



CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 014/2023

UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO

(UPA 24 H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES)

O **INSTITUTO POSITIVA SOCIAL**, associação beneficente, sem fins lucrativos, resolve iniciar o processo de Chamamento Público, a fim de selecionar empresa para celebração de contrato de FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDER AS UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES).

Data: 04/12/2023

FINALIDADE: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de fornecimento de alimentação e nutrição hospitalar para atender as Unidades Municipais de Pronto Atendimento – (UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho; UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia e UPA 24h Comendador Soares).

Deverá a empresa especializada fornecer gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação, e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidade necessária a perfeita execução dos serviços.

A Empresa responsável pela Nutrição deverá fornecer alimentação para os pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), para os colaboradores (desjejum, almoço, merenda, jantar), para acompanhantes (desjejum, almoço, jantar). Nas refeições principais, almoço e jantar, deverá ter opção de proteína, suco e sobremesa, para todos os contemplados (paciente, colaborador e acompanhante).

Deverá ainda realizar cardápios para as datas festivas para todos os contemplados pela Nutrição, e alimentação divertida para os leitos pediátricos.

Cronograma:

AÇÃO	DATAS
Publicação	04/12/2023
Recebimento de dúvidas	05/12/2023
Respostas	06/12/2023
Visita Técnica Obrigatória	07/12/2023
Recebimento das propostas	08/12/2023
Publicação classificação	11/12/2023



**CHAMAMENTO PUBLICO N° 014/2023**

UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO, (UPA 24 H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES)

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

O **INSTITUTO POSITIVA SOCIAL**, associação beneficente, sem fins lucrativos, resolve iniciar o processo de concorrência simplificada, a fim de selecionar empresa para celebração de contrato de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDER AS UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES)**.

O presente Edital rege-se pelas disposições contidas nos artigos 2, 4, 5, 6, II, 7, II, 9, II, bem como artigos 10 a 13 do Regulamento de Compras, Contratação de Serviços, Obras e Alienações de Bens da Positiva, que se encontra disponível no sítio eletrônico (www.ipcep.org.br), juntamente com este edital.

Para a participação na presente Concorrência Simplificada, o proponente deverá comprovar a sua especialidade na prestação dos serviços descritos acima, bem como atender a todos os requisitos de qualificação jurídica, econômico-financeira e técnica, e demais exigências, constantes no Termo de Referência e deste Edital.

O presente certame, tem previsão orçamentária conforme abaixo relacionado:

UNIDADE	PREÇO ESTIMADO MENSAL
UPA 24 H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO	R\$ 78.000,00
UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA	R\$ 78.000,00
UPA 24H COMENDADOR SOARES	R\$ 84.000,00
TOTAL MENSAL	R\$ 240.000,00

Os proponentes interessados no objeto deste Instrumento Convocatório deverão apresentar propostas até o dia 08/12/2023, até às 18horas, no **INSTITUTO POSITIVA SOCIAL**, situado à Rua Vitor Civita, 66, Edifício 05, Bloco 01, Sala 303, Barra da Tijuca, RJ, CEP. 22.775-044.

Será julgado vencedor o proponente que apresentar a proposta de MENOR PREÇO, obedecendo aos critérios deste Instrumento Convocatório e conforme as especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

A Positiva informa que os proponentes poderão adquirir o presente Edital e demais documentos do procedimento de escolha de fornecedor no sítio eletrônico do Instituto (<http://ipcep.org.br/novo/>).

A Positiva poderá, mediante decisão fundamentada, revogar o procedimento de escolha a qualquer tempo, antes da formalização do respectivo contrato, para atender a razões de conveniência, bem como anular o





procedimento, se constatada irregularidade ou ilegalidade, sem que disso resulte, para os participantes, direito a reclamação ou indenização.

1. DO OBJETO

1.1 O presente Instrumento Convocatório tem como objeto a contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para atender as Unidades Municipais de Pronto Atendimento – (UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho; UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia e UPA 24h Comendador Soares).

1.2 Deverá a empresa especializada fornecer gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação, e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidade necessária a perfeita execução dos serviços.

1.3 A Empresa responsável pela Alimentação/Nutrição deverá fornecer alimentação para os pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), para os colaboradores (desjejum, almoço, merenda, jantar), para acompanhantes (desjejum, almoço, jantar). Nas refeições principais, almoço e jantar, deverá ter opção de proteína, suco e sobremesa, para todos os contemplados (paciente, colaborador e acompanhante).

1.4 Deverá ainda realizar cardápios para as datas festivas para todos os contemplados pela Nutrição, e alimentação divertida para os leitos pediátricos.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desse CHAMAMENTO PÚBLICO entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da pretendida contratação.

Não poderão participar desta licitação:

- a) Empresas declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o Estado do Rio de Janeiro, assim entendidos todos os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Estado do Rio de Janeiro, bem como no Município de Nova Iguaçu, abrangendo inclusive com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;
- b) Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- c) Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- d) Empresa cujo dirigente, gerente, acionista ou controlador, responsável técnico ou subcontratado quando permitido, seja empregado do INSTITUTO POSITIVA SOCIAL, independentemente do vínculo;
- e) Empresa que possuir em seus quadros, como sócio, responsável técnico ou empregado, profissional que esteja participando por outra empresa desta CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA;
- f) Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio, sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3. DA HABILITAÇÃO





Os proponentes deverão apresentar a documentação abaixo relacionada, para comprovação da habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, tendo pleno conhecimento de que a não apresentação da documentação no prazo estipulado implicará em sua desclassificação e na impossibilidade de contratação, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas no Regulamento de Compras e Contratação de Serviços, Obras e Alienações do Instituto.

3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

3.1.1 Para verificação e comprovação da habilitação jurídica deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Ato Constitutivo da empresa: Estatuto, Contrato Social ou declaração de empresário individual, devidamente atualizado e registrado junto ao órgão competente, em se tratando de associações, sociedades empresárias e sociedade simples e, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Cópia de Identidade e CPF dos sócios e/ou membros da diretoria com mandato vigente;
- c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- d) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;
- e) Caso o licitante seja estabelecido no Estado do Rio de Janeiro, a prova de regularidade com a Fazenda Estadual será feita por meio de apresentação da certidão negativa ou positiva com efeito negativo de imposto sobre a circulação de mercadorias e serviços expedida pela Secretaria Estadual da Fazenda e certidão de Dívida Ativa para fins de Licitação expedida pela Procuradoria Geral do Estado, ou, se for o caso, certidão comprobatória de que o licitante, pelo respectivo objeto, está isento de inscrição estadual;

3.2. QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

3.2.1 Para fins de comprovação da qualificação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- 1) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, desde que já exigíveis e apresentados na forma da lei, incluindo Termo de Abertura e Encerramento do livro contábil, que comprovem a boa situação financeira da empresa. Quando encerrados há mais de três meses da data da apresentação da proposta, admitir-se-á atualização de valores, por índices oficiais, sendo vedada a substituição das demonstrações financeiras por balancetes ou balanços provisórios. Os licitantes deverão comprovar que dispõem dos índices econômico-financeiros mínimos previstos a seguir:
 - a) Índice de Liquidez Geral: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Geral (ILG) igual ou maior do que 1 (um) apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$ILG = \text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO} \geq 1 \text{ PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}$





b) Índice de Liquidez Corrente: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice de Liquidez Corrente (ILC) igual ou maior do que 1 (um), apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{ILC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}} \geq 1$$

c) Índice de Endividamento: somente serão qualificados os Licitantes que obtiverem Índice Endividamento (IE) igual a 1, apurado nas demonstrações financeiras do último exercício financeiro, calculado de acordo com a seguinte fórmula:

$$\text{IE} = \frac{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}{\text{ATIVO TOTAL}} \leq 1,00$$

2) Os índices contábeis, calculados pelo licitante para fins de atendimento do dispositivo acima, deverão ser confirmados pelo responsável da contabilidade do licitante, que deverá apor sua assinatura no documento de cálculo e indicar, de forma destacada, seu nome e número de registro no Conselho Regional de Contabilidade.

3) Certidões negativas de falências e recuperação judicial e extrajudicial expedidas pelos distribuidores da sede da pessoa jurídica, ou de execução patrimonial, expedida no domicílio da pessoa física. Se o licitante não for sediado na Comarca da Capital do Estado do Rio de Janeiro, as certidões deverão vir acompanhadas de declaração oficial da autoridade judiciária competente, relacionando os distribuidores que, na Comarca de sua sede, tenham atribuição para expedir certidões negativas de falências e recuperação judicial, ou de execução patrimonial.

4) Na comarca da Capital, as certidões mencionadas são expedidas pelos 1º, 2º, 3º e 4º Offícios do Registro de Distribuição.

5) Será causa de inabilitação do licitante a anotação de distribuição de processo de recuperação judicial ou de pedido de homologação de recuperação extrajudicial.

6) Declaração para fins de cumprimento do disposto no inciso XXIII do art. 7º da Constituição da República, que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e que não emprega menor 16 (dezesseis) anos.

7) As certidões referidas valerão nos prazos que lhe são próprios, ou, inexistindo esse prazo, reputar-se-ão válidas por 90 (noventa) dias, contados de sua expedição.

Nota¹: Os documentos exigidos nos itens anteriores deverão ser apresentados no original ou em cópia reprográfica autenticada, quando entregues de forma física, sendo certo que é facultado à CONTRATANTE, solicitar aos proponentes que tenham apresentado proposta por e-mail, sua apresentação de forma física dos documentos devidamente autenticados.





