas.

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

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências do Hospital Municipal Albert Schweitzer e Coordenação de Emergência Regional, observadas às exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

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

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

- a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c. Teto: forros em geral e pinturas;
- d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.

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

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

• COZINHA SERVIDOR

EQUIPAMENTO

QUANTIDADE

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



FOGÃO INDUSTRIAL 4 BOCAS	1
FOGÃO INDUSTRIAL 6 BOCAS	1
CHAPA INDUSTRIAL INOX PARA GRELHAR	1
BASE INOX (APOIO DA CHAPA)	1
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
BATEDEIRA G INDUSTRIAL 38 LITROS	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL REDONDA INOX	1
FRITADEIRA INDUSTRIAL RETANGULAR INOX	1
CUBA 100	20
CUBA 200	34
CUBA 150	25
MEIA CUBA	36
PANELA DM 70 CM	8
PANELA DM 50 CM	8
PANELA DM 30 CM	7
ESCORREDOR	6
ESTANTE DE INOX GRANDE	1
BANCADA INOX COM CUBA FUNDA	1
BANCADA INOX 2 METROS	1
FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS	2
LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 25 LITROS	1
LIXEIRA 200 LITROS	2
TELAS MILIMETRADAS EXTERNA	11
PRATELERIA INOX 1,5 METROS	1
CORTADOR DE LEGUMES MANUAL	1
FORNO INDUSTRIAL ELETRICO 5 COMPARTIMENTOS	1

- COZINHA DIETA

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

- SALA DE PREPARO DE LANCHES;

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA INOX 1,5 METROS	1
ESPRESSO DE LARANJA	1
LIQUIDIFICADOR 25 LITROS	1
LIQUIDIFICADOR DE MESA 4 LITROS	1
BEBEDOURO 100 LITROS	1

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

LIXEIRA 100 LITROS	1
PRATELEIRA INOX 1,5 METROS	1
MÁQUINA CAFÉ INDUSTRIAL INOX 6 LITROS	1
APOIO INOX PARA MÁQUINA CAFÉ 6 LITROS	1

- CONFEITARIA:

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

- SALA DE PRÉ-PREPARO DE CARNES:

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

- ÁREA DE RECEPÇÃO DE MERCADORIAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BALANÇA CAPACIDADE 300 KG	1
ESTRADO ALTO	5

- ESTOQUE:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
ESTANTE FERRO GALVANIZADO	12
ESTANTE FERRO (ÁREA DE DESCARTÁVEIS)	4
ESTANTE FERRO 5 PRATELEIRAS (ÁREA DE DESCARTÁVEIS)	4
MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS	3
COMPUTADOR	1
BALANÇA 15 KG DIGITAL	1
MONOBLOCO VAZADO	90
CAIXA PARA CARNE	80
CADEIRA DE ESCRITÓRIO	2
IMPRESSORA BROTHER	1
ESTRADO ALTO BRANCO	4
PALETTS 5CM CINZA	150
CARRINHO PRANCHÃO INOX	2
CARRINHO TERMICO DE INOX	8
LIXEIRA 50 LITROS	1

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS	2
PRATELEIRA INOX 2 METROS	2

- CÂMARAS:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 1)	2
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 2)	2
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 3)	1
ESTANTE INOX 4 PRATELEIRAS (CÂMARA 4)	1
BOMBONAS 12 LITROS TERMOLAR	10
BOMBONAS 09 LITROS TERMOLAR	5
BOMBONAS 06 LITROS TERMOLAR	4

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE LEGUMES:

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

- ÁREA DE PRÉ-PREPARO DE SALADAS:

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

- SALA DE PREPARO DE LANCHES PACIENTES:

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

- ÁREA DE PORCIONAMENTO DIETAS:

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

- ÁREA DE LAVAGEM DE UTENSÍLIOS:

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
BANCADA DE APOIO	1
MAQUINA DE LAVAR PEQUENA	1
ESTANTE DE INOX 4 PRATELEIRAS	1
PRATO	500
BANDEJAS	600
GARFO	500
FACAS	500
LIXEIRA 220 LITROS	1
MESA ESCRITÓRIO 2 GAVETAS (SALA DAS AUXILIARES)	2
ESTANTE 2 PORTAS E 2 PRATELEIRAS (SALA DAS AUXILIARES)	1

- REFEITÓRIO:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
MESA PLASTICA	10
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO QUENTE 8 CUBAS	1
BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO FRIO 6 CUBAS	1
CONJUNTO DE MESAS REFEITÓRIO COM 6 CADEIRAS	38

- SALA DE NUTRIÇÃO:

EQUIPAMENTO	QUANTIDADE
CÂMERAS	32
COMPUTADOR	1
MONITOR PARA CAMERAS 24"	1
ARMÁRIO FERRO 2 PORTAS	2
MESA ESCRITORIO 2 GAVETAS	2
CADEIRA ESCRITORIO	2
GAVETEIRO	1
LIXEIRA 100 L	1
TELEFONE DE MESA	1
MESA ESCRITORIO	1
IMPRESSORA BROTHER	1
QUADRO AVISO GRANDE BRANCO	1
QUADRO AVISO ÍMÃ	1

20.8. Para o cumprimento do disposto neste item será lavrado um termo, na assunção e no término do contrato, em que constará o arrolamento total da área física, equipamentos e mobiliários com a descrição do

seu estado de conservação e de funcionamento, com atestação de ambas as partes (Contratante e Contratada), apresentado em até 05 (cinco) dias após o recebimento pela CONTRATADA do Memorando de Início dos Serviços.

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

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

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

20.12. Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados.

