

## CONTRATO Nº 026/2026

### CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA RIO E A EMPRESA BMM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Ladeira da Glória, 99 / Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.211-120, por seu diretor executivo, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, bacharel em direito, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **BMM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 58.498.532/0001-80, com sede na Rua Gonçalves Dias, nº 89, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ, CEP:20.050-030, na pessoa de seu representante legal **BARBARA MORAES MORA**, brasileira, solteira, nutricionista, portadora da identidade nº 248158255 Detran RJ e do CPF: 177.229.807-75, residente e domiciliado na Rua Gonçalves Dias, nº 89, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ, a qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição**, para atender na **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino**, localizada no Município de Friburgo, administrada pela **OSC Viva Rio**.

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

#### CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A CONTRATADA obriga-se a manter a execução dos serviços em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas no Termo de Referência – Anexo I.

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

- I. Executar plenamente os serviços ora contratados, nas condições estabelecidas pela CONTRATANTE, constantes do Termo de Referência - Anexo I, responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;
- II. Facilitar a ação da fiscalização, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;
- III. Correrão à conta da Contratada todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários à sua completa realização;
- IV. Responder única e exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao Contratante ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da



execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.

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

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

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:**

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

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

### **CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:**

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

- I. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;



- III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.

#### CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **06 (seis) meses** com data de início em **19 de fevereiro de 2026 e término em 18 de agosto de 2026**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

**Parágrafo Primeiro** - Caso o Contrato de Gestão firmado entre a OSS Viva Rio e o município de Nova Friburgo seja encerrado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

**Parágrafo Segundo** - Caso haja processo licitatório para contratação do serviço objeto deste contrato, e o mesmo seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato terá o prazo de encerramento da vigência antecipado sem aviso prévio.

#### CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

#### CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor mensal do presente Contrato será calculado de acordo com a demanda da unidade, tendo como base os valores discriminados no quadro abaixo:

Item	Serviços	Valor Unit.
01	Desjejum	R\$ 7,20
02	Almoço	R\$ 21,75
03	Lanche	R\$ 7,20
04	Jantar	R\$ 21,75
05	Ceia	R\$ 7,50

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

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



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

**Parágrafo Terceiro** – Deverá ser feita a comprovação da situação de regularidade fiscal, por meio de certidões, perante a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal da sede da Contratada, bem como perante o INSS e o FGTS.

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

**Parágrafo Quinto** – Todas as cópias dos documentos referidos nos parágrafos anteriores deverão ser enviadas por meio eletrônico pelo endereço [notaseatestos@vivario.org.br](mailto:notaseatestos@vivario.org.br).

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

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

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

- a) empresa presta serviço para a unidade de saúde;
- b) empresa encaminha ao gerente da unidade o Relatório de Atesto de Serviços Prestados;
- c) gerente da unidade atesta o relatório e o reencaminha à empresa;
- d) empresa emite nota fiscal e a envia para o e-mail [notaseatestos@vivario.org.br](mailto:notaseatestos@vivario.org.br) juntamente com o relatório assinado e a documentação necessária, descrita nos parágrafos acima;
- e) área de protocolo da OSC Viva Rio providencia o segundo atesto;
- f) nota fiscal é enviada ao setor Financeiro para pagamento em 28 dias, a contar da data do recebimento da nota, relatórios e documentação;
- g) o setor Financeiro faz o pagamento da nota fiscal e envia comprovantes à Prestação de Contas.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:**

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

- I - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;
- II - Nas repactuações subsequentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.



**Parágrafo Primeiro** – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E.

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

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

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

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

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

- I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou
- II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

#### **CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:**

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:**

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

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

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

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



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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:**

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

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:**

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

- a) Advertência em caso de inadequação;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexecução parcial ou deficiente;



- c) Retenção de pagamento referente ao serviço não prestado, ou prestado de forma irregular.
- d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outras medidas, observados perdas e danos pela CONTRATANTE.

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

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

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

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

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES**

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

#### **Contratante – OSS Viva Rio**

Ladeira da Glória, 99 / Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.211-120.

Telefone: (21) 2555-3750

Atenção: supervisor de contratos

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

II. A CONTRATADA nomeia o Sra. Bárbara Moraes Mora, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

#### **Contratada - BMM Comércio e Serviços Ltda**

Endereço: Rua Gonçalves Dias, nº 89, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ.

Telefone: (22) 997275710

Atenção: Sra. Bárbara M. Mora

E-mail: [comercial@salalimentação.com](mailto:comercial@salalimentação.com) / [bmmempreendimentos1@gmail.com](mailto:bmmempreendimentos1@gmail.com)

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

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



## CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – PROTEÇÃO E TRATAMENTO AOS DADOS PESSOAIS

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

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

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

- a) Confirmação da existência de dados pessoais de sua titularidade por ela tratados;
- b) Acesso aos dados pessoais sob tratamento;
- c) Correção de dados pessoais incompletos, inexatos ou desatualizados;
- d) Anonimização ou cessação do tratamento de dados desnecessários, excessivos ou desconformes.