3.3 REGULARIDADE FISCAL

3.3.1 Para verificação e comprovação da regularidade fiscal deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal (SRF – Secretaria da Receita Federal e PGFN – Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), do domicílio ou sede do concorrente;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do concorrente;
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS), através da Certidão Negativa de Débitos – CND;
- d) Prova de Regularidade a com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

3.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por órgão, entidade pública ou privada, que denote a execução de serviço compatível em características, prazo e quantidades, devidamente registrados no CRN.
- b) Certidão de registro e quitação no competente Conselho Regional Legal, correspondente a atividade;
- c) 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 Competente;
- d) A proponente disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.
- e) Deverá apresentar declaração devidamente assinada pelo Representante Legal da empresa proponente, declarando a existência de cozinha industrial com seu devido endereço, devendo estar dentro de um raio de 50km das Unidades abrangidas neste Termo de Referência.
- f) Quanto ao transporte de alimentos: De acordo com a Portaria do Ministério da Saúde nº 1428, de 26 de novembro de 1993, que dispõe sobre as diretrizes gerais para o estabelecimento de Boas Práticas de Produção e Prestação de Serviços na área de alimentos e a RESOLUÇÃO SMG “N” Nº 604 DE 11 DE SETEMBRO DE 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro, cumpre estabelecer as seguintes diretrizes para o transporte dos alimentos: 5.78.1 - Transportar as preparações e materiais descartáveis devidamente dispostos e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA. 5.78.2 - Quando o veículo de transporte de alimentos for procedente de outro Município ou Estado da Federação, o Certificado de Inspeção Sanitária ou documento equivalente emitido na origem deverá ser aceito pela Autoridade Sanitária, conforme artigo 4º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. 5.78.3- Executar a higienização e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, conforme preconizado pelo art. 5º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro. 5.78.4 -O veículo utilizado para transporte das preparações deverá ter a cabine isolada da parte que acondiciona os alimentos. Esta por sua vez deverá ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos nos termos do Art. 6º da Resolução SMG “N” nº 604, de 11 de setembro de 2002 da Secretaria Municipal do Governo de Rio de Janeiro.
- g) Alvará de Licença atualizado, expedido pela Vigilância Sanitária da sede da Proponente, de acordo com o código sanitário e legislação vigente.





4. ATESTADO DE VISITA TÉCNICA

4.1 Os fornecedores deverão, OBRIGATORIAMENTE, tratando-se de requisito para participação nesta Concorrência Simplificada, efetuar vistoria prévia no local onde prestará o serviço, para fins de reconhecimento das condições em que se apresentam, a considerar ainda a complexidade da intervenção objeto do presente.

4.2 Por se tratar de visita obrigatória, será emitido comprovante pela POSITIVA da vistoria, conforme Anexo VIII do presente Edital, após realizado o seguinte procedimento:

- a) A vistoria poderá ser realizada no dia 07/12/2023, antes da data final estipulada para entrega da proposta, podendo ser agendada com 02 (dois) dia de antecedência.
- b) A vistoria deverá ser agendada através do e-mail: contato@positiva.org.br

4.3 Em nenhuma hipótese, o desconhecimento das condições operacionais poderá ser alegado como justificativa para inexecução ou execução irregular do serviço a ser prestado, ou ainda, para solicitação de alteração do valor do contrato a ser celebrado.

5. DAS PROPOSTAS

5.1 Juntamente com os documentos de habilitação, o proponente deverá apresentar a sua proposta técnica, conforme os requisitos a seguir:

- I. Prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
- II. A descrição completa do objeto publicado, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e as observações extraídas da visita técnica obrigatória;
- III. Apresentar o preço unitário por item e o valor global do contrato, expressos em algarismos com duas casas decimais e por extenso, em moeda corrente nacional. Em caso de divergência entre o valor expresso em algarismos e por extenso, prevalecerá o por extenso.
- IV. A proposta deverá conter, obrigatoriamente, PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS, com o detalhamento de todos os custos diretos ou indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto deste Edital, conforme disposição contida no item anterior, sob pena de desclassificação. Não serão aceitos quaisquer pedidos adicionais de pagamento ou reajustamento de preços, sob a alegação de não previsão na proposta;
- V. Os preços deverão estar de acordo com os preços previstos no E-compras e das Atas de Registro de Preços da Secretaria, Banco de Preços do TCE/RJ, uma vez que a prestação de serviço objeto deste edital está vinculada a contrato de gestão firmado com o Município de Nova Iguaçu – RJ.
- VI. Nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento, nome fantasia e razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico (e-mail), para contato.





Quaisquer dúvidas de natureza técnica, que venham a surgir, serão esclarecidas pela POSITIVA, mediante expediente dirigido ao contato da POSITIVA, pelo e-mail: contato@positiva.org.br, conforme prazos estabelecidos neste instrumento convocatório.

ATENÇÃO: A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA IMPLICARÁ PLENA ACEITAÇÃO, POR PARTE DO PROPONENTE, DAS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE TERMO DE REFERÊNCIA, CONTRATO E INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO.

6 ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

6.1 Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências até 48 (quarenta e oito) horas anterior à data de entrega.

6.2 Todos os esclarecimentos, informações e outros deverão ser encaminhados ao contato da POSITIVA, para o e-mail contato@positiva.org.br, contendo no Assunto – Edital nº 014/2023 – “UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24 H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES) – <SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR>-<PROPOSTA> - <NOME EMPRESA FORNECEDORA/PRESTADORA>”.

6.3 Os questionamentos serão respondidos e disponibilizados a todos os interessados.

7. LOCAIS, DATAS E HORÁRIOS

7.1 Toda a documentação deverá ser entregue até às 18h do último dia do prazo estipulado neste Instrumento, através de envelope lacrado em 2 (duas) vias, (i) um contendo a documentação de habilitação e (ii) outro envelope contendo a proposta comercial e técnica, no prazo estipulado neste Instrumento Convocatório, na Rua Vitor Civita, 66, Edifício 5, Bloco 1, Sala 303, Barra da Tijuca, RJ, CEP. 22.775-044, Gerência Jurídica/Contratos.

7.2 Na hipótese de envio de documentação por outro meio que o não previsto no item 7.1, a participante ficará responsável pela eventual perda de prazo ou extravio do envelope.

7.2.1 Somente serão aceitas propostas comprovadamente entregues até o dia 08/12/2023, às 18h.

7.3 Após os trâmites administrativos a empresa vencedora será devidamente comunicada e convocada para fins de formalização de Instrumento Contratual;

7.4 Reserva-se ao Instituto Positiva Social – IPS o direito de prorrogar o prazo para recebimento da documentação.

8. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO

8.1. Será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos de responsabilidade do proponente, desde que atendidos todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.

8.2. Serão desclassificadas:





- a) As propostas que não atendam às exigências do presente instrumento convocatório;
- b) Propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo a POSITIVA à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando a comprovação da regularidade da cotação ofertada.

8.3. Quando todos os proponentes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a POSITIVA poderá fixar novo prazo para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

8.4. Após o julgamento a POSITIVA publicará em seu site, em ordem decrescente de preços, a classificação das propostas apresentadas.

8.5. A POSITIVA poderá encaminhar contraproposta diretamente ao proponente que tenha apresentado a proposta de menor preço, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

8.6. Para os casos em que a prestação dos serviços demandar mão-de-obra pelo proponente a POSITIVA poderá exigir que o proponente demonstre a contratação de pessoal e alocação de equipamentos em parâmetros mínimos para a consecução do objeto contratual.

8.7. Quando o proponente convocado não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidos, poderá ser convocado outro proponente para assinar o contrato, após negociações e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, obedecida a ordem de classificação.

9. FORMALIZAÇÃO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. Após a convocação a empresa vencedora da presente Concorrência Simplificada terá o prazo de no máximo 02 (dois) dias para comparecer a sede do instituto para assinatura do contrato, sob pena de inabilitação imediata e convocação do segundo colocado.

9.2. Será lavrado Contrato com o proponente vencedor delimitando as responsabilidades de cada uma das partes, com vigência até 16 de agosto de 2025.

9.3. A prestação dos serviços deverá ser realizada segundo as condições estabelecidas em contrato, cuja minuta se encontra Anexo X ao presente Edital.

9.4. O prazo de execução dos serviços será até 16 de agosto de 2025, aproximadamente 20 (vinte) meses contados da data de assinatura do Instrumento Contratual.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Não será permitida a subcontratação dos serviços pretendidos nesta Concorrência Simplificada, sem a prévia anuência expressa da contratante, ficando vedada a subcontratação total dos serviços;

10.2. O proponente será sancionado com o impedimento de participar de novas concorrências e contratar com a POSITIVA, bem como será descredenciado do seu eventual registro cadastral, nos seguintes casos:

- a) Cometer fraude fiscal;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Fizer declaração falsa;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Não assinar o contrato no prazo estabelecido;





- f) Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- g) Não manter a proposta.

10.3. Não poderão participar da presente Concorrência Simplificada:

- a) Pessoa Física, membros da Diretoria Executiva e do Conselho de Administração da POSITIVA, e seus respectivos cônjuges, companheiros e parentes colaterais ou afins até o terceiro grau, bem como Pessoa Jurídica das quais estes sejam controladores ou detenham mais de 10% (dez por cento) das participações societárias, para prestar serviços vinculados aos Contratos de Gestão firmados com Entes Públicos;
- b) Pessoas Jurídicas impedidas de contratar com o Poder Público;
- c) Consórcios.

10.4. Os casos omissos serão solucionados pela Comissão de Licitação da POSITIVA, que decidirá de forma fundamentada, com base no Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços da POSITIVA e legislação pertinente.

Rio de Janeiro, 04 de dezembro de 2023

INSTITUTO POSITIVA SOCIAL





ANEXO I
CHAMAMENTO PUBLICOº 014/2023
TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. O presente Instrumento Convocatório tem como objeto a contratação de empresa para a **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para atender as Unidades Municipais de Pronto Atendimento – (UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho; UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia e UPA 24h Comendador Soares).

1.2. Deverá a empresa especializada fornecer gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação, e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidade necessária a perfeita execução dos serviços.

1.3. A Empresa responsável pela Nutrição deverá fornecer alimentação para os pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), para os colaboradores (desjejum, almoço, merenda, jantar), para acompanhantes (desjejum, almoço, jantar). Nas refeições principais, almoço e jantar, deverá ter opção de proteína, suco e sobremesa, para todos os contemplados (paciente, colaborador e acompanhante).

1.4. Deverá ainda realizar cardápios para as datas festivas para todos os contemplados pela Nutrição, e alimentação divertida para os leitos pediátricos.

1.5. A empresa deverá executar seus serviços nas seguintes unidades de saúde:

ITEM	UNIDADE	ENDEREÇO
1	UPA 24 HS AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO	R. Cel Monteiro de Barros, 783 - Austin - Nova Iguaçu - RJ, 26087-190
2	UPA 24H DRA. GISELA PALHARES GOUVEIA	R. Alvaro Gonçalves, 103 - Vila de Cava - Nova Iguaçu - RJ, 26052-300
3	UPA 24H COMENDADOR SOARES	R. dos Quartéis 221 - Comendador Soares - Nova Iguaçu - RJ, 26275-320

1.6. O serviço de ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO nas Unidades, descrita no presente Instrumento, visa possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo hospitalar com qualidade e em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência aos pacientes, servidores, colaboradores e prestadores de serviço.

2) OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

2.1. São OBRIGAÇÕES GERAIS da CONTRATADA as seguintes:

I. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Contrato, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda as obrigações estipuladas a seguir.