20.13. Fornecer uniformes completos, de acordo com a função, no mínimo três jogos, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT nº 3.214, de 08/06/1978 e suas alterações, de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

20.14. Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto 3x4, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise.

20.15. Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender todas as demandas relacionado à boa execução dos serviços contratados.

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

20.17. Responder por danos causados ao contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto.

20.18. Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

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

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

20.21. Fornecer utensílios cumprindo a padronização conforme a necessidade da Unidade.

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

20.23. Fornecer todo material descartável, tais como:

- Copo plástico que não se deforme com o manuseio normal, com capacidade de 250 ml (com tampa) para fornecimento de líquidos.
- Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade.
- Embalagem plástica com tampa para sobremesa.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

- Embalagem plástica para talheres.
- Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade.
- Canudo articulado embalado individualmente.
- Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes.

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

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

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

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

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

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

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

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

20.31. Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde deles.

20.32. Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

20.33. Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

20.34. Atender aos funcionários adeptos de dieta, de acordo com o diagnóstico clínico, sem alteração no preço da refeição, mediante encaminhamento e aprovação prévia da Coordenação Geral de Nutrição do HMAS.

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

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

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

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

21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem-se obrigações do Hospital Municipal Albert Schweitzer- HMAS e Coordenação Geral de Emergência - CER:

21.1. Expedir a ORDEM DE SERVIÇO com a indicação dos locais de fornecimento de nutrição e alimentação;

21.2. Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;

21.3. A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela Adjudicatária;

21.4. Receber mensalmente os serviços executados pela CONTRATADA, para fins de liquidação da despesa, nos termos da Lei, sendo certo que o recebimento provisório ou definitivo do objeto contratado pela Administração não exclui a responsabilidade civil a ele relativa, nem a ético-profissional, da CONTRATADA;

21.5. Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento de solicitação de parcela ou Nota Fiscal Eletrônica, obrigatoriamente por meio de crédito em conta corrente da instituição financeira contratada pela OSC VIVA RIO, cujo número e agência deverão ser informados pela CONTRATADA na entrega da documentação;

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

22. DISPOSIÇÕES FINAIS

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

22.2. A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dele.

22.3. O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

fiscais, sem qualquer solidariedade da OSC VIVA RIO.

22.4. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/1993

23. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS E MECANISMO DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE

A **OSS VIVA RIO** estabelecerá o fluxo de “atesto de notas” pelos Gerentes e/ou Diretores da Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSS VIVA RIO**. O “atesto de notas”, Anexo II, também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



24. PREVENÇÃO E COMBATE À 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 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.

25. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES



Rua Roberto de Campos, 14, Ipanema, Rio de Janeiro RJ, CEP: 22251-010 - 11-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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.

26. 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;
- 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.

VIVA RIO



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

ANEXO I

**I.I. ESTIMATIVA MENSAL DE REFEIÇÕES DO HOSPITAL MUNICIPAL ALBERT SCHWEITZER e CER REALENGO
(REFERÊNCIA: NOV/2024 A JAN/2025)**

PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS	MÉDIA MENSAL DE DIETAS
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	8.669
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	8.850
LANCHE DIETAS PACIENTES	8.735
JANTAR DIETAS PACIENTES	8.821
CEIAS DIETAS PACIENTES	8.637

PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES PEDIÁTRICOS	MÉDIA MENSAL DE DIETAS
DESJEJUM DIETAS PACIENTES	805
ALMOÇO DIETAS PACIENTES	840
LANCHE DIETAS PACIENTES	827
JANTAR DIETAS PACIENTES	828
CEIAS DIETAS PACIENTES	796

PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETAS LÍQUIDAS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS	MÉDIA MENSAL DE DIETAS
DESJEJUM DIETAS LÍQUIDAS	427
ALMOÇO DIETAS LÍQUIDAS	513
LANCHE DIETAS LÍQUIDAS	508
JANTAR DIETAS LÍQUIDAS	511
CEIAS DIETAS LÍQUIDAS	501

**PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETA LÍQUIDA DE PROVA
HMAS e CER REALENGO**

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

SERVIÇOS PARA PACIENTES ADULTOS	MÉDIA MENSAL DE DIETAS
DESJEJUM DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	79
ALMOÇO DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	92
LANCHE DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	84
JANTAR DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	92
CEIAS DIETAS LÍQUIDA DE PROVA	87

ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA ACOMPANHANTES	MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES
DESJEJUM ACOMPANHANTES	2.197
ALMOÇO ACOMPANHANTES	3.988
LANCHE ACOMPANHANTES	195
JANTAR ACOMPANHANTES	3.408

VISITANTES HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA VISITANTES	MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES
ALMOÇO VISITANTES	4
JANTAR VISITANTES	1

FUNCIONÁRIOS / ACADÊMICOS / POLICIAIS HMAS e CER REALENGO	
SERVIÇOS PARA FUNCIONÁRIOS	MÉDIA MENSAL DE REFEIÇÕES
DESJEJUM FUNCIONÁRIOS	1.925
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	10.504
LANCHE FUNCIONÁRIOS	4.154
JANTAR FUNCIONÁRIOS	4.485

I.II. COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES



REFEIÇÕES DESTINADAS AOS FUNCIONÁRIOS, ACOMPANHANTES E VISITANTES:

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

- Pequenas Refeições

• PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum 400 kcal	Lanche 400 kcal
• Valor energético aproximado (kcal)				
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDENATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150	150
	- OU ACHOCOLATADO (NORMAL OU DIET)	ML	200	200
II	- PÃO DIVERSOS (SAL OU DOCE)	G	50	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	45	45
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	40	40
	- OU BOLO SIMPLES	G	*	80
	- OU CACHORRO QUENTE	G	*	80
	- OU PIZZA	G	*	100
III	- OU SALGADO DE FORNO RECHEADO	G	*	80
	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL) OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (10g)	1 (10g)
IV	- QUEIJOS AMARELOS	G	30	30
	- REQUEIJÃO OU POLENGUINHO	G	30/34	30/34
	- QUEIJO MINAS OU RICOTA	G	40	40
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	30	30

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

- Grandes Refeições

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA)			Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
Valor energético aproximado (kcal)				
ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	80	80
	- OU SOPA	ML	250	250
II	CEREAL E/OU MASSA	G	200	200
III	LEGUMINOSAS	G	120	120

IV	- CARNE BOVINA	G	120	120
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/210	120/210
	- OU PEIXE (FILÉ)	G	120	120
	- OU FÍGADO, BUCHO	G	120	120
	- OU CARNE SECA	G	120	120
	- OU LINGUIÇA	G	120	120
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	120/210	120/210
	- OU STROGONOFF	G	150	150
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G	220	220
	- OVOS	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	150/200	150/200
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	150	150
	- OU MELANCIA/ MELÃO EM FATIA	G	250	250
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	70/70	70/70
VII	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100/100/100	100/100/100
	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
VIII	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

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

- Variação e Frequência de Alimentos e Preparações:

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

CARNES	TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)
Rua Alberto de Campos, 12, Panema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.			

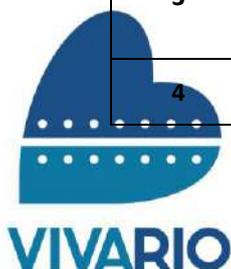
Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	3	-
2	PEIXES	PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU CAÇÃO (FILÉ)	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	1	-
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-	1
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-	1
5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDOS	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1	
6	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍDA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	2	

VARIÇÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC



5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÊ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*) OU FRUTAS COZIDAS, ASSADAS, OU EM COMPOTAS (*) DOCES CREMOSOS DE FRUTAS, DE LEGUMES OU DE LEITE CREMES, PUDINS, GELATINAS E FLANS OU SORVETE

PERMITIDOS NO PREPARO DAS GRANDES REFEIÇÕES		
CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL REFINADO, IODADO E BAIXO GRAU DE UMIDADE	5 gramas
	- ALHO - MASSA OU POLPA DE TOMATE - CEBOLA - TOMATE - PIMENTÃO - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO - ÓLEO VEGETAL (SOJA, MILHO, CANOLA, GIRRASOL) - AZEITE DE OLIVA PARA COCÇÃO OU TEMPERO - ERVAS SECAS OU FRESCAS	QS **

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

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente.

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo e aprovação da Coordenação Geral de Nutrição e SND.

OBS 4: Disponibilização no balcão de distribuição de refeições para funcionários: sal individual, azeite extra virgem, vinagre, molho de pimenta, açúcar individual, adoçante individual e palito de dente.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES ADULTOS (DIETAS)

Nomenclaturas e definição das consistências utilizadas na unidade hospitalar:

- **Dieta Normal**

Dietas sem restrições em relação à consistência, quantitativamente suficientes, qualitativamente completas, harmônicas em seus componentes e adequadas, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade.

- **Dietas Branda, Pastosa e Semilíquida**

Dietas modificadas quanto à consistência por cocção ou ação mecânica. O almoço e o jantar poderão apresentar as mesmas preparações da dieta normal, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas: não incluir vegetais crus, não incluir frituras, vísceras e embutidos, excetuando casos especiais sinalizados pela equipe de Nutrição Clínica.

- **Dietas Líquidas/ Líquida sem resíduo/ Líquida de Prova**

Destinadas aos pacientes que necessitam de alimentação nutricionalmente equilibrada, mas que apresentam problemas graves de mastigação, deglutição, no pré e pós-operatórios, e preparo de exames, onde deverão ser ofertados líquidos clarificados (claros e coados), ou seja, dieta líquida sem resíduos.

PORCIONAMENTOS DAS DIETAS (NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			600	-	400	340
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (C/ OU S/AÇÚCAR P/ CAFÉ COM LEITE	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO	G	45	-	20/30	20/30
	- OU TORRADA	G	40	-	40	40
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/30	-	20/30	20/30
	- OU BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10g)	-	1(10g)	1

	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1(15g)	-	1(15g)	1
V	- QUEIJOS AMARELO	G	30	-	30	-
	- OU QUEIJO BRANCO C/SAL OU RICOTA	G	40	-	40	-
	- OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL OU POLENGUINHO (COMUM OU LIGHT)	G	30/34	-	30/34	-
VI	- FRUTAS	UND	150	-	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

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

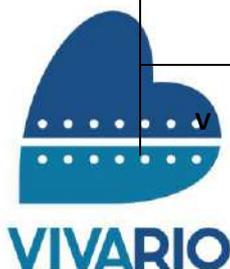
OBS 5: (**) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			800/1000	800/1000
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> VEGETAIS A, B OU C (*)	G	80/120/120	80/120/120
	- MASSAS, LEGUMINOSAS - SALADAS - OU SOPAS	G	250	250
II	- CEREAL E/ OU MASSAS	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE)	G	120/210	120/210
		G	120	120
	- OVO	UND	2	2
	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*)	G	100/150	100/150



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

	- OU PIRÃO	G	100	100
	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	G	150	150
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	40/80	40/80
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100/100/100	100/100/100
	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em embalagem individual.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

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

REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES PEDIÁTRICOS

Nomenclatura de consistências utilizadas na unidade hospitalar:

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA

- Até 12 anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pelo Serviço de Nutrição e Dietética do hospital de forma a atender às necessidades individuais do paciente.
- As refeições (almoço e jantar) dos pacientes pediátricos deverão sofrer uma redução de 25% do porcionamento em todas as preparações: entradas, cereal e/ou massas, leguminosas, guarnição e prato principal (proteína). As dietas deverão ser envazadas em embalagem individual de 900mL com 3 divisórias.