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

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

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

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

## CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

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



**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES**

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

**CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DO FORO**


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

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

Rio de Janeiro, 19 de fevereiro de 2026.

  
\_\_\_\_\_  
VIVA RIO

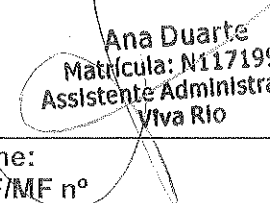
JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO  
Coordenação Geral de Saúde  
CRM: 52.60525-9  
Matrícula: 22924  
VIVA RIO

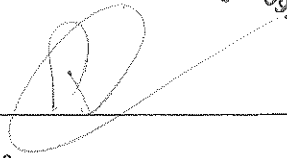
Documento assinado digitalmente  
 BARBARA MORAES MORA  
Data: 13/02/2026 14:21:39-0300  
Verifique em <https://validar.it.gov.br>

\_\_\_\_\_  
BMM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula N1160092  
Viva Rio

Testemunhas:

1ª)   
Nome: Ana Duarte  
CPF/MF nº Matrícula: N1171997  
Assistente Administrativo  
Viva Rio

2ª)   
Nome: Paloma Moura  
CPF/MF nº Matrícula N1160092  
Viva Rio



**TERMO DE SIGILO PARA PESSOA JURÍDICA  
OU FÍSICA SEDIADA NO BRASIL**

São partes neste instrumento:

**PRIMEIRO TRANSIGENTE: VIVA RIO**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Ladeira da Glória, 99 / Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.211-120, por seu diretor executivo, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, bacharel em direito, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ.

**SEGUNDO TRANSIGENTE: BMM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº CNPJ-MF nº 58.498.532/0001-80, com sede na Rua Gonçalves Dias, nº 89, sala 503 - Centro - Rio de Janeiro/RJ, CEP:20.050-030, na pessoa de seu representante legal **BARBARA MORAES MORA**, Nova Friburgo, brasileira, Sócia Gerente, portador da identidade nº 248158255 Detran RJ e do CPF: 177.229.807-75, residente e domiciliado na Rua Gonçalves Dias, nº 89, sala 503 - Centro - Rio de Janeiro/RJ.

Os quais a partir do presente vêm inicialmente tecer as **CONSIDERAÇÕES** a seguir:

- que a 2ª Transigente desenvolverá para a 1ª transigente a prestação de serviços de Alimentação Hospitalar e Nutrição, para atender a UPA 24horas – Conselheiro Paulino – NOVA FRIBURGO, situada no Município de Nova Friburgo/RJ, administrada pela OSC Viva Rio.
- que a 2ª transigente estará recebendo informações do processo de negócios da entidade, apoiando-se na estrutura e infraestrutura da mesma, para a execução de serviços, bem como contando com o suporte técnico e de informações técnicas de outros setores, que digam respeito aos inclusive a parceiros e colaboradores;
- que no decurso da execução do contrato serão divulgados ou entregues pela 1ª Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2ª transigente, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de sua função ou execução de serviços, em conformidade com a relação firmada com a entidade e do que se encontra ajustado especificamente em seu contrato expresso.

A 1ª transigente e a 2ª transigente, após, venham firmem o presente instrumento sob as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES**

Para os fins deste instrumento, entende-se por:

- 1.1. Informações: os dados, os documentos e os materiais que lhe sejam pertinentes;



- 1.2. Informações Confidenciais: todas e quaisquer informações fornecidas, comunicadas ou reveladas pela 1ª Transigente a pessoa da 2ª Transigente cujo conhecimento irrestrito ou divulgação possa acarretar danos à mesma, independentemente do meio ou forma de transmissão;
- 1.3. Tratamento: significa a consulta, produção, transmissão, conservação, alteração, utilização, acesso e eliminação de informações;
- 1.4. Sigilo: proteção contra o tratamento não autorizado de informações, em específico as tidas como confidenciais.

## CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES

2.1. A 2ª Transigente, a contar da data de início de execução dos serviços, formalizado por ajuste expresso com a entidade, compromete-se e se obriga a:

- a) manter sob absoluto sigilo, pelo prazo de 15 (quinze) anos, de todos os dados e informações institucionais de cunho confidencial que lhe forem transmitidas pela 1ª a 2ª Transigente, visando o desenvolvimento e execução das atividades da Viva Rio, de seus parceiros, colaboradores e usuários;
- b) utilizar dados e informações, exclusivamente, para a finalidade para a qual as mesmas lhe foram transmitidas;
- c) não conferir tratamento aos dados e informações em benefício próprio ou de terceiros, para qualquer finalidade;
- d) proteger as informações contra a divulgação a terceiros, da mesma forma e com o mesmo grau de cautela com que protege suas informações, que lhes sejam importantes e sobre as quais se exija confidencialidade;
- e) limitar a divulgação das informações recebidas nos termos deste instrumento a pessoas dentro de sua organização ou a seus prestadores de serviço, no desenvolvimento das atividades relacionadas aos dados e informações, e que tenham necessidade de conhecê-las;
- f) instruir devidamente as pessoas responsáveis pelo tratamento das informações em seus diferentes níveis, em específico quanto as de natureza eminentemente confidenciais, sobre as quais se deva redobrar o cuidado e cautela quanto ao sigilo das mesmas.