- II. Adimplir todos os salários e encargos, diretos e indiretos, do seu próprio pessoal que executarem os serviços de fornecimento de refeições nas Unidades de Saúde;
- III. Ser a única responsável para com seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, previstas na Legislação Federal, sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da CONTRATANTE ou rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis;
- IV. Fornecer todo o material mencionado no OBJETO para suprir as necessidades das Unidades;
- V. Emitir laudos e pareceres pertinentes ao objeto da contratação, inclusive na forma de consultoria, quando solicitado;
- VI. Realizar o preenchimento da documentação de faturamento, conforme solicitado;
- VII. Comunicar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fornecimento, motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, bem como, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social durante o prazo de vigência do contrato de fornecimento, bem como apresentar documentos comprobatórios;
- VIII. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, apresentando mensalmente;
- IX. Prova de regularidade fiscal da empresa perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei;
- X. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho;
- XI. Certidão Negativa de Falência e Concordata (Recuperação Judicial e Falência) expedida pelo Tribunal de Justiça do local da sede da empresa;
- XII. Certificado de Regularidade do FGTS;
- XIII. Certidão Negativa do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União;
- XIV. Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ;
- XV. Comprovante de recolhimento das obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias decorrentes do contrato, especialmente da mão-de-obra que tiver sido disponibilizada nos locais do contrato);
- XVI. A não apresentação das certidões elencadas acima implicará na glosa ou retenção dos créditos até a comprovação da regularidade de suas condições;
- XVII. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (lei nº 8.078, de 1990);
- XVIII. Fornecer à CONTRATANTE, todas as informações necessárias à plena execução do fornecimento do contratado.
- XIX. Respeitar e fazer cumprir rigorosamente, por parte dos profissionais “disponibilizados” à execução do presente CONTRATO, as Leis, Portarias e determinações das Autoridades Públicas competentes com relação aos assuntos pertinentes ao OBJETO deste CONTRATO, como também, quanto ao cumprimento da Legislação aplicável entre a CONTRATADA e seus empregados e quaisquer dos profissionais por ela destinados para o fornecimento, sejam eles também sócios ou terceirizados;
- XX. A CONTRATADA declara expressamente que tem conhecimento do teor do enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho e que responderá perante a CONTRATANTE pelo pagamento de todas as verbas,





encargos e reflexos decorrentes de eventual condenação em processo trabalhista promovido por qualquer de seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços;

XXI. CONTRATADA declara expressamente que reconhecerá como seu, eventual valor que venha ser exigido em execução de processo trabalhista promovido na forma da cláusula acima, bem como valor que for objeto de acordo, e, ainda, eventuais honorários advocatícios do autor da ação, sendo que se compromete a pagar os valores exigidos, quando de sua existência, no prazo determinado pela lei de regência;

XXII. A responsabilidade técnica e profissional pelo fornecimento, bem como civil e penal, que porventura decorram do que ora se tem por contratado, junto aos órgãos e poderes competentes, serão exclusivas da CONTRATADA, que, em contrapartida, gozará de ampla liberdade profissional ressalvando-se a abordagem, junto ao Diretor Técnico e/ ou Diretor Clínico, quanto a aspectos médicos e éticos que se envolvam com fornecimento, abordagem esta que não implica em qualquer subordinação jurídica de natureza celetista;

XXIII. Realizar o fornecimento, conforme preceitua o OBJETO deste CONTRATO, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE, aplicando sempre, a melhor técnica profissional existente;

XXIV. Não admitir e nem aliciar qualquer empregado que esteja à disposição do CONTRATANTE ou que integre o seu quadro de pessoal;

XXV. Manter, durante a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura deste CONTRATO;

XXVI. Executar, dirigir e administrar, através de PREPOSTO(S) CREDENCIADO(S) perante a CONTRATANTE, os fornecimentos previstos neste CONTRATO com a melhor técnica aplicável, zelo, diligência e economia, com observância rigorosa às necessidades da CONTRATANTE, decorrente do objeto deste Instrumento;

XXVII. Reparar, dentro dos prazos e condições determinadas pela CONTRATANTE, todas as falhas constatadas no fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, assumindo integralmente todos os custos decorrentes dos mesmos, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da CONTRATANTE;

XXVIII. Manter em condições legais as contribuições trabalhistas e previdenciárias do(s) profissional(is) escolhido(s) para executar o fornecimento, OBJETO deste CONTRATO;

XXIX. Arcar com o ônus relativo a qualquer multa e penalidade decorrentes do não cumprimento das obrigações legais ou regulamentares atinentes ao fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, inclusive os pertinentes à aplicação da Legislação Trabalhista;

XXX. Observar durante a execução do fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a CONTRATADA a única responsável pelas infrações;

XXXI. Assumir inteiramente a condição de única e exclusiva empregadora dos funcionários que contratar para atender o OBJETO deste CONTRATO, excluindo a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade trabalhista;

XXXII. Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução do fornecimento contratado;





XXXIII. Obriga-se a CONTRATADA, quando findo ou rescindido o presente contrato, a imediatamente realizar a devolução dos bens ou documentos da CONTRATANTE que estejam em sua posse, sob pena de busca e apreensão;

XXXIV. Fornecer e manter atualizados a documentação necessária à habilitação exigida neste termo de referência durante toda a vigência do contrato;

XXXV. A CONTRATADA se compromete a adotar medidas internas visando a garantia da integridade de sua atividade, tanto no campo ético quanto legal, buscando proteger as PARTES e a administração pública de atos lesivos que resultem em prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais. Tais medidas devem buscar garantir a execução do presente em conformidade com a Lei e, se houver, sua regulamentação específica, provendo maior segurança e transparência na sua consecução;

XXXVI. Conduzir a prestação dos serviços de acordo com as especificações técnicas dispostas neste Termo de Referência e, ainda, com estrita observância da Proposta de Preços, das disposições contratuais e das normas e regras editadas pelas autoridades governamentais;

XXXVII. Manter à frente da execução do contrato um representante capaz de responsabilizar-se pela execução dos serviços e representar a CONTRATADA perante a CONTRATANTE;

XXXVIII. Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, advindo de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando do fornecimento, conforme disposições anteriores;

XXXIX. Exibir e disponibilizar ao CONTRATANTE, sempre que solicitada, toda documentação legal e fiscal inerente à sua atividade empresarial, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc., também se obrigando a permitir ao CONTRATANTE, mediante prévia solicitação e um prazo de antecedência mínimo de 48h, a visitar suas instalações comerciais, sempre com o acompanhamento de um representante legal da própria CONTRATADA;

XL. A não entrega dos documentos acima citados poderá importar em glosa ou retenção dos valores a serem recebidos pela CONTRATADA até o atendimento da solicitação de entrega;

XLI. Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do CONTRATANTE mantendo sempre incólumes as condições do local de prestação dos serviços;

XLII. Respeitar a imagem da CONTRATANTE, interna e externamente, não praticando qualquer ato eventualmente causador de ferimento à imagem do CONTRATANTE como um todo;

XLIII. Não interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias para atraso nos pagamentos;

XLIV. Não poderá a CONTRATADA suspender a prestação dos serviços, antes de findo o prazo de vigência do contrato;

XLV. Possuir e manter atualizado certificado de aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), bem como do PPRA, LTCAT e PCMSO- Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7);

XLVI. Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachás;

XLVII. A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes da prestação de serviços, inclusive salários dos empregados e quaisquer outros, conforme determinado no Termo de Referência e apresentado na Proposta Técnica;

XLVIII. A CONTRATADA obriga-se a cumprir as instruções e Normas de Segurança e Medicina do Trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do CONTRATANTE e em nenhuma hipótese poderá alegar





desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços;

XLIX. Fornecer aos seus empregados, gratuitamente, EPI – Equipamento de Proteção Individual – adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nos termos da NR-6/Portaria 3.214/78 do MTE observando os aspectos adequados ao risco de cada atividade, inclusive:

- L. Exigir e fiscalizar o seu uso;
- LI. Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente e matéria de segurança e saúde do trabalho;
- LII. Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado guarda e conservação;
- LIII. Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado;
- LIV. Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica;
- LV. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer irregularidade observada;
- LVI. Registrar o fornecimento de EPIs aos trabalhadores, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.
- LVII. Responder de forma integral por todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhistas e sociais, que se relacionem ou que venham a se relacionar com empregados ou serviços da CONTRATADA, não decorrendo do Contrato solidariedade entre as PARTES ou vínculo empregatício entre os funcionários da CONTRATADA e o CONTRATANTE;
- LVIII. Todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços, conforme disposições anteriores;
- LIX. Obedecer às regras definidas pela Lei nº 13.429/2017, não gerando vínculo empregatício, nem responsabilidade solidária ou subsidiária entre as PARTES;
- LX. Fornecer material (i.e. insumos, acessórios, utensílios, aparelhos e equipamentos) necessário para execução do serviço, conforme determinado no Termo de Referência e Proposta;
- LXI. Fornecer mão-de-obra rigorosamente selecionada e uniformizada, identificada por crachá, com pessoas em bom estado físico e mental, portadores de atestado de saúde, tendo suas funções devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- LXII. Fornecer aos empregados vale alimentação, vale transporte, e/ou qualquer outro benefício, como o seguro de vida em grupo, considerando o disposto em Lei e na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, gastos estes já inclusos no valor dos serviços prestados;
- LXIII. Responsabilizar-se, na forma da legislação aplicável, pelas despesas médicas com seus empregados, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão (exames de saúde admissionais), como durante a vigência do contrato de trabalho a ser assinado, bem como dos funcionários e terceiros no caso de acidentes que venham a ocorrer durante a prestação dos serviços;
- LXIV. Não utilização de trabalho infantil nos termos do artigo 403 da Consolidação das Leis do Trabalho, em harmonia com as normas da Lei 8.069/90 combinadas com as disposições da Constituição Federal e emenda Constitucional nº 20 de 15/12/1998, nem tampouco de mão-de- obra escrava ou compulsória;
- LXV. Não interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias para atraso nos pagamentos;
- LXVI. Se manter fora do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (BNDT), sob pena de ser glosado o recebimento de valores;





LXVII. Fornecer mensalmente e de forma atualizada a lista de prestadores de serviços, sejam eles empregados ou terceirizados, desde que permitida a subcontratação, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;

LXVIII. Fornecer o termo de rescisão homologado pelo sindicato de classe de todos os funcionários demitidos que prestaram serviços em favor da CONTRATADA, sob pena de glosa do recebimento de valores;

LXIX. Fornecer o termo de rescisão, com o comprovante do devido pagamento, para aqueles funcionários demitidos com menos de 01 (um) ano de contrato de trabalho, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;

LXX. A CONTRATADA se compromete a requerer a exclusão do polo passivo do CONTRATANTE em qualquer demanda judicial que figure como litisconsorte passivo em conjunto com o CONTRATANTE, bem como assumir integralmente qualquer condenação, ressarcindo à CONTRATANTE os custos incorridos por conta dessa demanda;

LXXI. Em qualquer demanda judicial promovida exclusivamente em face do CONTRATANTE, a CONTRATADA se compromete aceitar a intervenção de terceiro, na modalidade que for pertinente ao rito processual, com o objetivo de assumir a responsabilidade dos atos decorrentes da prestação do objeto do contrato, ou assumir o cumprimento integral de eventual condenação.