DIETAS DE RESTRIÇÃO DESTINADAS AOS PACIENTES:

- DIETA PARA DIABÉTICOS OU COM RESTRIÇÃO DE SACAROSE:**

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	360	-	360	200

Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	-	200
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA SEMI DESNATADO (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	-	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
III	- PÃO INTEGRAL (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) INTEGRAL	G	45	-	-	20/30
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL	G	65/70	-	60	-
	- OU FARINHA AVEIA (PARA MINGAU) OU VITAMINA	G	20/25	-	45/70	20/25
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	-
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, RICOTA, CREMOSO	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS	UND	150	-	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço).

OBS 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

OBS 3: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 4: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma integral de acordo com a solicitação do SND da contratante, sem ônus.

OBS 6: Substituir o item II pelo leite sem lactose ou de soja quando o paciente tiver intolerância respectivamente a lactose e ao leite de vaca, sem ônus.

OBS 7: (***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando - se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	500
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u>			
	- SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/210	120/210
	- OU PEIXE (FILE)	G	120	120
	- OVO	UND	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	200	200
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	200	200
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	200	200
IV	- LEGUMINOSAS	G	150	150
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	150	150
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	60	60
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	60	60
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em sachê individual.

OBS 2: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APROXIMADO: 80 a 100 G PROTEÍNA (*) / DIA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			350	-	250	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE VACA	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
II	- CHÁ 10%	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	-	50	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	40	-	40	20/30
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1(10G)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1 (15G)	-	1 (15G)	1(15G)
V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-
VI	- FRUTAS	UND	150	-	-	-

OBS 1: (*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

OBS 2: (**) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 3: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 4: Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 5: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 6:(***) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 7:(***) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 8: Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES

de Jantar - RJ CEP Jantar 11-030.

Valor energético aproximado (kcal)			500	500
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	80/150	80/150
II	g) ARROZ h) OU MACARRÃO	G G	200 200	200 200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	CARNE BRANCA OU VERMELHA OU OVO	G UND	80/100 1	80/100 1
V	GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (*) OU FARINHAS	G	100 50	100 50
VI	SOBREMESA: FRUTAS (**) OU DOCES CASEIROS CREME DE LEITE	G	150 80 15	150 80 x
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra

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

DIETA ISENTA DE LACTOSE

- PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES Valor energético aproximado (kcal)			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
			285	-	285	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE SEM LACTOSE	ML	150	-	150	150
II	- PÃO OU BISCOITO OU TORRADA	G G	50 60	- -	50 60	- 60
III	- FRUTAS (**)	UND	150	-	-	-

IV	- CHÁ	ML	200	-	200	200
	- OU CAFÉ	ML	50	-	50	50
V	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O pão das pequenas refeições será de forma tradicional ou integral de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

OBS 3:(**) O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 4:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 5: Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (sem lactose), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A (SALADAS) (*)	G	80	80/150
II	<u>CEREAL:</u> - ARROZ - OU MACARRÃO	G	200	200
		G	200	200
III	<u>CARNES:</u> BOVINA OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE) OVO	G	120	120
		G	120/210	120/210
		G	120	120
		UND	2	2
IV	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*)	G	150	150
V	- LEGUMINOSAS	G	150	150
VI	<u>SOBREMESA:</u> FRUTAS EM GERAL(**) OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE – LACTOSE	UND G	150	150
			100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.

OBS 2: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

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

DIETA HIPOSSÓDICA:

b) PEQUENAS REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)			360	-	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE COMUM	UND	1 (200ml)	-	1 (200ml)	1 (200ml)
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200	-	200	200
III	- PÃO (SEM SAL)	G	50	-	50	50
	- OU BISCOITO (SEM SAL)	G	60	-	60	60
	- OU TORRADA (SEM SAL)	G	60	-	60	60
	- OU FARINHA (PARA MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
	- BOLO	G	-	-	80	80
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM SAL)	UND	1(10g)	-	1(10G)	1(10G)
	- OU GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM SAL): MINAS, RICOTA	G	40	-	40	40
VI	- FRUTAS (**)	UND	150	-	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	1

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem

lactose de acordo com o SND da contratante.

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

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

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

OBS 6:()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			500	490
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100	100
	- MASSAS E LEGUMINOSAS EM: - SALADAS - OU SOPAS	G ML	100 250	100 250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/210	120/210
	- OU PEIXE (FILE) - OVO	G UND	120 2	120 2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO - OU POLENTA	G G	100 100	100 100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	150	150
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA) - OU GELATINA, FLAN, PUDIM	G G	80 100/100/100	80 100/100/100

	- OU SORVETE	G	60	60
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

OBS 1: O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

OBS 2: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra.