2.2. As Partes, para fins de sigilo, obrigam-se seus sócios e/ou administradores, servidores e prestadores de serviços.

## CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES

3.1. Não são consideradas informações sobre as quais se deva manter sigilo para fins do presente Termo de Sigilo, aquelas que:

- a) ao tempo de sua transmissão ou posteriormente, sejam ou venham a ser de conhecimento público, dado pela própria entidade, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pelo 2º Transigente;
- b) já estivessem na posse legal do 2º transigente por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro, sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a 1ª Transigente, a partir do presente termo e de seu ajuste expresso;
- c) forem independentemente tratadas pelo 2º Transigente, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais da Viva Rio; ou
- d) forem necessariamente divulgadas pela Viva Rio, no cumprimento da lei e/ou de ordem judicial, ficando ressalvado que esta deverá, nesse caso, avisar o 2º Transigente imediatamente, por escrito.



#### **CLÁUSULA QUARTA - PROPRIEDADE DAS INFORMAÇÕES**

4.1. O 2º transigente concorda que a Viva Rio, ora 1ª Transigente, é, e continuará sendo, a exclusiva proprietária de seus dados e informações, em seus diferentes níveis, e titular dos direitos de propriedade e autoria dos projetos e programas desenvolvidos por seus colaboradores e parceiros, quando da relação ajustada; igualmente dos segredos institucionais, das marcas registradas e outros direitos referentes a propriedade intelectual. Nenhuma licença ou transferência de qualquer desses direitos ao 2º Transigente é concedida ou fica implícita a partir do ajuste de trabalho ou de execução de serviços com este realizado, a partir do que se defina naquela e nos termos deste instrumento.

#### **CLÁUSULA QUINTA - AVISOS**

5.1. As comunicações entre as Partes deverão ser feitas na forma estabelecida em documento interno da entidade, a ser dado ciência ao 2º Transigente, por meio material ou virtual.

#### **CLÁUSULA SEXTA - PRAZO DE VIGÊNCIA**

6.1. Este Termo de Acordo permanecerá em vigor pelo período em que vigorar o ajuste expresso existente entre as partes, que é denominado no presente Termo de Contrato principal, sendo este da natureza jurídica que for (de emprego, trabalho, execução de serviços eventuais e não subordinados, convênios, parcerias com ou sem contrapartidas entre entidades jurídicas, entre outros), a contar da data de assinatura do acordo principal, assim sendo, acordando as partes se for o caso, que o presente termo seja assinado com data retroativa à data do ajuste principal, podendo ser prorrogado por igual período por manifestação expressa das Partes. As obrigações constantes no ajuste principal e qualificadas no presente Termo, no mais o definido na Cláusula Segunda - Divulgação das Informações Confidenciais e na Cláusula Terceira - Limitação das Obrigações, sobreviverão ao prazo de vigência deste instrumento.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES FINAIS**

7.1. O 2º Transigente assumirá inteira responsabilidade por qualquer forma de tratamento não autorizado pela Viva Rio de seus dados e informações disponibilizadas ao mesmo, quando feito por seus administradores, servidores e prestadores de serviço, em violação ao presente Termo de Sigilo.

7.2. Este Termo de Sigilo substitui todos os ajustes anteriores, verbais ou escritos, acordados entre as partes, relativamente à matéria objeto deste instrumento e não poderá ser modificado, alterado ou rescindido, no todo ou em parte, exceto por documento escrito assinado pelo 2º Transigente e a Viva Rio.

7.3. Violação ao sigilo a que se encontre obrigado o 2º Transigente pelo presente Termo, importará em cobrança automática de multa no valor de 30% (trinta por cento) do preço global do contrato ajustado, em caso de se tratar de natureza civil, no caso de se tratar de ajuste de emprego, a multa seja no valor de 12 meses de salário líquido do empregado. No caso de não exercício da cobrança, não haverá prejuízo da aplicação de outras medidas definidas no direito, no sentido de sanções penais e civis.



## CLÁUSULA OITAVA - FORO


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

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

Rio de Janeiro, 19 de fevereiro de 2026.