LXXII. Atender a qualquer solicitação dos gestores das Unidades Saúde, quanto a tudo que se relacione à boa execução do fornecimento contratado, bem como examinar todas as reclamações formalizadas pela contratante, tomando as providências pertinentes, imediatamente ou respondendo igualmente por escrito.

LXXIII. Cumprir, auxiliar, contribuir e implementar todos os esforços necessários para que a CONTRATANTE atinja as metas qualitativas e quantitativas do Edital de Seleção nº 003/SEMUS/2023 e o Contrato de Gestão Nº 030/SEMUS/2023, firmado com a Secretaria Municipal de Saúde – Prefeitura da Cidade de Nova Iguaçu, elaborando fluxos de trabalho, corrigindo os procedimentos, apresentar os relatórios e tudo mais que se fizer necessário para atingir esse fim.

LXXIV. Apresentar todos os documentos, informações e relatórios necessários para obter a aprovação da medição da nota fiscal.

LXXV. Responder por erro de qualquer natureza relativo aos métodos utilizados e resultados dos exames, seja na esfera administrativa, cível ou criminal;

2.2 Os serviços a serem prestados pela CONTRATADA têm a seguinte descrição:

I. Fornecer gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação, e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas, equipamentos, materiais e utensílios nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) em quantidade necessária a perfeita execução dos serviços.

II. A Empresa responsável pela Nutrição deverá fornecer alimentação para os pacientes (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia), para os colaboradores (desjejum, almoço, merenda, jantar), para acompanhantes (desjejum, almoço, jantar). Nas refeições principais, almoço e jantar, deverá ter opção de proteína, suco e sobremesa, para todos os contemplados (paciente, colaborador e acompanhante);

III. Realizar cardápios para as datas festivas para todos os contemplados pela Nutrição, e alimentação divertida para os leitos pediátricos;





3. LEGISLAÇÕES A SEREM CUMPRIDAS PELA CONTRATADA

3.3.1. Edital de Concorrência n.º 003/SEMUS/2023 da Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu (SEMUS) e Contrato de Gestão n.º 030/SEMUS/2023 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde de Nova Iguaçu (SEMUS), bem como seus termos aditivos.

3.3.2. Outras normas aplicáveis ao tipo de serviço contratado mesmo que não listadas no presente termo de referência.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

I. O CONTRATANTE irá exercer a fiscalização das condições contratuais dos serviços por técnicos especialmente indicados, que terão a responsabilidade de registrar todas as ocorrências relacionadas ao contrato;

II. Realizar visitas técnicas às instalações da CONTRATADA e nos locais da execução dos serviços, durante a vigência do contrato, sem prévio aviso, objetivando vistoriar as condições técnicas, devendo manter o mesmo nível de qualidade constatado na primeira diligência técnica realizada;

III. Solicitar a comprovação dos vínculos jurídicos dos colaboradores disponibilizados para prestar os serviços, bem como os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias;

IV. Notificar à CONTRATADA caso ocorra qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços;

V. Efetuar o pagamento do serviço prestado, de acordo com o estabelecido neste instrumento e nas normas internas da CONTRATANTE;

VI. A estimativa indicada no presente termo de referência não vincula o CONTRATANTE, não sendo considerado, sob nenhuma hipótese, causa para rescisão do contrato, motivo para alteração dos valores ou justificativa para readequação econômico-financeira.

VII. Facilitar o exercício das funções da CONTRATADA, dando-lhe acesso às instalações necessárias à prestação dos serviços contratados, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato;

VIII. Prestar aos empregados da CONTRATADA informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.

IX. Servir-se do bem locado para o uso convencionado ou presumido, compatível com a natureza deste e com o a que se destina, devendo tratá-lo com o mesmo cuidado como se seu fosse;

X. Levar imediatamente ao conhecimento da CONTRATADA o surgimento de qualquer dano ou defeito cuja reparação a este incumba;

XI. Fornecer as condições necessárias à boa execução do contrato e esclarecer todas as dúvidas;

XII. Designar formalmente um representante para fiscalizar e acompanhar o cumprimento do presente Contrato;

XIII. Realizar a fiscalização, com inspeções periódicas e acompanhar a execução do contrato com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, bem como demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e Instrumento Contratual.





5. PRAZO/ VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

- 5.1 O contrato vigorará aproximadamente por 20 (vinte) meses.
- 5.2 O contrato decorrente do presente TERMO DE REFERÊNCIA é vinculado diretamente a vigência do contrato de gestão firmado entre o INSTITUTO POSITIVA SOCIAL e A SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE DE NOVA IGUAÇU - SEMUS
- 5.3 A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente TERMO DE REFERÊNCIA, pela não renovação/prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo do Contrato de Gestão.

6. DA EQUIPE TÉCNICA:

A composição da equipe de serviço de suporte local (recursos humanos do quadro funcional da CONTRATADA a ser alocada nas dependências das UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES) PARA FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO é apresentada a seguir, e considera o número de equipamentos das Unidades, sua complexidade, diversidade e distribuição geográfica. Bem como as competências exigidas da equipe, a abrangência dos serviços e o número médio estimado de ordens de serviço por mês para cumprimento do escopo apresentado. Desta forma, a composição da equipe técnica deverá obedecer a quantidade indicada no quadro abaixo:

FUNÇÃO	EFETIVO	REGIME
Nutricionista responsável [a1] RT – III	1	Diarista
Nutricionistas	2	Plantonista 12x36
Copeiros	6	Plantonista 12x36
TOTAL	09 Funcionários	

- a) O dimensionamento da equipe para execução adequada do Serviço de ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR acima visa assegurar-se de que será suficiente para o cumprimento integral do objeto deste TERMO DE REFERÊNCIA e seus Acordos de Nível de Serviço.
- b) A CONTRATADA deve manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste TERMO DE REFERÊNCIA.
- c) A CONTRATADA é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- d) Para o serviço de nutrição será exigido de o profissional responsável obter junto ao CRN a ANOTAÇÃO de Responsabilidade Técnica – A.R.T. do contrato a ser assinado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a sua assinatura, apresentando o documento a CONTRATANTE.

7. MODO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (ESCOPO)

- 7.1 A prestação dos Serviços de ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR deverá dar-se exclusivamente nas UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24H AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA





24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES) para fornecimento aos pacientes lotados nas unidades o fornecimento das refeições deverá ser feita através de transporte apropriado e logística adequada as normas de higiene a fim de assegurar a integridade e qualidade dos alimentos fornecidos, conforme todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pela CONTRATANTE;

7.2. Os Serviços de FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR consistem na execução das seguintes atividades essencialmente:

- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas para aprovação junto ao CONTRATANTE;
- b) Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste TERMO DE REFERÊNCIA e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;
- f) Controle da temperatura das preparações;
- g) Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- h) Análises microbiológicas conforme definido neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- i) Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste Instrumento;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e lactário;
- k) Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste TERMO DE REFERÊNCIA;
- l) Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

7.3. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;

7.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;

7.5. A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

8. DAS REFEIÇÕES:





8.1 Horários de distribuição e quantidade estimada de refeições nas Unidades:

UNIDADE	UPA COMENDADOR SOARES	UPA AUSTIN	UPA V DE CAVA	HORARIO PACIENTE	HORARIO ACOMPANHANTE
Desjejum	1800	1800	1800	07:00 AS 08:30	06:00 AS 07:00
Colação	1500	1500	1500	09:00 AS 10:00	=
Almoço	2500	2100	2100	12:00 AS 13:30	11:00 AS 14:30
Lanche da tarde	1500	1500	1500	15:00 AS 16:00	16:00 AS 17:00
Jantar	1500	1500	1500	17:30 as 19:00	19:00 as 21:30
Ceia	1500	1500	1500	20:30 as 21:00	=

8.2 Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes 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 14h30min.

8.3. Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 20 minutos.

9. ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

9.1. Os cardápios deverão ser apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o CONTRATANTE, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em CONTRATO.

9.2 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

9.3 As fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio devem ser apresentadas sempre que solicitadas.

9.4 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante.

9.5 Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.

9.6 As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.

9.7 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.

9.8 Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições.



- 9.9 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.
- 9.10 A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 9.11 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- 9.12 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pelo 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, que deverão ser apenas comunicados.
- 9.13 A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE.
- 9.14 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.
- 9.15 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- 9.16 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, e outros), previamente estabelecidos pela UAN para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.
- 9.17 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes ao CONTRATANTE.
- 9.18 A CONTRATADA deverá fornecer quantidade suficiente de açúcar ou adoçante em embalagem sachê individualizado para adoçar as bebidas em todas as refeições, assim como temperos para salada como sal, vinagre e azeite para as grandes refeições. Para pacientes diabéticos o adoçante deve ser à base de sucralose;
- 9.19 Os sucos dos pacientes, funcionários e acompanhantes, devem conter polpas naturais, e não devem conter corantes e/ou conservantes;
- 9.20 O coquetel laxativo deve ser preparado com mix de frutas (ameixa seca, laranja, mamão), com ou sem creme de leite ou iogurte, com ou sem aveia, ficando a critério da padronização do Serviço de Nutrição e Dietética da unidade;
- 9.21 As massas (empadão, lasanha e panqueca) com recheio de carnes ou queijo eventualmente poderão ser substituídas às preparações à base de carnes com porcionamento de 250g (duzentos e cinquenta gramas), acompanhadas de guarnições compostas de vegetais tipos "A ou B". Caso o porcionamento seja inferior ao preconizado, ovo deverá ser adicionado a porção;
- 9.22 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus;
- 9.23 O cardápio diário do refeitório será constituído por duas opções de proteína, com percentual definido pela gerente de nutrição da CONTRATANTE para cada opção, totalizando 100% (cem por cento) do prato proteico disponibilizado. As opções poderão variar entre carne vermelha, carne branca, ovo ou proteína texturizada de soja (PTS), sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidos no mesmo cardápio.





10. FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

Será lavrado Contrato com a empresa vencedora delimitando as responsabilidades de cada um, até 16 de agosto de 2025.

11. DO PAGAMENTO

Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da apresentação da respectiva Nota Fiscal, com o aceite devidamente atestado, juntamente com o relatório dos serviços efetivamente realizados e do material utilizado, de acordo com os valores unitários constantes da proposta da CONTRATADA.

A CONTRATADA, para obter o atestamento da Fiscalização de que trata o subitem anterior, deverá estar em dia com o recolhimento das cotas da Previdência Social (INSS), bem como dos depósitos do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), débitos trabalhistas, impostos Federais, Estaduais e Municipais.

Juntamente com as guias dos impostos acima mencionados deverá a CONTRATADA apresentar cópia da folha de pagamento dos funcionários que prestem serviço nas unidades de saúde geridas pela CONTRATANTE.

A Positiva poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, tomando-se por base a proposta de preços da CONTRATADA.

A Contratada deverá apresentar Relatório Mensal Informatizado das atividades, cuja elaboração deverá ser delineada com a Fiscalização do Contrato.

OBSERVAÇÃO: O Relatório Mensal deverá ser entregue para análise da Fiscalização até o 2º dia útil do mês subsequente. A Fiscalização terá até 2 (dois) dias úteis para devolver o Relatório para que a CONTRATADA execute as possíveis correções. A partir de então a CONTRATADA terá até 02 (dois) dias úteis para efetuar a entrega da versão final do Relatório Mensal à Fiscalização e emissão da Nota Fiscal.

12. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A Fiscalização do serviço será exercida por um representante nomeado pela POSITIVA, a quem incumbirá acompanhar os serviços e atestar a sua conformidade com as quantidades, prazos e especificações técnicas, determinando à CONTRATADA as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como rejeitar todo e qualquer Serviço que não atenda as especificações contidas no Contrato ou no Instrumento Convocatório e no Termo de Referência, devendo anotar e enquadrar as infrações contratuais





constatadas e solicitar a sua imediata correção. A não apresentação dos documentos citados acima pela CONTRATADA obstará o pagamento pelo serviço prestado, até a efetiva entrega dos documentos solicitados pela CONTRATANTE.

13. DAS PENALIDADES E IMPEDIMENTOS

No caso de descumprimento de cláusulas contratuais, a POSITIVA poderá aplicar as sanções previstas em lei e descritas no Contrato.

14. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Qualquer omissão ou tolerância das partes em exigir o fiel cumprimento dos termos e condições deste termo de referência, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará o direito de a parte exigir seu cumprimento a qualquer tempo.

Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer vínculo societário e/ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e/ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal.

Dúvidas sobre este Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo e-mail contato@positiva.org.br.

Rio de Janeiro, 04 de dezembro de 2023

INSTITUTO POSITIVA SOCIAL





ANEXO I do Termo de Referência

CATEGORIAS DE DIETAS DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS:

ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum 490 kcal	Lanche 490 kcal
Valor energético aproximado (kcal)			
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA
I	CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50
	LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150
	OU ACHOCOLATADO	ML	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	70
	- OU BOLO SIMPLES	G	
	- OU CACHORRO QUENTE	G	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1
IV	QUEIJOS FRIOS OU EMBUTIDOS	G	20
		G	20

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

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA)		Almoço 1200 kcal	Jantar 1200 kcal
Valor energético aproximado (kcal)			
ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
<u>ENTRADA:</u>			
I	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	100	100
	- OU SOPA	200	200
II	CERAL E/OU MASSA	150	150





III	LEGUMINOSAS	G	110	110
			160	160
	- CARNE BOVINA	G	160/240	160/240
			160	160
IV			160	160
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	160	160
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G	150	150
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G		
	- OU CARNE SECA	G		
	- OU LINGUIÇA	G		
	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM		160/240	160/240
		G		
	OSSO)		200	200
V				
	- OU STROGONOFF	G		
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE		200	200
	BATATA/ AIPIM, "ESCONDIDINHO"	G		
	- OVOS	UND	150	150
	<u>GUARNIÇÃO:</u>		80	80
VI	- VEGETAIS A, B OU C	G	50	50
	- OU FAROFA	G	80	80
	- OU PIRÃO	G		
	- OU POLENTA	G	80	80
	<u>SOBREMESA:</u>			
			80	80
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	80	80
VII	- OU MELANCIA/ MELÃO	G	100	100
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G		
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100	100
	- SORVETE	G	100	100
	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU			
VIII	ADOÇANTE	ML	200	200
IX	- PÃO FRANCÊS	G	50	50
	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU			
X	ADOÇANTE)	ML	50	50





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					
		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
CARNES				SEMANAL	QUINZENAL
		FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	4x	8x
1	AVES				
		FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	1x	2x
2	PEIXES				
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-----	1x
4	DOBRADINHA	FRESCA	ENSOPADA	-----	1x
	SUÍNO LÍNGUA	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1x	2x
5	EMBUTIDOS				
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-----	1x
			BIFE ACEBOLADO, MOÍ DA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA		
		CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.			
					PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL
7	BOVINO				





VARIACÃO		
ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
		DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS,
1	SALADAS	SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
		DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
2	SOPAS	
	MASSAS	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA,
3	ARROZ	RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
		PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA
7	OVOS	PREPARAÇÃO
8	SOBREMESAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*)

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

NO	PREPARO	DE
GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:		
	- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE	
	- ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)
CONDIMENTOS/	CEBOLA	Q.S
OUTROS	TOMATE	Q.S
	- VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S
	- SAL INDIVIDUAL, MOLHO DE PIMENTA, AZEITE EXTRA VIRGEM, AÇÚCAR INDIVIDUAL, ADOÇANTE INDIVIDUAL,	
	PALITO DE DENTE, VINAGRE.	





	CONDIMENTOS E OUTROS		Q.S
<u>OBS 2:</u> (**) QS: quantidade suficiente			
<u>OBS 3:</u> Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do snd.			
<u>OBS 4:</u> Disponibilização de condimentos e outros na rampa central.			

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do snd.

OBS 4: Disponibilização de condimentos e outros na rampa central.

DIETAS BÁSICAS:

PACIENTES:

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

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



N° de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50		50	
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML				
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	150	150	150
			150	150	150	150
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE	ML	150		150	150
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO					
	- OU ACHOCOLATADO	ML				
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	150		150	150
			1		1	1
III	- PÃO	G	50		50	50
	- OU BISCOITO	G	50		50	50
	- OU TORRADA	G				
			50		50	50
	- OU BOLO	G			70	70
			70			
IV	-MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1		1	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS					
	INDIVIDUAL	UND				





			1		1	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	20		20	20
VI	- FRUTAS	UND	1	1	1	1
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	1	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 poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, 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: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pera- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 8: 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.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)				
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA:	G	30	30
	VEGETAIS A, B OU C (*)			
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	100	100



III	- LEGUMINOSAS	G	110	110
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G		
	OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G G	160 150	160 150
	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS B OU C (*)	G	80	80
			80	80
	- OU PIRÃO	G		
VI	- OU POLENTA	G	80	80
	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1	1
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	100	100
			100	100
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G		
	- OU SORVETE	G	100	100
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.

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



OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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.

PACIENTES INFANTIS:

- LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares;

- Até 12 (doze) anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente;

DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

DIETA HIPOGLICÍDICA:

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)						
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	X	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	150	X	150	150
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	150	X	150	150
	- LEITE DE VACA (SEM		150	X	150	150





II	AÇÚCAR) PURO	ML	150	X	150	150
	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML				
	- OU LEITE DE SOJA	ML				
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND				
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS	G	50	X	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL	G	50	X	50	50
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL	G	50	X	50	50
	- BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL	G	50	X	50	50
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL	UND	1	X	1	1
	(C/ OU S/ SAL)					
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL):	G	20	X	20	20
	MINAS, PRATO, CREMOSO					
VI	- FRUTAS (***)	UND	1	1	1	1
VII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1	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). Percentual glicídico em torno de 49%.

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 poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

OBS 7:(*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco natural, fruta inteira, cozida ou papa.

OBS 8:(*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

OBS 9: (**)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 10: 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.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)				
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)</u>			
	- SALADAS	G	30	30
	- OU SOPAS	ML	200	200
II	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G	160	160
	- OU AVES SEM OSSO	G	160	160
	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150	150
	- OVO	UN D	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	100	100
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	100	100





	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	80	80
IV	- LEGUMINOSAS	G	110	110
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	80	80
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1	1
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	100	100
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	100	100
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	100	100
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	100	100
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.

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

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g , melão- 250g.

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 HIPOPROTEICA:

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA



CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
- B) GRANDES REFEIÇÕES

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

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: A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, 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: (**)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

OBS 9: 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.

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)				
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u> - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G	30	30
	- ARROZ	G	100	100
II	- OU MACARRÃO	G	100	100
	- LEGUMINOSAS	G	110	110
IV	CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80	80
	OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> VEGETAIS B (*)	G	80	80
	OU FARINHAS	G		
VI	<u>SOBREMESA:</u> FRUTAS (**)	UND	1	1
	OU DOCES CASEIROS	G	100	100
	CREME DE LEITE			





		G	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.

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

OBS 3: (***) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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 ISENTA DE LACTOSE:

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES				Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)							
Nº de Ordem	ALIMENTOS PREPARAÇÕES	E/OU	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE		ML	150	X	150	150
II	PÃO		G	50	X	50	50
	OU BISCOITO OU TORRADA		G	50	X	50	50
III	- FRUTAS (**)		UND	1	1	1	1





IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML	150	X	1	1
		ML	50	X	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	G	20	X	20	20
		UND	1	X	1	1
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	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 pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light 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: (***) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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 LÍQUIDA:

PADRÃO: 1500 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES



A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400
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 poderá ser integral, desnatado, 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: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	400	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 COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

FORNECIMENTO,**RECEBIMENTO,****ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE**

- I. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos





descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, assim como recebimentos dos mesmos.

II. Encarregar-se pelo adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

III. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

IV. Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

V. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários.

VI. Disponibilizar utensílios/louças, tais como: talheres, pratos, garfos.

VII. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA.

VIII. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou *check list* mensalmente ou sempre que solicitado pela **CONTRANTE**.