OBS 3: (**) As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOLIPÍDICA:

c) PEQUENAS REFEIÇÕES

Valor energético aproximado (kcal)			360	70	360	200
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
	- CAFÉ (S/ AÇÚCAR)	ML	50	-	50	50
I	- OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
	- OU MATE (S/ AÇÚCAR)	ML	200	-	200	200
II	- LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR), DESNATADO OU LEITE DE SOJA	ML	200	-	200	200
	- OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) DESNATADO	ML	150	-	150	150
	- OU IOGURTE DESNATADO	UND	1 (200ml)	-	1200 ml)	1(200ml)
III	- PÃO	G	50	-	50	-
	- OU BISCOITO	G	60	-	60	60
	- OU TORRADA	G	60	-	60	60
	- OU FARINHA (PARA					

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

	MINGAU) + BISCOITO	G	20/40	-	20/40	20/40
IV	- GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	UND	1(15G)	-	1(15G)	1(15G)
V	- QUEIJOS (SEM GORDURAS)	G	40	-	40	-
VI	- FRUTAS (**)	UND	150	-	-	-
VII	- ÁGUA MINERAL (500ML)	UND	1	-	1	-

OBS 1: (*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

OBS 2: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

OBS 4: O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

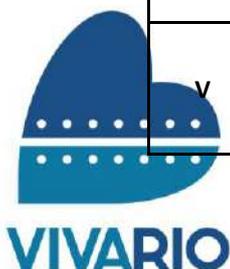
OBS 5: ()** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 6: ()** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 7: Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			890/965	790/840
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPAS	ML	250	250
II	<u>CEREAL:</u> - MASSA E/OU ARROZ	G	200	200
III	- LEGUMINOSAS	G	150	150
IV	<u>CARNES:</u> - BOVINA	G	120	120
	- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	120/240	150/200
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150/200	150/200
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS A, B E/OU C (*)	G	100/150	100/150
	- OU PIRÃO	G	100	100



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

	- OU POLENTA	G	100	100
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	150	150
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)	G	80	80
	- OU GELATINA	G	100	100
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1
VIII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200

OBS 1: (*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

OBS 2:(**) As frutas ficam condicionadas à safra.

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

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1.500 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

d) PEQUENAS EFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	250	-	250	200
- CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) - OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)				

OBS 1: O leite de vaca utilizado nas preparações descritas deverá ser apenas do tipo semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

OBS 2: Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

OBS 3:(*) As frutas ficam condicionadas à safra.



• GRANDES REFEIÇÕES

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
	Valor energético aproximado (kcal)	400
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G) - OU GELATINA (100G) - OU SORVETE (100G) - OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G) - OU PUDINS (100G) III) PORÇÃO DE 200ML - SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)		

DIETA LÍQUIDA SEM RESÍDUO E LÍQUIDA DE PROVA DESTINADAS AOS PACIENTES:

PADRÃO: 1000 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

e) PEQUENAS EFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	200	-	200	200
- CHÁ OU MATE OU AGUA DE COCO (200ML) OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS CLAROS E COADOS (200ML) + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML) * A LÍQUIDA DE PROVA DEVERÁ SER COMPOSTA POR APENAS 1 LÍQUIDO DE 150ML POR REFEIÇÃO + GELATINA (80G)				

- GRANDES REFEIÇÕES

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
	Valor energético aproximado (kcal)	200



Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

CEP: 20411-030.

I) PORÇÃO DE 300ML

- CALDO DE LEGUMES TAMISADOS

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)

- OU GELATINA (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS COZIDAS (150G)

III) PORÇÃO DE 200ML

- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA COADOS, COM OU SEM ADOÇANTE.

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

* A LIQUIDA DE PROVA DEVERÁ SER COMPOSTA POR APENAS 1 LÍQUIDO DE 150ML POR REFEIÇÃO + GELATINA (80G)

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

Esta dieta terá composição idêntica à das dietas básicas, com substituição dos alimentos ricos em resíduos e sem alteração do preço das dietas básicas.

DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

As dietas de acréscimo serão compostas a partir das dietas básicas complementadas com alimentos e preparações ricas no nutriente adequado.

KIT LANCHE NOTURNO

- SUCO INDUSTRIALIZADO EMBALAGEM INDIVIDUAL COM OU SEM AÇÚCAR (200 ML)

- PORÇÃO DE BISCOITO DOCE OU SALGADO OU TORRADA NORMAL OU INTEGRAL

- SACHÊ MANTEIGA (10G)

- FRUTA (1 UNIDADE)

Obs.: Estimativa mensal média = 150 Kits noturnos/mês

Obs.: Em casos de pacientes Diabéticos os itens deverão ser isentos de sacarose e integrais.

Obs.: Se a consistência do Kit Lanche Noturno for líquida sem restrição, substituir o suco industrializado por 1 unidade de 200mL de iogurte.

KIT FONDO



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

- 1 COPO DESCARTÁVEL COM TAMPA CONTENDO ÁGUA POTÁVEL (200 ML)
- 1 CANUDO DESCARTÁVEL
- 1 COLHER DESCARTÁVEL
- 1 SACHÊS DE BISCOITO
- 2 CREMES DE FRUTA (100 ML, CADA)
- 1 SACHÊ DE ESPESSANTE (*)

Obs.: Estimativa mensal média = 01 Kit fono/mês

Obs.: O espessante é fornecido pela Contratante.

ANEXO II

MODELO DA DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

À

Comissão de Julgamento / OSS Viva Rio

Ref: Pregão Eletrônico n.º xxx/2025.

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.



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

Local e data

(Empresa e assinatura do responsável legal)

ANEXO III

MODELO DA PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão de Licitação da OSS Viva Rio.

Pregão Eletrônico nº xxx/2025.

RAZÃO SOCIAL:

CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:

ENDEREÇO E TELEFONE:

AGÊNCIA E Nº DA CONTA CORRENTE:

1. Apresentamos, para atendimento ao pregão acima referenciado, proposta de preços para os itens colocados na planilha abaixo:

ESTIMATIVA ORÇAMENTÁRIA						
PREÇOS RELATIVO AO PROCESSO DE LICITAÇÕES DE ALIMENTAÇÃO HMAS COM RH						
ITEM	UND	QTD MENSAL	ESPECIFICAÇÃO			
<u>PACIENTES ADULTOS HMAS e CER REALENGO</u>			VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL	
1	UND	8669	DESJEJUM DIETAS PACIENTES			
2	UND	8850	ALMOÇO DIETAS PACIENTES			
3	UND	8735	LANCHE DIETAS PACIENTES			
4	UND	8821	JANTAR DIETAS PACIENTES			

ema. Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.



Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

5	UND	8637	CEIAS DIETAS PACIENTES			
SUBTOTAL						
<u>PACIENTES PEDIÁTRICOS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	805	DESJEJUM DIETAS PACIENTES			
2	UND	840	ALMOÇO DIETAS PACIENTES			
3	UND	827	LANCHE DIETAS PACIENTES			
4	UND	828	JANTAR DIETAS PACIENTES			
5	UND	796	CEIAS DIETAS PACIENTES			
SUBTOTAL						
<u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETAS LÍQUIDAS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	427	DESJEJUM DIETAS LÍQUIDAS			
2	UND	513	ALMOÇO DIETAS LÍQUIDAS			
3	UND	508	LANCHE DIETAS LÍQUIDAS			
4	UND	511	JANTAR DIETAS LÍQUIDAS			
5	UND	501	CEIAS DIETAS LÍQUIDAS			
SUBTOTAL						
<u>PACIENTES ADULTOS E CRIANÇAS COM DIETA LÍQUIDA DE PROVA HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	79	DESJEJUM DIETAS LÍQUIDA DE PROVA			
2	UND	92	ALMOÇO DIETAS LÍQUIDA DE PROVA			
3	UND	84	LANCHE DIETAS LÍQUIDA DE PROVA			
4	UND	92	JANTAR DIETAS LÍQUIDA DE PROVA			
5	UND	87	CEIAS DIETAS LÍQUIDA DE PROVA			
SUBTOTAL						
<u>ACOMPANHANTES HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	2.197	DESJEJUM ACOMPANHANTES			
2	UND	3.988	ALMOÇO ACOMPANHANTES			
3	UND	195	LANCHE ACOMPANHANTES			
4	UND	3.408	JANTAR ACOMPANHANTES			
SUBTOTAL						
<u>VISITANTES HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	4	ALMOÇO VISITANTES			
2	UND	1	JANTAR VISITANTES			

SUBTOTAL						
<u>FUNCIONÁRIOS / ACADÊMICOS / POLICIAIS HMAS e CER REALENGO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	1.925	DESJEJUM FUNCIONÁRIOS			
2	UND	10.504	ALMOÇO FUNCIONÁRIOS			
3	UND	4.154	LANCHE FUNCIONÁRIOS			
4	UND	4.485	JANTAR FUNCIONÁRIOS			
SUBTOTAL						
<u>KITS LANCHES/KIT FONDO</u>				VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL	VALOR ANUAL
1	UND	150	KIT LANCHE NOTURNO			
2	UND	1	KIT FONDO			
SUBTOTAL						
TOTAL GERAL						

- 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 2025.

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/2025, 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

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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

ANEXO V

MODELO DA DECLARAÇÃO DE ME E/OU EPP

Ref.: Pregão Eletrônico n.º xxx/2025

_____, 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 § 4.º do art. 3.º 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

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

.....
(Representante legal)

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 **XXXXXXXXXXXXXXXX**, nacionalidade, estado civil, profissão, portador da identidade nº XXXXXXXX, órgão expedidor e do CPF XXXXXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXXXXXX, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objetivo a contratação de empresa 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/2025, no Termo de Referência – Anexo I, bem como na proposta e informações fornecidas pelo Contratante.



CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA: Rua Alberto de Campos 12, Ipanema, Rio de Janeiro-RJ CEP.:22411-030.

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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.
- 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 por ventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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:

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.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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;
- 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



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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:

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 total, 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.



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

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 do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total al, 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.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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 - XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Endereço: xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

Telefone: xxxxxxxxxxxxxxxx

Atenção: Sr. xxxxxxxxxxxxxxxx

E-mail: xxxxxxxxxxxxxxxx

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.

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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 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.

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

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



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 XXXXXXXXXXXXXXXX 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

ANEXO VII

QUESTIONÁRIO DE DUE DILIGENCE DE INTEGRIDADE (DDI) – FOR-PDD1-001

Seguindo as orientações de seu Programa de Integridade e os Termos da Política de DDI, a Viva Rio solicita o preenchimento das informações listadas no presente Questionário.

O questionário de DDI preenchido será avaliado pela equipe de Compliance da Viva Rio, ou por seus órgãos auxiliares.

As informações e documentos fornecidos serão considerados confidenciais, sendo a sua divulgação admitida somente em casos de requisição por autoridades competentes. Nesse caso, o terceiro será imediatamente comunicado desse compartilhamento, salvo se violar a ordem judicial.

O formulário poderá ser disponibilizado em arquivo digital, por e-mail, ou por meio de link que remeta à infraestrutura digital.

Nesse caso, o terceiro deverá proceder ao seu login, preencher seus dados diretamente junto ao sistema, enviando os arquivos solicitados, quando necessário.