  
\_\_\_\_\_  
VIVA RIO


JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO  
Coordenação Geral de Saúde  
CRM: 52.60525-9  
Matrícula: 22934  
VIVA RIO

Documento assinado digitalmente  
 BARBARA MORAES MORA  
Data: 13/02/2026 14:18:18-0300  
Verifique em <https://validar.itu.gov.br>

\_\_\_\_\_  
BMM COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA

Testemunhas:

1ª)   
Nome: **Ana Duarte**  
CPF/MF nº **Matrícula: N1171997**  
**Assistente Administrativo**  
**Viva Rio**

2ª)   
Nome: **Paloma Moura**  
CPF/MF nº **Matrícula N1160092**  
**Contratos**  
**Viva Rio**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**Alimentação Hospitalar e Nutrição**

**1. OBJETO**

Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, na **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino**, localizada no Município de Friburgo, administrada pela **OSS VIVARIO**.

As refeições deverão ser preparadas na cozinha central da CONTRATADA e transportada em recipientes térmicos, do tipo "hot box", até o refeitório da CONTRATANTE e distribuídas por copeiros da CONTRATADA, em balcão térmico através de pratos de porcelana (funcionários) e em embalagens descartáveis (pacientes e acompanhantes), na unidade de pronto atendimento 24 horas.

**2. JUSTIFICATIVA**

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição tem como premissa fornecer uma alimentação segura e com adequado valor nutricional para pacientes, acompanhantes e funcionários da unidade de saúde.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de empresa especializada para a distribuição de 05 (cinco) refeições (normal e dietética) diárias - desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia, de acordo com as especificações deste Termo de Referência.

**3. LOCAL DE PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO**

**3.1. Preparo**

3.1.1. O preparo das refeições será realizado na cozinha central da CONTRATADA com fornecimento contínuo para a unidade, de segunda-feira a domingo.

**3.2. Transporte**

3.2.1. O meio de transporte deve assegurar todos os requisitos descritos na portaria CVS-6/99, de 10.03.99, item 24. Além de possuir o Certificado de Vistoria da Vigilância Sanitária. O transporte das refeições, durante a entrega até o consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. O monitoramento da temperatura do alimento preparado deve ser feito durante esses processos, sendo primordial cumprir os horários das refeições descritas no item 4.

**3.3. Distribuição**

3.3.1. A distribuição no refeitório deverá ser realizada em balcão térmico fornecido pela CONTRATADA, através de pratos de porcelana (grandes refeições) e xícaras e pratos de porcelana (pequenas refeições), com talheres de inox e copos descartáveis.

3.3.2. A distribuição de refeições para pacientes (dietas) e acompanhantes deverá ser realizada em embalagens descartáveis com tampa, de poliestireno expandido (isopor) com divisórias, com talheres descartáveis inquebráveis, excetuando as dietas líquidas que deverão ser envasadas também em embalagem de isopor, porém sem divisória. Os copos deverão ser descartáveis com tampa.



### 3.3.2.1. Especificações dos Utensílios e Equipamentos

<i>Utensílio e Equipamentos</i>	<i>Material</i>	<i>Quantidade</i>
Facas	Inox (ponta arredondada)	40 unidades
Garfos	Inox	40 unidades
Colher de sopa	Inox	40 unidades
Colher de sobremesa	Inox	40 unidades
Colher de café	Inox	40 unidades
Prato pão	Porcelana	40 unidades
Prato raso	Porcelana	40 unidades
Bowl (sopeira) individual	Porcelana	40 unidades
Xícaras	Porcelana	40 unidades
Borrifador (álcool)	Plástico	2 unidades
Garrafa térmica (6 litros)	Isotérmica	2 unidades
Suporte para talheres	Inox ou Plástico	1 unidade
Suporte para guardanapos	Inox ou Plástico	4 unidades
Colher de servir	Inox	2 unidades
Concha	Inox	2 unidades
Escumadeira	Inox	2 unidades
Pegador de saladas	Inox	2 unidades
Caixa organizadora transparentes (28,2 L)	Plástico	2 unidade
Escondedor de louças	Plástico	1 unidade
Potes de mantimentos transparentes (1,2 L)	Plástico	5 unidades
Jarra de suco (2 L)	Inox ou plástico	2 unidades
Suporte de papel toalha	Plástico	1 unidade
Suporte de álcool gel	Plástico	1unidade
Lixeira com pedal (80 L)	Plástico	2 unidades
Tábua de corte	Plástico	1 unidade
Leiteira (5 L)	Alumínio	1 unidade
Abridor de lata	Inox	1 unidade
Faca de corte pequena legumes	Inox	1 unidade
Faca de corte grande	Inox	1 unidade
Pallet	Plástico 50x50x5cm	1 a 2 unidades

### 3.2.2.2 Especificações dos Equipamentos:

Equipamentos	Material	Quantidade
Cafeteira industrial	Inox 4 L	1
Liquidificador industrial	Inox 1,5 L	1
Refresqueira	Inox com 1 cuba 15L	1
Balcão térmico	Inox	1
Geladeira	Inox ou branca	1
Termômetro digital resistente a água	Termômetro tipo espeto com haste de penetração de aço inox com 120mm de comprimento.	1
Mini balança eletrônica digital	Precisão de 1g para conferência do porcionamento dos alimentos.	1
Balança digital industrial	Capacidade mínima ideal para área de recebimento e conferência das cubas de alimentos.	1