IX. Serão de responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição e fornecimento dos gêneros para a produção de fórmulas infantis atendendo a legislação vigente da Agência Nacional de Vigilância Sanitária.

X. Pelo fornecimento estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das unidades e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada



horário.

UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

- I. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de boa qualidade.
- II. Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, copo tamponado 70 ml, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno.
- III. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio.
- IV. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.
- V. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA.
- VI. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção da Unidade.

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

- I. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.
- II. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise bacteriológica.
- III. Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do **CONTRATO** da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.
- IV. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista da Unidade.
- V. Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela **CONTRATANTE** para sua destinação final.





- VI. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, SOFTWARE de gerenciamento com sistema adequado, confiável e aditável;
- VII. Fornecer à contratante, diária e mensalmente, relatório de refeições do controle de quantidade de distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.
- VIII. As refeições dos pacientes serão envasadas em embalagem de isopor com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 200 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável;
- IX. As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de “carrinhos próprios para transporte”, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço;
- X. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do **CONTRATO** na Unidade.
- XI. Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.
- XII. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- XIII. Manter os empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual (EPI) em quantidade suficiente (luva de silicone, luva de proteção térmica de cano longo, luva de malha de aço, bota de borracha branca, avental de segurança, protetor auricular, avental de proteção térmica para cozinheiras, óculos de proteção para manipular produtos químicos, máscara N 95 e outros que se façam necessários) todos com registro em órgão competente. Mantendo higienização adequada, conforme Manual de Higiene operacional (PHO) e responsabilizando-se pelas substituições e manutenções necessárias;

HIGIENIZAÇÃO

- I. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- II. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo





- de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- III. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- IV. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- V. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- VI. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND da Unidade.
- VII. Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela **CONTRATANTE**. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a contratante.
- VIII. Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos.
- IX. Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras.
- X. Dever-se-á objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção. Desta forma, será imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos deverão seguir o Manual de 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 LÍQUIDA:

PADRÃO: 1500 CAL/DIA CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS EFEIÇÕES





● GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400
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 poderá ser integral, desnatado, 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: (*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	400	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 COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES





ANEXO II

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI PESSOAL TÉCNICO NECESSÁRIO

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , DECLARA, para os devidos fins, que possui pessoal técnico necessário à realização do objeto, bem como possui aptidão para iniciar a prestação dos serviços tão logo seja celebrado o contrato.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ nº , por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº , DECLARA, para os devidos fins para o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição da República, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos.

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI COLABORADORES DO INSTITUTO POSITIVA SOCIAL NO QUADRO SOCIAL

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado sito na(o) , por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº DECLARA, sob as penas da lei, não possuir sócios cotistas, sócio administrador, dirigentes ou controladores a que se refere o artigo 116 da Lei nº 6.404/76, que sejam colaboradores do INSTITUTO POSITIVA SOCIAL.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO AFIRMANDO TER TOMADO CONHECIMENTO DE TODOS OS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS E OS SEUS LOCAIS DE REALIZAÇÃO

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado sito na(o) , por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº
DECLARA ter tomado conhecimento de todos os serviços a serem executados e os seus locais de realização.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO VI

MODELO DE DECLARAÇÃO AFIRMANDO TER TOMADO CONHECIMENTO DE QUE O CUSTEIO DOS SERVIÇOS DEPENDE DO REPASSE DE VERBAS PÚBLICAS

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado sito na(o) , por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº
DECLARA ter total, inequívoco e irrestrito conhecimento de que todos os serviços a serem prestados dependem, para o seu custeio, exclusivamente do efetivo e integral repasse de verbas públicas provenientes do Contrato de Gestão de nº 030/2023 celebrado entre o INSTITUTO POSITIVA SOCIAL e o Município de Nova Iguaçu, por meio de sua Secretaria Municipal de Saúde, em razão da ausência de recursos próprios da POSITIVA para financiar e custear as obrigações financeiras provenientes do presente CONTRATO.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO VII

MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR IMPEDIMENTO PARA CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº , com sede na cidade e Estado sito na(o) por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº e inscrito no CPF sob o nº
DECLARA, sob as penas da lei, não possuir impedimentos para contratar com a Administração Pública.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>





ANEXO VIII

ATESTADO DE VISITA TÉCNICA À UNIDADE DE SAÚDE

Atesto, para os devidos fins que a <Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na cidade _____ e Estado _____ sito na(o) _____, por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____ realizou a visita técnica obrigatória nas (Relacionar Unidade de Saúde), e tomou conhecimento das instalações e demais condições que possam, de qualquer forma, influir sobre a elaboração da proposta de trabalho.

Local e Data

INSTITUTO POSITIVA SOCIAL

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO IX**

MODELO DE PROPOSTA DETALHADA

(Modelo Exemplificativo)

Nome da Empresa:

CNPJ:

Responsável pela empresa: E-mail:

Telefone comercial:

Telefone celular:

Endereço da empresa:

DESCRIÇÃO

QTD ESTIMADA

VALOR UNIT.

TOTAL MÊS

TOTAL GERAL R\$

UNIDADE	UPA COMENDADOR SOARES	UPA AUSTIN	UPA V DE CAVA	QUAN TOTAL	VALOR UNITARIO	VALOR GLOBAL
Desjejum	1800	1800	1800	5400		
Colação	1500	1500	1500	4500		
Almoço	2500	2100	2100	6700		
lanche da tarde	1500	1500	1500	4500		
Jantar	1500	1500	1500	4500		
Ceia	1500	1500	1500	4500		
VALOR MENSAL						
VALOR MENSAL x 20 MESES						

Data da Proposta: / /

Validade da proposta: 90 (noventa) dias.

Declaro que no preço proposto estão incluídos todos os custos diretos e indiretos para a perfeita execução dos serviços, inclusive as despesas com transportes, materiais, mão-de-obra especializada ou não, segurança em geral, equipamentos, ferramentas, encargos da legislação social, trabalhista, previdenciária e responsabilidade civil, por quaisquer danos causados a terceiros ou dispêndios resultantes de taxas, regulamentos e impostos municipais, estaduais e federais, enfim, tudo o que for necessário para execução total e completa dos serviços, sem que lhe caiba, em qualquer caso, direito regressivo em relação a POSITIVA, nem qualquer outro pagamento adicional. Declaro, ainda, que li e concordo com os termos do presente Termo de Referência de Concorrência Simplificada.

Rio de Janeiro, de de 2023

(Razão Social da Empresa)

<nome do Representante Legal>

CHAMADA PUBLICA N° 014/2023

Rua Victor Civita, 66 / Edifício 5 – Bl 1 – Sala 303
Condomínio Rio Office Park – Bairro Jacarepaguá
Rio de Janeiro – RJ – CEP: 22775-044



contato@positiva.org.br



(21) 3079-7736



ANEXO X

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS EM FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR PARA ATENDER AS UNIDADES MUNICIPAIS DE PRONTO ATENDIMENTO – (UPA 24H, AUSTIN DR. MOACIR DE CARVALHO; UPA 24H DRA. GISELE PALHARES GOUVEIA E UPA 24H COMENDADOR SOARES)

Aos XX dias do mês de XXX de dois mil e vinte e três, o INSTITUTO POSITIVA SOCIAL, associação civil sem fins lucrativos, inscrita no C.N.P.J. sob o nº. 33.981.408/0004-93, com endereço na Rua Victor Civita, nº 66 – Bloco 01 – Sala 303 – Jacarepaguá – Rio de Janeiro – RJ – CEP 22.775-044, neste ato representado por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pelo DETRAN/RJ e inscrito sob o CPF nº. XXX, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado, a empresa XXX, com endereço na XXX – XXX – CEP nº. XXX, inscrito no C.N.P.J. sob o nº. XXX, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pela XXX e inscrito sob o CPF nº. XXX, RESOLVEM celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e condições a seguir descritas:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços especializados no **FORNECIMENTO PARCELADO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** para atender as Unidades Municipais de Pronto Atendimento – (UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho; UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia e UPA 24h Comendador Soares).

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O serviço objeto deste CONTRATO será executado sob o regime de menor PREÇO GLOBAL.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1. O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo serviço objeto deste CONTRATO, o valor de estimado de R\$ XXXX (XXXXX) para a execução MENSAL, de acordo com o apresentado na proposta;

<TABELA ESTIMADA DE PREÇOS DA CONTRATAÇÃO>

3.2 Os pagamentos serão quitados pelo CONTRATANTE, após a apresentação da nota fiscal, relatório de atividades devidamente atestado pelo fiscal do contrato, certidões negativas (Federal, Estadual, Municipal,





Trabalhista e FGTS) devendo estar de acordo com o serviço efetivamente executado e os correspondentes preços consignados na proposta comercial da CONTRATADA, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, em 02 (duas) vias, através de crédito em conta bancária;

3.3 A CONTRATADA deverá apresentar a Nota Fiscal e demais documentos exigidos, de forma física ou via e-mail, conforme solicitado pelo CONTRATANTE, acompanhados do relatório de execução do objeto do contrato, das certidões de regularidade fiscal e documentos referentes a mão de obra.

3.4 As notas fiscais deverão ser emitidas de maneira individualizada para cada Unidade de Saúde e OBRIGATORIAMENTE deverão constar na Nota Fiscal emitida pela CONTRATADA, os seus respectivos dados bancários, quais sejam, nome do banco, número da agência e número da conta corrente; e

3.5 Do montante a ser pago à CONTRATADA, incidirão as retenções previstas em Lei.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DE DURAÇÃO E DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

4.1. O prazo de duração deste CONTRATO será até XX de XXX de 2025, podendo ser prorrogado por igual ou menor período, mediante termo aditivo, cuja prorrogação encontra-se vinculada à manutenção do contrato de gestão celebrado entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

4.2. Os serviços objeto do presente contrato iniciarão quando da assinatura do presente instrumento.

5. CLÁUSULA QUINTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1 A CONTRATADA deverá prestar serviços especializados em ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR para atender as Unidades Municipais de Pronto Atendimento – (UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho; UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia e UPA 24h Comendador Soares), de acordo com as especificações constantes nos anexos deste documento e Termo de Referência.