Os formulários conterão as seguintes indagações:

1. INFORMAÇÕES DO FORNECEDOR.

1.1. Situação cadastral:

1.1.1. Nº de CNPJ, nome empresarial, nome fantasia e, se for o caso, nomes anteriores:

1.1.2. Endereço da sede, de suas filiais e escritórios de representação (nacional e no exterior):

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br



--

1.1.3. Endereço eletrônico, e-mail e telefone:

--

1.1.4. código e descrição da atividade econômica principal e secundária, caso haja, segundo situação cadastral na Receita:

--

1.1.5. Porte da Empresa (MEI, Microempresa; Empresa de Pequeno Porte; Empresa de Médio Porte:

--

1.1.6. Número de empregados:

--

1.1.7. Faturamento nos últimos três anos.

--

1.1.8. Quadro de sócios e Administradores: Nome Completo, Cargo e Participação Societária

Nome/CPF ou CNPJ	Cargo	Participação Societária

1.1.9. Indicar o percentual de participação societária da sua empresa em outras pessoas jurídicas na condição de controladora, controlada, coligada ou consorciada, bem como a razão social e o CNPJ das mesmas:

Nome Social	CNPJ	% Participação Societária	Relacionamento Societário

--	--	--	--

1.1.10. Indicar o Percentual de participação societária de empresa do mesmo ramo de atuação, principal ou secundário, cujo capital social, ou controle societário, seja titularizado por parentes ou pessoas relacionadas do Terceiro, com razão social e CNPJ:

Nome Social	CNPJ	Nome do Parente ou Pessoa relacionada	Percentual de Participação ionária

1.1.11. Indicar a localização/ dos países em haja a realização operações comerciais e financeiros que a empresa ou sociedades controladoras, controladas, coligadas ou consorciadas

--

1.1.12. Algum dos sócios (administradores ou não), diretores ou outros membros da administração, gerentes, empregados ou prepostos do Prestador de Serviços são agentes públicos ou pessoas politicamente expostas? Caso afirmativo, identificá-los a seguir:

Nome e C.P.F.	Órgão em que atua	Resumo das Atividades Desempenhadas

1.1.13. Indicar a qualificação do representante do Terceiro que ficará responsável pelo cumprimento das obrigações previstas no contrato:

Nome e C.P.F.	Cargo/Função	E-mail	Informar se é sócio da empresa



2. RELACIONAMENTO COM AGENTES PÚBLICOS

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

2.1. A Alta Administração, integrantes ou seus familiares (até terceiro grau¹) ocupa ou é candidato a cargo eletivo ou cargo de confiança na administração pública?

() Sim () Não

Se afirmativo, forneça detalhes (nome do indivíduo, grau de parentesco, nome do órgão/entidade, cargo exercido, período em que ocupou o cargo).

Nome	Grau de parentesco	Nome do Órgão/Entidade	Cargo	Período

2.2. A Alta Administração, integrantes ou seus familiares mantém negócios pessoais ou relacionamento próximo com algum agente público?

() Sim () Não

Se afirmativo, forneça detalhes (nome do indivíduo, nome do órgão/entidade do agente público, cargo exercido pelo agente público).

Nome	Nome do órgão/Entidade	Cargo	Período

2.3. A Alta Administração e/ou integrantes é familiar (até terceiro grau) de algum dirigente ou colaborador da Viva Rio?

() Sim () Não

Se afirmativo, forneça detalhes (nome e cargo do representante da sua empresa, grau de parentesco ou afinidade, nome e função do empregado da Viva Rio).

Nome	Cargo	Grau de Parentesco	Nome do Empregado da Viva Rio	Função do Empregado da Viva Rio



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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

¹ Primeiro grau: Pai, mãe e filhos. Segundo grau: Irmãos, avós e netos. Terceiro grau: Tios, sobrinhos, bisavós e bisnetos.

--	--	--	--	--

2.4. A prestadora de serviços/fornecedora de materiais pretende obter algum tipo de financiamento público para viabilizar a sua participação no objeto do contrato?

() Sim () Não

Se sim, detalhar o financiamento pretendido e a finalidade específica:

--

2.5. Existe qualquer interesse pessoal, financeiro ou não, nos negócios da prestadora de serviços/fornecedora de materiais ou na sua participação no objeto do Contrato perante agente público, órgão de fomento, ente federativo, autoridade governamental (nacional ou estrangeira) ou pessoa politicamente exposta?

() Sim () Não

Se sim, detalhar os interesses:

--

3. HISTÓRICO

3.1. A Alta Administração ou integrante da sua empresa já foi preso, acusado, investigado, processado ou condenado por fraude ou corrupção nos últimos 10 anos?

() Sim () Não

Se afirmativo, explique as circunstâncias do fato ocorrido e forneça documentação pertinente.

--

3.2. A sua empresa, suas controladoras, controladas, coligadas ou consorciadas já foram acusadas, investigadas, processadas ou condenadas por fraude ou corrupção nos últimos 10 anos?

() Sim () Não

Se afirmativo, explique as circunstâncias do fato ocorrido e forneça documentação pertinente.

--

3.3. A sua empresa, alguma controladora, controlada, coligada ou consorciada, já entregou, ofertou, autorizou, acordou ou prometeu qualquer tipo de pagamento ou benefício a qualquer autoridade

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

Telefone: (21) 2555-3750

www.vivario.org.br

governamental nacional ou estrangeira, para angariar ou manter negócios, ou mesmo obter qualquer vantagem comercial, nos últimos 10 anos?

Sim Não

Se afirmativo, explique as circunstâncias do fato ocorrido e forneça documentação pertinente.

3.4. Algum integrante da Alta Administração, empregado, agente ou terceiro representando a sua empresa já entregou, ofertou, autorizou, acordou ou prometeu qualquer tipo de pagamento ou benefício a qualquer autoridade governamental nacional ou estrangeira, para angariar ou manter negócios, ou mesmo obter qualquer vantagem comercial, nos últimos 10 anos?

Sim Não

Se afirmativo, explique as circunstâncias do fato ocorrido e forneça documentação pertinente.

3.5. A sua empresa, alguma controladora, controlada, coligada ou consorciada, esteve submetida à investigação ou avaliação externa relacionada à fraude e/ou corrupção por algum órgão ou agência, nacional ou internacional (CGU, CVM, SEC, etc.) nos últimos 10 anos?

Sim Não

Se afirmativo, explique as circunstâncias do fato ocorrido e forneça documentação pertinente.

4. PROGRAMA DE INTEGRIDADE

4.1. A sua empresa conhece a legislação anticorrupção a qual está sujeita?

Sim Não

Se afirmativo, informar a quais leis anticorrupção a sua empresa está sujeita.

4.2. A sua empresa possui um Código de Ética, Guia de Conduta ou documentos correlatos que descrevem as condutas éticas que devem ser observadas pelos integrantes da Alta Administração, empregados próprios e/ou terceirizados?



Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.3. A sua empresa possui um programa de integridade estruturado com o objetivo de detectar e sanar desvios, fraudes, irregularidades e atos ilícitos praticados contra a administração pública, nacional ou estrangeira?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos são encontrados no seu *website*.

4.4. A sua empresa possui normativos internos que determinam a proibição de qualquer tipo de pagamento ou benefício a qualquer autoridade governamental nacional ou estrangeira, para obter ou manter negócios ou qualquer vantagem comercial?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.5. A sua empresa possui normativos internos que determinem a proibição ou restrição, quanto ao oferecimento de presentes, brindes e hospitalidade a agentes públicos, clientes e parceiros comerciais?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.6. A sua empresa possui normativos internos que disponham sobre doação e/ou contribuição a instituições de caridade, programas sociais ou a partidos políticos?



Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.7. A sua empresa disponibiliza canais de denúncia de irregularidades, abertos e amplamente divulgados a todos os empregados próprios e/ou terceirizados, e mecanismos destinados à proteção de denunciantes?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.8. A sua empresa promove treinamentos periódicos sobre o seu programa de integridade, destinados à Alta Administração e a todos os empregados próprios e/ou terceirizados, e quando aplicável, a fornecedores?

Sim Não

Se afirmativo, forneça detalhes e evidências documentais que comprovem a realização e a audiência dos referidos treinamentos.

4.9. A sua empresa possui normativos internos de Due Diligence para a avaliação da reputação, idoneidade e das práticas de combate à corrupção de terceiros, tais como, fornecedores, distribuidores, agentes, consultores, representantes comerciais e/ou parceiros operacionais?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.10. A sua empresa possui mecanismos de investigação de indícios de fraude e/ou corrupção e de aplicação de sanções?

Sim Não



Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

4.11. A sua empresa possui normativos internos que disponham sobre o monitoramento da efetividade e da eficiência do programa de integridade anticorrupção da sua empresa?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

5. RELACIONAMENTO COM TERCEIROS

5.1. A sua empresa utiliza os serviços de terceiros, tais como agentes, consultores, representantes comerciais e/ou outros tipos de intermediários, sejam pessoas físicas ou jurídicas, com o objetivo de angariar novos negócios localmente ou em outros países?

Sim Não

Se afirmativo, informar o nome e/ou razão social dos agentes, consultores, representantes comerciais e/ou outros tipos de intermediários, sejam pessoas físicas ou jurídicas.

Nome	Razão Social

5.2. A sua empresa divulga o seu programa de integridade aos seus fornecedores, distribuidores, representantes comerciais, intermediários e/ou outros tipos de parceiros de negócios?

Sim Não

5.3. A sua empresa solicita que seus fornecedores, distribuidores, representantes comerciais, intermediários e/ou outros tipos de parceiros de negócios declarem pleno conhecimento sobre os principais aspectos do seu programa de integridade?

Sim Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.



5.4. Nos contratos firmados com fornecedores, distribuidores, representantes comerciais intermediários e outros parceiros de negócios, há previsão de cláusulas que os obrigue a respeitar o seu programa de integridade, e os códigos de conduta da sua empresa?

() Sim () Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

5.5. Os contratos firmados entre a sua empresa e fornecedores, distribuidores, representantes comerciais intermediários e outros parceiros de negócios possuem cláusulas que os obriguem a manter conformidade com as leis anticorrupção aplicáveis e vigentes?

() Sim () Não

Se afirmativo, forneça uma cópia da documentação que suporte a afirmação, ou, alternativamente, indique onde os referidos documentos podem ser encontrados no seu *website*.

6. INFORMAÇÕES SOBRE PARTES RELACIONADAS

6.1. Terceiro deve apresentar os nomes de sua controladora e das coligadas e controladas, inclusive no caso de grupo econômico. Também devem ser indicados se parentes, ou demais pessoas relacionadas, sejam proprietários ou detenham participação em empresa do mesmo ramo de atividade, em caráter principal ou secundário:

NOME EMPRESARIAL DA CONTROLADORA	
CNPJ (se aplicável)	
Endereço completo	
Telefone	
Pessoa de contato	



NOME EMPRESARIAL DE COLIGADAS	
CNPJ (se aplicável)	
Endereço completo	
Telefone	
Pessoa de contato	

NOME EMPRESARIAL DE CONTROLADAS	
CNPJ (se aplicável)	
Endereço completo	
Telefone	
Pessoa de contato	

Declaro, na qualidade de representante da empresa _____, a veracidade das informações prestadas e fico ciente através deste documento que a falsidade desta declaração configura crime previsto no Código Penal Brasileiro, passível de apuração na forma da lei.

Ademais, caso haja alterações nas respostas deste documento no curso da relação comercial, comprometo-me a comunicar a Viva Rio.

_____, _____, de _____ de 20_____.

 Representante Legal da Empresa