## 4. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

### 4.1. Dias e Horários de Entrega

Serviços	Horários da Entrega	Dias de Fornecimento
1ª entrega (almoço e lanche)	10:00h às 11:00	2ª a 6ª, Sábados, Domingos e Feriados
2ª entrega (jantar, ceia e desjejum)	17:00h às 18:00h	

### 4.2. Cardápios

#### 4.2.1. Qualidade e Elaboração

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

4.2.1.2. O Cardápio será aprovado previamente pela CONTRATANTE.

#### 4.2.2. Estrutura dos Cardápios

4.2.2.1. As refeições deverão ser compostas de, no mínimo 01(um) alimento e/ou preparação de cada item dos serviços descritos abaixo:

##### 4.2.2.1.1. Desjejum / Lanche



Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
			Porcionada	
1	Café	ml	100	Diária
2	Leite	ml	200ml/30g	Diária
	Ou leite com achocolatado	ml	200ml/ 30g (achoc. Pó)	Diária
3	Açúcar (sachês) (ou adoçante em pó)	g	10	Diária
4	Pão de massa fina variados (salgado ou doce) (pão integral para dietas)	g	50	Diária
	OU lanche especial (somente refeitório) (bolo simples ou cachorro quente ou salgado de forno) * Refresco substitui leite quando for esse tipo de lanche	g	50	2 x semana
5	Manteiga (sachê) (sem sal para dieta)	g	10	Diária
6	Frios: Queijos (minas/ muçarela/prato/ polenguinho (2 unid)	g	30 g	Diária
	Ou Presunto (somente refeitório)			
7	Fruta	g	100	Diária (frutas da época)

#### 4.2.2.1.2. Almoço / Jantar

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	3 componentes (2 vegetais A + 1 vegetal B)	g	80	Diária
2	Arroz	g	200	Diária
3	Feijão	g	150	Diária
4	Carnes bovinas	g	120	2x semana
	Aves (sem osso)	g	120	3x semana
	Aves (com osso)	g	200	
	Peixe (filé)	g	120	1x semana
	Embutidos ou Vísceras (somente no refeitório)	g	120	1x semana



5	Vegetal A	g	120	2x semana
6	Vegetal B	g	100	3x semana
7	Vegetal C	g	80	1 x semana
	Massas ou preparações com Farinhas	g	80	1 x semana 5x semana
	Fruta da Época	g	100	
	Pudins, flans, sobremesas à base de frutas	g	80	2 x semana
	Refresco (refeitório) Suco concentrado (pacientes)	ml	200	Diária
8	Sal (sachê)	g	1	Diária
	Vinagre (sachê)	ml	5	Diária
	Azeite de oliva (sachê)	ml	10	Diária

#### 5. 4.2.2.1.3. Ceia

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
			Porcionada	
1	Café	ml	100	Diária
2	Leite	ml	200ml/30g	Diária
	Ou leite com achocolatado	ml	200ml/ 30g (achoc. Pó)	Diária
3	Açúcar (sachês) (ou adoçante em pó)	g	10	Diária
4	Biscoito salgado ou doce (sachê) Ou	g	30	Diária
	Torrada (sachê)			
5	Manteiga (sachê) (sem sal para dieta) Ou	g	10/15	Diária
	Geléia (sachê) (diét para dieta)			
6	Fruta	g	100	Diária (frutas da época)
7	iogurte (diét para dieta)	g	90	Diária



4.2.4. O cardápio planejado deverá ser disponibilizado à contratante com antecedência de quinze dias da execução para validação, com as respectivas fichas técnicas das preparações e com os valores nutricionais como forma de avaliação da proposta pela **CONTRATANTE**, que decidirá se atende às necessidades da unidade.

4.2.5. Deverá ser desenvolvido um cardápio específico para a unidade adequando à realidade da mesma, ao estado biológico-patológico dos usuários e funcionários (qualidade-quantidade).

4.2.6. Nos cardápios, a salada (item 1) poderá ser substituída, no almoço e/ou jantar, por sopas ou caldos, principalmente nas estações do ano com clima mais frio.

4.2.7. Na distribuição das refeições, o azeite, o vinagre, o sal, o açúcar e o adoçante deverão ser disponibilizados em sachês.

4.2.8. A **CONTRATADA** deve fornecer diariamente os descartáveis necessários ao bom funcionamento do serviço como guardanapos e palito de dente (embalagem individual). Também deve abastecer a unidade com rolo de PVC e bobina plástica picotada devendo ser repostos mensalmente ou conforme necessidade.

4.2.9. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar para as copeiras da unidade, uniformes padronizado e completos, além dos EPIs.

4.2.10. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar a copeiragem durante todo o período de distribuição, desde o início até o encerramento dos serviços, pelo menos das 06:00 às 23:00 horas.

4.2.11. Os sacos específicos para coleta de amostras deverão ser disponibilizado rotineiramente pela **CONTRATADA**.

4.2.12. Os materiais de limpeza e higienização das copas e refeitórios, bem como os materiais de consumo em geral (equipamentos de proteção individuais, descartáveis, impressos, entre outros) deverão ser disponibilizados pela **CONTRATADA**.

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

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

4.2.15. Manter a copa da unidade diariamente limpa.

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

### 4.3. Quantitativos e Horários da Distribuição dos Serviços

4.3.1. O quadro abaixo demonstra as quantidades máximas de serviços (refeições) a serem solicitadas e o horário em que devem ser distribuídos. A quantidade diária de refeições será definida pela **CONTRATANTE**, de acordo com a demanda da unidade.



Serviços	Horários	Quantidades Diárias (Limite máximo)	
		2ª a 6ª	Sábado / Domingo / Feriado
Desjejum	06:30 às 9:00	45	40
Almoço	11:00 às 14:00	50	40
Lanche	15:30 às 17:00	45	40
Jantar	19:00 às 21:00	40	40
Ceia	23:00 às 01:00	40	40

#### 4.4. Recomendações Nutricionais

4.4.1. A estrutura geral do cardápio será construída com base em dieta de 2000 - 2500 kcal por dia, que atenda a recomendação geral para pessoa adulta, mas que pode variar de acordo com as necessidades individuais e/ ou processo patológico. Ademais, deve-se oferecer um cardápio específico que atenda a demanda de dietas para a pediatria, conforme a idade dos pacientes pediátricos.

4.4.2. O cardápio deverá contemplar a variedade dos grupos de alimentos e, portanto, de macro e micronutrientes em cada refeição, considerando as preparações que compõem quanto às cores e técnicas de preparos.

4.4.3. A porção e a frequência dos grupos de alimentos descritas neste Termo de Referência deverão ser seguidas primordialmente.

4.4.4. Deverá ser mantido um cardápio visando uma alimentação saudável adequado às necessidades biológicas dos indivíduos, respeitando a variedade, moderação, equilíbrio e segurança alimentar da refeição oferecida.

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

4.4.6. O fornecimento das refeições (dietas) para os pacientes deverá ser realizado em recipientes de isopor ("quentinhas), bem como os copos para bebidas quentes com as respectivas tampas.

4.4.7. As preparações devem ser preferencialmente assadas, grelhadas, ensopadas, refogadas e/ou cozidas.

4.4.8. Os sucos destinados aos pacientes devem ser concentrados (100 % polpa de frutas,) isentos de corantes e/ou conservantes. No refeitório poderão ser servidos refrescos de frutas.

4.4.9. A CONTRATADA deverá ter um nutricionista como responsável técnico das Boas Práticas do Serviço de Alimentação do local onde serão preparadas as refeições e, 01 (uma) vez por semana, o profissional Nutricionista da CONTRATADA deverá supervisionar diretamente a prestação dos serviços, realizando visita técnica regulares na unidade de saúde..

4.4.10. A CONTRATADA deverá apresentar Ficha Técnica de preparação do cardápio, o Manual de Boas Práticas (MBP) juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da empresa, Comprovante de execução de dedetização, desratização, Comprovante de potabilidade de água, Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA) e Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO).

#### 4.5. Serviços Extras

4.5.1. A solicitação pela CONTRATANTE de fornecimentos de extras deverá ser feita por escrito e com prazo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, especificando a quantidade



desejada. O custo desses serviços extraordinários será o mesmo do praticado para o serviço rotineiro.

4.5.2. O fornecimento de dietas especiais deverá ser prontamente atendido, a fim de atender às necessidades do paciente, preferencialmente a dieta especial deverá ser enviada na rota seguinte. A solicitação será realizada pela copeira de plantão.

4.5.3. As dietas especiais seguirão as seguintes descrições:

4.5.3.1. Dietas especiais quanto à consistência.

➤ **Dieta normal ou geral**

Indicação: destinada a pacientes que não necessitam de restrições específicas e que apresentam funções de mastigação e gastrintestinais preservadas.

Característica: consistência normal.

➤ **Dieta branda**

Indicação: destinada a pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou digestão.

Característica: branda (alimentos macios, picados ou moídos; em caso de vegetais, devem ser abrandados por cocção).

**Dieta pastosa**

Indicação: destinada a pacientes que apresentam dificuldade de mastigação e/ou alterações gastrintestinais.

Característica: pastosa (alimentos bem cozidos), porém desfiados ou moídos, sob a forma de purês ou mingaus.

➤ **Dieta semi-líquida**

Indicação: destinada a pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou disfagia.

Característica: alimentos liquidificados (sob a forma de mingau e purê fluído ou líquidos espessados)

➤ **Dieta líquida**

Indicação: destinada a pacientes que apresentam alterações na mastigação e em situações de pós-operatório, ou no preparo para cirurgias ou exames do trato digestivo.

Característica: líquida.

4.5.3.2. Dietas especiais quanto aos nutrientes:

➤ **Dietas hipossódica**

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

➤ **Dieta laxativa (dieta para constipação)**

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

➤ **Dieta obstipante ou constipante (dieta para diarreia)**

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

➤ **Dieta para diabetes**

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

➤ **Dieta hipolipídica**

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

➤ **Dieta hipocalórica ou hipercalórica**

Relacionadas a pacientes que necessitam de restrições ou acréscimo, respectivamente, de



calorias e de macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio) devido ao estado nutricional.

#### 4.5.4. Fornecimento de água mineral (em galões)

O fornecimento de galões de água mineral para a unidade será realizado apenas em casos emergenciais, mediante solicitação da Direção da UPA. A unidade dispõe de filtro de água de parede localizado próximo ao refeitório.

### 5. DOCUMENTAÇÃO RELATIVA À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1. A contratada deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à vigilância sanitária do município onde é realizado o preparo das refeições.

5.2. A contratada estabelecida no município Rio de Janeiro deverá apresentar o Certificado de Inspeção Sanitária - CIS-B, Caderneta Sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o Alvará de Licença de seu domicílio.

5.3. Somente serão consideradas as propostas de empresas cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.

5.4. Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN nº 378/05.

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

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

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

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

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

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

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

5.12. A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de que possui cozinha para atender a unidade de saúde no respectivo município.

### 6. ENDEREÇO DA ENTREGA DO EFETIVO CONTRATADO



Ladeira da Glória, 99/ Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.210-010  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivario.org.br

- a. O endereço para fornecimento das refeições: UPA CONSELHEIRO PAULINO: Av Gov. Roberto Silveira nº 3790, Nova Friburgo- Cep - 28635-000 Telefone: (22) 2580-3662

## 7. CONTROLE DE QUALIDADE

- a. A CONTRATADA deverá coletar diariamente amostras de todos os componentes das refeições. Esta coleta deve ser realizada 02 (duas) vezes: uma amostra das refeições na empresa e a outra amostra coletada na unidade de saúde antes da distribuição. As amostras deverão ser mantidas sob refrigeração (4 graus Celsius) ou sob congelamento (-18 graus Celsius) por um período de 72 horas, procedendo ao descarte após este período. Caso ocorra alguma irregularidade, a amostra será encaminhada para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado.
- b. A CONTRATADA deverá realizar diariamente o controle da temperatura das refeições durante o preparo, na saída das refeições da empresa e na chegada às unidades. Deverá também assegurar que durante o transporte as refeições sejam mantidas em uma temperatura adequada, conforme Portaria CVC 06/99.
- c. O fornecimento deverá atender aos requisitos de higiene recomendados pela legislação pertinente, bem como pelos padrões, regulamentos, posturas legais e normas de segurança do trabalho conforme legislação pertinente.
- d. Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- e. Cumprir a Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.
- f. Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.
- g. A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.
- h. Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos

## 8. DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1. A vigência do presente contrato a partir da assinatura.

8.2. Caso o Contrato de Gestão firmado com os entes contratantes seja encerrado antes do seu termo final, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado à vigência do Contrato de Gestão.

8.3- O contrato poderá ser prorrogado conforme interesse da OSS VivaRio.



## 9. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

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

9.2. Solicitar à CONTRATADA a substituição de qualquer produto, método e/ou funcionário, cuja atuação considere prejudicial ou inadequada;

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

9.4. Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor; Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da CONTRATADA e no setor de atendimento da CONTRATANTE com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;

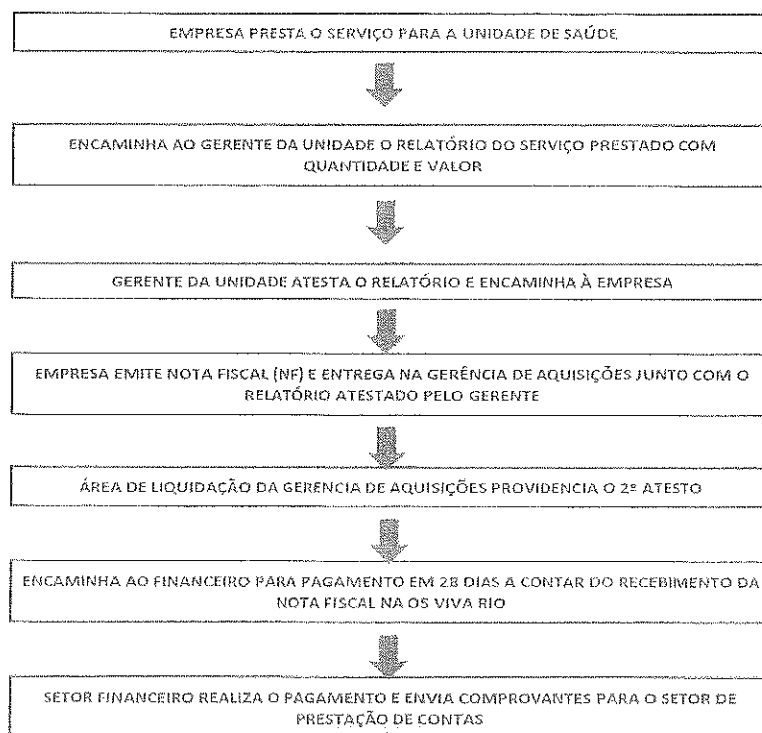
9.5. Verificar o cumprimento pela CONTRATADA das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.

9.6. Receber da CONTRATADA documentação pertinente ao serviço ou a questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado, em prazo máximo de 72 horas.

9.7. Ao início do serviço a CONTRATADA deverá entregar a Gerência de Aquisição Logística um relatório contendo o número e o nome dos profissionais alocados em cada unidade de saúde e a relação dos equipamentos e materiais a serem utilizados em cada unidade.

## 10. MECANISMO DE ATESTADO DO GERENTE E/OU DIRETOR DA UNIDADE DE SAÚDE

A OSVIVA RIO estabelecerá o fluxo de "atesto de notas" pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela OSVIVA RIO. O "atesto de notas" também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



## 11. FISCALIZAÇÃO

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

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

## 12. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

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

## 13. PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO

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

## 14. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750 Ramal: 3804; e-mail [faleconosco@vivario.org.br](mailto:faleconosco@vivario.org.br) e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

## 15. DA VISITA TÉCNICA

a. A visita técnica é facultativa. A empresa interessada poderá fazer uma visita técnica aos locais onde será realizado o serviço. Esta visita deverá ser realizada até 48 (quarenta e oito) horas antes da data de realização da licitação. O agendamento da visita técnica será feito através da Gerência de Contratos, por intermédio telefone: (21) 2555-3750 ramal 3823.

b. A visita técnica representará a oportunidade para as licitantes interessadas conhecerem as características e especificações, condições especiais ou dificuldades que possam interferir na execução dos trabalhos, além de fazerem todos os questionamentos e solicitações técnicas que



acharem necessários para elaboração de suas propostas comerciais. Assim sendo, caso a licitante que venha a ser contratada, não tenha realizado a visita, não poderá deixar de realizar o serviço nos termos e condições pactuadas, sob a alegação de não ter tido ciência de tais condições.

c. Caso a licitante realize a vistoria a declaração será expedida pela Gerência de Contratos, sendo esta assinada por representante legal da licitante e gerente ou representante da unidade que vistoriou as instalações, conforme anexo III, comprovando estar ciente das informações e condições locais para o cumprimento das obrigações do objeto da licitação.

d. A vistoria técnica deverá ser realizada por representante legal, admitida a delegação por procuração.

## 16. PROTEÇÃO E TRATAMENTO AOS DADOS PESSOAIS

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

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

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

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

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

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

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



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



Documento assinado digitalmente  
CELESTE LAMEIRA DA FONSECA  
Data: 26/01/2026 18:04:24-0300  
Verifique em <https://validar.ii.gov.br>

---

Viva Rio



Ladeira da Glória, 99/ Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.210-010  
Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

**ANEXO II**  
**ATESTO DE SERVIÇOS PRESTADOS**

Informamos que a Empresa: \_\_\_\_\_, situada no  
Endereço \_\_\_\_\_ Unidade de  
Saúde: \_\_\_\_\_ Serviço  
Prestado: \_\_\_\_\_ Mês de  
Referência: \_\_\_\_\_ Valor do  
Serviço: R\$ \_\_\_\_\_

Declaramos para os devidos fins, a realização das atividades descritas acima, nos quantitativos e valores informados, em consonância com o Contrato XXXXXXXXX, firmado com a OS Viva Rio;

\_\_\_\_\_  
(Nome)

CNPJ 00.000.000./0000-00

Campo de ressalva para a Unidade:

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Atesto a execução das atividades prestadas pela empresa (nome da empresa), conforme quantitativo apresentado acima, com observância à(s) ressalva(s) acima.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura e carimbo do (a) representante da Unidade)

Observações:

- i. É obrigatório o encaminhamento deste relatório às unidades, para fins de validação das notas fiscais encaminhadas a OS Viva Rio;
- ii. As Unidades atestarão somente o(s) serviço(s) prestado(s), sendo dever do Setor de Contratos analisar os valores, fazendo os descontos devidos em caso de ressalva(s);
- iii. O prazo para atesto deste relatório pela Unidade, não deverá ser superior a 03 (três) dias;



Ladeira da Glória, 99/ Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.210-010  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivario.org.br

**ANEXO III**  
**ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA**

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