5.2. Os locais em que os serviços serão prestados são os seguintes:

- a) UPA 24h, Austin Dr. Moacir de Carvalho;
- b) UPA 24h Dra. Gisele Palhares Gouveia
- c) UPA 24h Comendador Soares),

5.3. O quantitativo indicado no Termo de Referência e neste Contrato é estimado, podendo ser superior ou inferior, considerando a demanda da unidade hospitalar, não podendo sofrer alteração nos valores pactuados.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

I. Fornecer as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados;





- II. Comunicar ao responsável da CONTRATADA, eventuais irregularidades ocorridas em decorrência da prestação do serviço;
- III. Esclarecer todas as dúvidas;
- IV. Efetuar o pagamento da CONTRATADA no preço definido e nas datas estabelecidas;
- V. Designar formalmente um representante para fiscalizar e acompanhar o cumprimento do presente Contrato.
- VI. Realizar inspeções e acompanhar a execução dos serviços contratados com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, sempre com objetivo atestar o fornecimento dos materiais contratados;
- VII. Comunicar as irregularidades ocorridas nos locais de serviços, causadas por funcionários da CONTRATADA;
- VIII. Exigir, mensalmente, os documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais, em especial o INSS e FGTS, e outros que se fizerem necessários;
- IX. Fornecer à CONTRATADA os documentos, informações e demais elementos que possuir vinculados ao presente Contrato;
- X. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução dos serviços;
- XI. Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça confiança no trato dos serviços, que produza complicações para a supervisão e fiscalização ou que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foram designadas; e
- XII. Realizar, com inspeções periódicas e acompanhar a execução dos serviços contratados com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, sempre com objetivo de evitar acidentes de trabalho e doenças profissionais, inclusive suspender qualquer trabalho no qual se evidencie risco grave e iminente a integridade física de funcionários de ambas as partes ou ainda que possa resultar em prejuízo material. As irregularidades apontadas nas inspeções devem ser sanadas pela CONTRATADA, sob pena de sofrerem suspensão dos serviços até que as mesmas sejam sanadas.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Para perfeita prestação dos serviços objeto do presente contrato caberá a CONTRATADA, conforme especificações do Termo de Referência e da Concorrência Simplificada nº 014/2023.:

7.1. São OBRIGAÇÕES GERAIS da CONTRATADA as seguintes:

- I. Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Contrato, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda as obrigações estipuladas a seguir.
- II. Adimplir todos os salários e encargos, diretos e indiretos, do seu próprio pessoal que fornecer alimentos nas Unidades de Saúde;
- III. Ser a única responsável para com seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, previstas na Legislação





Federal, sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da CONTRATANTE ou rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis;

- IV. Fornecer todo o material mencionado no OBJETO para suprir as necessidades do Contrato;
- V. Emitir laudos e pareceres pertinentes ao objeto da contratação, inclusive na forma de consultoria, quando solicitado;
- VI. Realizar o preenchimento da documentação de faturamento, conforme solicitado;
- VII. Comunicar a CONTRATANTE, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede o fornecimento, motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, bem como, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social durante o prazo de vigência do contrato de fornecimento, bem como apresentar documentos comprobatórios;
- VIII. Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas, apresentando mensalmente:
- IX. Prova de regularidade fiscal da empresa perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei;
- X. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do Título VII- A da Consolidação das Leis do Trabalho;
- XI. Certidão Negativa de Falência e Concordata (Recuperação Judicial e Falência) expedida pelo Tribunal de Justiça do local da sede da empresa;
- XII. Certificado de Regularidade do FGTS;
- XIII. Certidão Negativa do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União.
- XIV. Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ;
- XV. Comprovante de recolhimento das obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias decorrentes do contrato, especialmente da mão-de-obra que tiver sido disponibilizada nos locais do contrato);
- XVI. A não apresentação das certidões elencadas acima implicará na glosa ou retenção dos créditos até a comprovação da regularidade de suas condições;
- XVII. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com os artigos 12, 13 e 17 a 27, do Código do Consumidor (lei nº 8.078, de 1990);
- XVIII. Fornecer, à CONTRATANTE, todas as informações necessárias à plena execução do fornecimento do contratado.
- XIX. Respeitar e fazer cumprir rigorosamente, por parte dos profissionais “disponibilizados” à execução do presente CONTRATO, as Leis, Portarias e determinações das Autoridades Públicas competentes com relação aos assuntos pertinentes ao OBJETO deste CONTRATO, como também, quanto ao cumprimento da Legislação aplicável entre a CONTRATADA e seus empregados e quaisquer dos profissionais por ela destinados para o fornecimento, sejam eles também sócios ou terceirizados.
- XX. A CONTRATADA declara expressamente que tem conhecimento do teor do enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho e que responderá perante a CONTRATANTE pelo pagamento de todas as verbas, encargos e reflexos decorrentes de eventual condenação em processo trabalhista promovido por qualquer de seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços;
- XXI. CONTRATADA declara expressamente que reconhecerá como seu, eventual valor que venha ser exigido em execução de processo trabalhista promovido na forma da cláusula acima, bem como valor que for





objeto de acordo, e, ainda, eventuais honorários advocatícios do autor da ação, sendo que se compromete a pagar os valores exigidos, quando de sua existência, no prazo determinado pela lei de regência;

XXII. A responsabilidade técnica e profissional pelo fornecimento, bem como civil e penal, que porventura decorram do que ora se tem por contratado, junto aos órgãos e poderes competentes, serão exclusivas da CONTRATADA, que, em contrapartida, gozará de ampla liberdade profissional ressalvando-se a abordagem, junto ao Diretor Técnico e/ ou Diretor Clínico, quanto a aspectos médicos e éticos que se envolvam com fornecimento, abordagem esta que não implica em qualquer subordinação jurídica de natureza celetista.

XXIII. Realizar o fornecimento, conforme preceitua o OBJETO deste CONTRATO, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da CONTRATANTE, aplicando sempre, a melhor técnica profissional existente.

XXIV. Não admitir e nem aliciar qualquer empregado que esteja à disposição do CONTRATANTE ou que integre o seu quadro de pessoal.

XXV. Manter, durante a execução do CONTRATO, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela CONTRATADA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura deste CONTRATO.

XXVI. Executar, dirigir e administrar, através de PREPOSTO(S) CREDENCIADO(S) perante a CONTRATANTE, os fornecimentos previstos neste CONTRATO com a melhor técnica aplicável, zelo, diligência e economia, com observância rigorosa às necessidades da CONTRATANTE, decorrente do objeto deste Instrumento.

XXVII. Reparar, dentro dos prazos e condições determinadas pela CONTRATANTE, todas as falhas constatadas no fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, assumindo integralmente todos os custos decorrentes dos mesmos, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada da CONTRATANTE.

XXVIII. Manter em condições legais as contribuições trabalhistas e previdenciárias do(s) profissional(is) escolhido(s) para executar o fornecimento, OBJETO deste CONTRATO.

XXIX. Arcar com o ônus relativo a qualquer multa e penalidade decorrentes do não cumprimento das obrigações legais ou regulamentares atinentes ao fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, inclusive os pertinentes à aplicação da Legislação Trabalhista.

XXX. Observar durante a execução do fornecimento, OBJETO deste CONTRATO, o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a CONTRATADA a única responsável pelas infrações.

XXXI. Assumir inteiramente a condição de única e exclusiva empregadora dos funcionários que contratar para atender o OBJETO deste CONTRATO, excluindo a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade trabalhista.

XXXII. Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução do fornecimento contratado.

XXXIII. Obriga-se a CONTRATADA, quando findo ou rescindido o presente contrato, a imediatamente realizar a devolução dos bens ou documentos da CONTRATANTE que estejam em sua posse, sob pena de busca e apreensão.

XXXIV. Fornecer e manter atualizados a documentação necessária à habilitação exigida neste termo de referência durante toda a vigência do contrato.





- XXXV. A CONTRATADA se compromete a adotar medidas internas visando a garantia da integridade de sua atividade, tanto no campo ético quanto legal, buscando proteger as PARTES e a administração pública de atos lesivos que resultem em prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais. Tais medidas devem buscar garantir a execução do presente em conformidade com a Lei e, se houver, sua regulamentação específica, provendo maior segurança e transparência na sua consecução;
- XXXVI. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos e informações que comprovem o cumprimento do disposto nessa cláusula, que serão encaminhados em até 05 (cinco) dias corridos, contados da data de recebimento da notificação;
- XXXVII. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, encaminhar questionários à CONTRATADA, que serão preenchidos e respondidos por Representante Legal da empresa, devida e comprovadamente constituído, e encaminhados de acordo com o prazo indicado no respectivo manual de respostas;
- XXXVIII. O não cumprimento por parte da CONTRATADA da presente cláusula será considerado infração contratual grave e conferirá à CONTRATANTE o direito de rescindir imediatamente o referido instrumento, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo a CONTRATADA responsável por eventuais perdas e danos percebidas pelo Instituto, nos termos da legislação aplicável;
- XXXIX. Sem prejuízo da responsabilização pelas eventuais perdas e danos, poderá a CONTRATANTE aplicar à CONTRATADA sanção contratual de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- XL. Conduzir a prestação dos serviços de acordo com as especificações técnicas adequadas, sejam elas ditadas pelo Conselho Profissional competente ou vigilância sanitária, assim como das normas e regras editadas pelas autoridades governamentais;
- XLI. Conduzir a prestação dos serviços de acordo com as especificações técnicas dispostas no Termo de Referência e neste contrato e, ainda, com estrita observância a Proposta de Preços, bem como disposições contratuais;
- XLII. Manter à frente da execução do contrato um representante capaz de responsabilizar-se pela execução dos serviços e representar a CONTRATADA perante a CONTRATANTE;
- XLIII. Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, advindo de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando do fornecimento, conforme disposições anteriores;
- XLIV. Exibir e disponibilizar ao CONTRATANTE, sempre que solicitada, toda documentação legal e fiscal inerente à sua atividade empresarial, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc., também se obrigando a permitir ao CONTRATANTE, mediante prévia solicitação e um prazo de antecedência mínimo de 48h, a visitar suas instalações comerciais, sempre com o acompanhamento de um representante legal da própria CONTRATADA;
- XLV. A não entrega dos documentos acima citados poderá importar em glosa ou retenção dos valores a serem recebidos pela CONTRATADA até o atendimento da solicitação de entrega;
- XLVI. Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do CONTRATANTE mantendo sempre incólumes as condições do local;
- XLVII. Respeitar a imagem da CONTRATANTE, interna e externamente, não praticando qualquer ato eventualmente causador de ferimento à imagem do CONTRATANTE como um todo;
- XLVIII. Possuir e manter atualizado certificado de aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), bem como do PPRA, LTCAT e PCMSO- Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7).
- XLIX. Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachás;





- L. A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes da prestação de serviços, inclusive salários dos empregados e quaisquer outros, conforme determinado no Termo de Referência e apresentado na Proposta Técnica;
- LI. CONTRATADA obriga-se a cumprir as instruções e Normas de Segurança e Medicina do Trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do CONTRATANTE e em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços;
- LII. Fornecer aos seus empregados, gratuitamente, EPI – Equipamento de Proteção Individual – adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nos termos da NR-6/Portaria 3.214/78 do MTE observando os aspectos adequados ao risco de cada atividade, inclusive:
 - LIII. Exigir e fiscalizar o seu uso;
 - LIV. Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente e matéria de segurança e saúde do trabalho;
 - LV. Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado guarda e conservação;
 - LVI. Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado;
 - LVII. Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica;
 - LVIII. Comunicar ao CONTRATANTE qualquer irregularidade observada;
 - LIX. Registrar o fornecimento de EPIs aos trabalhadores, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.
- LX. Responder de forma integral por todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhistas e sociais, que se relacionem ou que venham a se relacionar com empregados ou serviços da CONTRATADA, não decorrendo do Contrato solidariedade entre as PARTES ou vínculo empregatício entre os funcionários da CONTRATADA e o CONTRATANTE;
- LXI. Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros, advindos de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços, conforme disposições anteriores;
- LXII. Obedecer às regras definidas pela Lei nº 13.429/2017, não gerando vínculo empregatício, nem responsabilidade solidária ou subsidiária entre as PARTES;
- LXIII. Fornecer todo material, insumos, acessórios, utensílios, aparelhos e equipamentos necessários para execução do serviço, conforme determinado no Termo de Referência e Proposta;
- LXIV. Fornecer mão-de-obra rigorosamente selecionada e uniformizada, identificada por crachá, com pessoas em bom estado físico e mental, portadores de atestado de saúde, tendo suas funções devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- LXV. Fornecer aos empregados vale alimentação, vale transporte, e/ou qualquer outro benefício, como o seguro de vida em grupo, considerando o disposto em Lei e na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, gastos estes já inclusos no valor dos serviços prestados;
- LXVI. Responsabilizar-se, na forma da legislação aplicável, pelas despesas médicas com seus empregados, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão (exames de saúde admissionais), como durante a vigência do contrato de trabalho a ser assinado, bem como dos funcionários e terceiros no caso de acidentes que venham a ocorrer durante a prestação dos serviços;





- LXVII. Não utilização de trabalho infantil nos termos do artigo 403 da Consolidação das Leis do Trabalho, em harmonia com as normas da Lei 8.069/90 combinadas com as disposições da Constituição Federal e emenda Constitucional nº 20 de 15/12/1998, nem tampouco de mão-de- obra escrava ou compulsória;
- LXVIII. Não interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias para atraso nos pagamentos;
- LXIX. Não poderá a CONTRATADA suspender a prestação dos serviços, antes de findo o prazo de vigência do contrato;
- LXX. Se manter fora do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (BNDT), sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- LXXI. Fornecer mensalmente e de forma atualizada a lista de prestadores de serviços, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- LXXII. Fornecer o termo de rescisão homologado pelo sindicato de classe de todos os funcionários demitidos que prestaram serviços em favor da CONTRATANTE, sob pena de glosa do recebimento de valores;
- LXXIII. Fornecer o termo de rescisão, com o comprovante do devido pagamento, para aqueles funcionários demitidos com menos de 01 (um) ano de contrato de trabalho, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- LXXIV. A CONTRATADA se compromete a requerer a exclusão do polo passivo do CONTRATANTE em qualquer demanda judicial que figure como litisconsorte passivo em conjunto com o CONTRATANTE, bem como assumir integralmente qualquer condenação, ressarcindo à CONTRATANTE os custos incorridos por conta dessa demanda;
- LXXV. Em qualquer demanda judicial promovida exclusivamente em face do CONTRATANTE, a CONTRATADA se compromete aceitar a intervenção de terceiro, na modalidade que for pertinente ao rito processual, com o objetivo de assumir a responsabilidade dos atos decorrentes da prestação do objeto do contrato, ou assumir o cumprimento integral de eventual condenação.
- LXXVI. Atender a qualquer solicitação dos gestores das Unidades Saúde, quanto a tudo que se relacione à boa execução do fornecimento contratado, bem como examinar todas as reclamações formalizadas pela contratante, tomando as providências pertinentes, imediatamente ou respondendo igualmente por escrito.
- LXXVII. Cumprir, auxiliar, contribuir e implementar todos os esforços necessários para que a CONTRATANTE atinja as metas qualitativas e quantitativas do Edital de Seleção Pública n.º 003/2023 e o Contrato de Gestão n.º 030/2023 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde do Município de Nova Iguaçu, elaborando fluxos de trabalho, corrigindo os procedimentos, apresentar os relatórios e tudo mais que se fizer necessário para atingir esse fim.
- LXXVIII. Apresentar todos documentos, informações e relatórios necessários para obter a aprovação da medição da nota fiscal.
- LXXIX. Responder por erro de qualquer natureza relativo aos métodos utilizados e resultados dos exames, seja na esfera administrativa, cível ou criminal;
- LXXX. Disponibilizar um banco de reserva no total de 03 (três) funcionários para reposição imediata de funcionários que faltarem, sem custo adicional para o CONTRATANTE;
- LXXXI. Substituir, por sua conta e responsabilidade, os serviços recusados pelo CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias (excetuando os serviços de maior grau de complexidade);





LXXXII. Todas as entregas e retiradas de equipamentos, assim como qualquer tipo de manutenção, por parte da CONTRATADA, precisam ser previamente informadas a CONTRATANTE, através do Diretor Administrativo da unidade, devendo ainda ser realizadas em horário comercial, de segunda a sexta-feira, das 8h às 17h.

LXXXIII. Caso alguma entrega, retirada e/ou manutenção de equipamentos, por parte da CONTRATADA, necessite ocorrer fora do horário comercial (segunda a sexta-feira, das 8h às 17h), é preciso informar a CONTRATANTE, através do Diretor Administrativo da unidade, com no mínimo 48 horas de antecedência.

LXXXIV. Enviar o(s) POP(s) (Procedimento Operacional Padrão) da CONTRATADA, no prazo máximo de 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato, seguindo os critérios técnicos e obedecendo às normas e legislações relacionadas a cada setor ou atividade.

LXXXV. A CONTRATADA deve proceder com a implementação imediata e utilização do ponto biométrico, para o controle de frequência dos funcionários da CONTRATADA residentes nas Unidades.

LXXXVI. Apresentação mensal do relatório de ponto biométrico de todos os funcionários da empresa que atuam como mão de obra residente nas unidades, junto a nota fiscal e demais documentos exigidos.

LXXXVII. Cumprir com as demais obrigações descritas no Termo de Referência integrante do presente contrato.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1 A CONTRATADA se responsabiliza, integralmente:

I. Pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste CONTRATO, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE; e

II. Pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários resultantes da execução deste CONTRATO, não transferindo ao CONTRATANTE, em caso de inadimplência da CONTRATADA, com referência a esses encargos, a responsabilidade por seu pagamento, nem podendo onerar o objeto deste CONTRATO.

III. A CONTRATADA não poderá interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias, para atraso nos pagamentos. A interrupção ou descontinuidade do serviço por motivo de falta de pagamento acarretará multa e/ou rescisão contratual, nos termos do presente instrumento.

8.2. Da fiscalização:

8.2.1. A execução dos serviços, objeto deste CONTRATO, sem prejuízo da única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, será fiscalizada pela CONTRATANTE, sendo da competência do fiscal:

8.2.2. Solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços; e

8.2.3. Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação dos serviços ora contratados, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

9. CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

9.1. Comete infração, a CONTRATADA que:





- 9.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações e responsabilidades assumidas em decorrência da sua contratação;
- 9.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste CONTRATO;
- 9.1.3. Fraudar na execução do CONTRATO;
- 9.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;
- 9.1.5. Cometer fraude fiscal;
- 9.1.6. Não manter a sua proposta e as condições estabelecidas para a sua contratação.
- 9.1.7. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:
- 9.1.7.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para ao CONTRATANTE;
- 9.1.7.2. Multa moratória, sobre o valor mensal do CONTRATO, até o 30º (trigésimo) dia de atraso no cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas;
- 9.1.7.3. Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o que poderá ensejar a rescisão contratual;
- 9.2. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, e devidamente avaliadas pelo fiscal do CONTRATO, a multa compensatória, no mesmo percentual do item 9.1.7.3, será aplicada de forma proporcional à obrigação e responsabilidade inadimplida;
- 9.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;
- 9.4. A sanção prevista no item 9.1.7.1 poderá ser aplicada juntamente com a sanção prevista no item 9.1.7.2 e 9.1.7.3, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação;
- 9.5. A multa prevista no item 9.1.7.2 e item 9.1.7.3, quando aplicada, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou cobrada judicialmente;
- 9.6. Na aplicação das sanções, será levado em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da sanção;
- 9.7. Caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência e/ou de multa;
- 9.8. No caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades estabelecidas neste CONTRATO, fica assegurado à CONTRATADA o resguardo dos princípios da prévia e ampla defesa e do contraditório.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO

10.1. Constituem motivos para rescisão deste CONTRATO:

- i. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- ii. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- iii. a lentidão do seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço nos prazos estipulados;
- iv. o atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- v. a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- vi. o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução desde CONTRATO, assim como a de seus superiores;





- vii. o cometimento reiterado de falhas na execução deste CONTRATO;
- viii. a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- ix. a dissolução da sociedade;
- x. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste CONTRATO;
- xi. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste CONTRATO;
- xii. pelo término ou a rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº 030/2023.
- xiii. A rescisão do CONTRATO poderá ser:
- xiv. determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- xv. determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATADA, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias;
- xvi. amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, no processo administrativo, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e
- xvii. judicial, nos termos da legislação.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DO FORO

11.1. Fica eleito o Foro Central da Comarca da Capital do Rio de Janeiro/RJ, para dirimir as questões derivadas deste CONTRATO, não resolvidas na esfera administrativa.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, o presente CONTRATO foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes.

Rio de Janeiro, XX de XXXXXXX de 2023.

PELA CONTRATANTE

<nome do representante>

INSTITUTO POSITIVA SOCIAL

<cargo>

PELA CONTRATADA:

<nome do representante>

<nome da empresa>



<cargo>

TESTEMUNHAS:

Assinatura:

Nome:

CPF:

Assinatura:

Nome:

CPF:

