



ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

Dependência: VIVA RIO - ENTE COMPRADOR - (RJ)

Licitação: (Ano: 2017/ VIVA RIO / N° Processo: 0859/2017)

Às 09:48:42 horas do dia 25/07/2017 no endereço LADEIRA DA GLORIA 98, bairro GLORIA, da cidade de RIO DE JANEIRO - RJ, reuniram-se o Pregoeiro da disputa Sr(a). EVANDRO RODRIGUES PIEDADE, e a respectiva Equipe de Apoio, designado pelo ato de nomeação, para realização da Sessão Pública de Licitação do Pregão N° Processo: 0859/2017 - 2017/017/2017 que tem por objeto Contratação de empresa especializada para a prestação de serviço de fornecimento de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO, com o fornecimento de refeições e água para pacientes, acompanhantes e funcionários, sem copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, preparadas em cozinha central da CONTRATADA e transportada pela mesma em embalagens especiais térmicas, do tipo hot box, até o refeitório da CONTRATANTE, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio.

Abertas as propostas, foram apresentados os seguintes preços:

Lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio.

Data-Hora	Fornecedor	Proposta
20/07/2017 14:51:47:041	PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.	R\$ 5.338.404,00

Após a etapa de lances, Com disputa em sessão pública, foram apresentados os seguintes menores preços:

Lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio.

Data-Hora	Fornecedor	Lance
25/07/2017 10:17:36:769	PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.	R\$ 5.250.000,00

Encerrada a etapa de lances foi verificada a regularidade da empresa que ofertou o menor preço. Após confirmada a habilitação da proponente e examinada pelo Pregoeiro da disputa e a Equipe de Apoio a aceitabilidade da proposta de menor preço, quanto ao objeto



bem como quanto à compatibilidade do preço apresentado com os praticados no mercado e o valor estimado para a contratação, o Pregoeiro decidiu:

No dia 28/07/2017, às 09:45:37 horas, no lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio. - a situação do lote foi alterada para: arrematado. No dia 10/08/2017, às 10:10:14 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 10/08/2017, às 10:10:14 horas, no lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio. - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: A proposta e os documentos apresentados pela referida empresa atendem ao disposto em Edital Licitatório. No dia 11/08/2017, às 15:45:49 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 11/08/2017, às 15:45:49 horas, no lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio. - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: A empresa proponente atende a todas as exigências constantes no respectivo Edital Licitatório.

No dia 11/08/2017, às 15:45:49 horas, no lote (1) - Contratação de serviço de ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO nas UPAS Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador, localizadas no Estado do Rio de Janeiro/RJ, administradas pela OSS Viva Rio. - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação à empresa PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA. com o valor R\$ 5.249.733,60.

No dia 14/08/2017, às 11:18:42 horas, a autoridade competente da licitação - RUBEM CESAR FERNANDES - alterou a situação da licitação para homologada.

Publicada a decisão, nesta sessão, e nada mais havendo a tratar, o Pregoeiro da disputa declarou encerrados os trabalhos. Anexo a ata segue relatório contendo informações detalhadas sobre o andamento do processo.

EVANDRO RODRIGUES PIEDADE

Pregoeiro da disputa



RUBEM CESAR FERNANDES

Autoridade Competente

BRUNO ANANIAS DO AMARANTE OLIVEIRA

Membro Equipe Apoio

Proponente:

73.702.649/0001-28 PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.



CONTRATO Nº 227 / 2017



**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO
E PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA:**

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0017-95, situado na Avenida Lobo Júnior, S/N, Penha Circular, Rio de Janeiro, por seu presidente, **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS**, brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ nº 04562255-2 e do CPF nº 463.219.347-04, residente e domiciliado nesta Cidade, na qualidade de **CONTRATANTE** e **PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**, inscrita no CNPJ-MF nº 73.702.649/0001-28, com sede na Avenida Cesário de Melo, n.º 9530, Cosmos, Rio de Janeiro/RJ - CEP.: 23585-126, na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CLAUDIO SILVA**, brasileiro, empresário, portador da identidade nº 03962888-8 expedida pelo IFP/RJ e do CPF nº 512.718.187-87, residente e domiciliado à Rua dos Limadores, 694, Bangu, Rio de Janeiro/RJ - CEP 21830-005, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este **CONTRATO** pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários para a **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Penha**, preparadas na cozinha central da **CONTRATADA** e transportada pela mesma em embalagens especiais isotérmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da unidade, administrada pela **OSS Viva Rio**, conforme especificações contidas no ANEXO I, do presente Instrumento Convocatório.

Parágrafo Único - Os serviços serão executados com obediência rigorosa, fiel e integral de todas as exigências, normas, itens, elementos, condições gerais e especiais, contidos no Pregão Eletrônico 017/2017, no Termo de Referência - Anexo I, bem como na proposta e informações fornecidas pelo Contratante.

CLAUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a manter durante a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação assumidas no Pregão Eletrônico 017/2017.

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

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

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

- I. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados, emitindo relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Indicar e disponibilizar as instalações necessárias à execução dos serviços;
- III. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- IV. Receber da Contratada as comunicações registradas nos "Formulários 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; e
- VII. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem 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, o credenciado a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/ CONTROLE:

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

- 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; e
- 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 **24 (vinte e quatro meses)**, com data de início em **01/09/2017** e término em **31/08/2019**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da CONTRATANTE, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

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

CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR E PAGAMENTO:

O valor global do presente Contrato é de **R\$ 1.042.468,80 (Um milhão, quarenta e dois mil, quatrocentos e sessenta e oito reais e oitenta centavos)**, cuja parcela mensal será de **R\$ 43.436,20 (Quarenta e três mil, quatrocentos e trinta e seis reais e vinte centavos)**, conforme abaixo discriminado, 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 de medições mensais.

UPA Penha

SERVIÇOS	QUANTIDADES			VALORES		
	2. ^a à 6. ^a feira	SAB	DOM	Valor Unitário	Valor Mensal (30 dias)	Valor Total (24 meses)
Desjejum	45	40	40	R\$ 3,28	R\$ 4.296,80	R\$ 103.123,20
Almoço	50	40	40	R\$ 12,22	R\$ 17.352,40	R\$ 416.457,60
Lanche	45	40	40	R\$ 3,98	R\$ 5.213,80	R\$ 125.131,20
Jantar	42	42	42	R\$ 12,22	R\$ 15.397,20	R\$ 369.532,80
Galões de água	4	4	4	R\$ 9,80	R\$ 1176,00	R\$ 28.224,00
					R\$ 43.436,20	R\$ 1.042.468,80

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

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

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



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

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

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

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

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

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

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

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

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

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

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

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

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



CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o Estado do Rio de Janeiro, por intermédio da Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro e o Viva Rio, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde, 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 as referentes a perdas e danos contra terceiros, ônus e obrigações concernentes à Legislação Fiscal, Social, Trabalhista e Tributária e ainda:

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

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

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

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:

O atraso injustificado na execução do serviço objeto deste contrato sujeitará a Contratada à multa de mora de 0,3% (zero vírgula três por cento) sobre o valor da parcela em atraso, por dia de atraso, multa esta que será descontada da fatura a ser paga.

Parágrafo Primeiro - Pela inexecução parcial ou total da obrigação, garantida a defesa prévia da contratada, a Contratante poderá aplicar multa indenizatória de 10% (dez por cento) do valor total do objeto licitado, recolhida no prazo de 15 (quinze) dias corridos, uma vez comunicada oficialmente pela Contratante, após instauração de regular procedimento administrativo.

Parágrafo Segundo - 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.

Parágrafo Terceiro - Na aplicação das penalidades, a Contratante considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da empresa e, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

Parágrafo Quatro - A aplicação de qualquer penalidade será, obrigatoriamente, registrada no cadastro da contratada e precedida de regular processo administrativo, onde será assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA: 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.

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - 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 – VIVA RIO

Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro - Capital - RJ
Telefone: (21) 2555-3750 - Ramal 3823
Atenção: Leandro Mendes - Supervisor de Contratos
E-mail: gestao.contratos@vivario.org.br

II. A **CONTRATADA** nomeia a Sr^a. Ilana Cunha De Lima e Silva, como seu preposto, que será a interlocutora perante a CONTRATANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA – PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Avenida Cesário de Melo, n.º 9530, Cosmos
Rio de Janeiro/RJ - CEP.: 23585-126
Telefone: (21) 96499-2366
Atenção: Ilana Cunha de Lima e Silva (RT de Nutrição)
E-mail: ilanacunha@ymail.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, deverão 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 SEXTA - DO FORO:

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

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

Rio de Janeiro/ RJ, 01 de setembro de 2017.

Sebastião Santos
Procurador
Viva Rio




VIVA RIO




PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

TESTEMUNHAS:

1ª)  2ª)

Nome: Taizara Pereira de Azevedo Lima de Oliveira
CPF/MF n.º 129.563.167-96


Pamella Vieira
Matrícula: 18831
Contratos
Viva Rio

Nome: _____
CPF/MF n.º 132.895.967-10

Mariângela Lavor
Matrícula: 15637
Gerência de Aquisições
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 00.343.941/0017-95, situado na Avenida Lobo Júnior, S/N, Penha Circular, Rio de Janeiro, por seu presidente, **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS**, brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ nº 04562255-2 e do CPF nº 463.219.347-04, residente e domiciliado nesta Cidade.

SEGUNDO TRANSIGENTE: PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA., inscrita no CNPJ-MF n.º 73.702.649/0001-28, com sede na Avenida Cesário de Melo, n.º 9530, Cosmos, Rio de Janeiro/RJ - CEP.: 23585-126, na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CLAUDIO SILVA**, brasileiro, empresário, portador da identidade nº 03962888-8 expedida pelo IFP/RJ e do CPF nº 512.718.187-87, residente e domiciliado à Rua dos Limadores, 694, Bangu, Rio de Janeiro/RJ - CEP 21830-005, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este **CONTRATO** pelas cláusulas e condições a seguir:

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

- O presente contrato tem por objetivo a contratação de empresa especializada em fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários para a **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Penha**, preparadas na cozinha central da **CONTRATADA** e transportada pela mesma em embalagens especiais isotérmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da unidade, administrada pela OSS Viva Rio, conforme especificações contidas no ANEXO I, do presente Instrumento Convocatório.

- 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 encontre 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

Rua do Russel, 76 - Glória - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.210-010
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745
Tel.: (55 21)2555-3750 Fax.: (55 21)2555-3753
www.vivario.org.br

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 terceiro, 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; e
- 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 dada 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, 01 de setembro de 2017.

Sebastião Santos
Procurador
Viva Rio

[Signature]
1º Transigente
VIVA RIO

[Signature]
2º Transigente
PREMIER COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Pamella Vieira
Matrícula: 18831
Contratos
Viva Rio

Mariângela Lavor
Matrícula: 15637
Gerência de Aquisições
Viva Rio

Testemunhas:

1ª) Taiara P. de A. Lima de Oliveira 2ª)
Nome: Taiara Pereira de A. Lima de Oliveira
CPF/MF n.º 129.563.167-96

[Signature]
Nome: _____
CPF/MF n.º 137.895.967-10



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Alimentação Hospitalar e Nutrição

1. OBJETO

Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições e água para pacientes, acompanhantes e funcionários, sem copeiragem nas **Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Penha, Irajá, Maré, Engenho Novo, Ilha do Governador** preparadas em cozinha central da **CONTRATADA** e transportada pela mesma em embalagens especiais térmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da **CONTRATANTE**.

1.1. Serão fornecidas refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) para pacientes, acompanhantes e funcionários não terceirizados, através de balcão térmico descritas no Item 06 deste termo.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição têm como premissa fornecer uma alimentação balanceada e com adequado valor nutricional, para pacientes, acompanhantes e funcionários não terceirizados da unidade de saúde administrada pela OS Viva Rio.

3. LOCAL DE PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

3.1. Preparação

3.1.1. O preparo e confecção das refeições serão realizados nas dependências da **CONTRATADA**, de segunda-feira a domingo.

3.1.2. A unidade entrará em contato com a cozinha central da Contratada para informar a quantidade de dietas necessárias para atender aos pacientes e acompanhantes. Este procedimento deverá ser feito até às 07:30h da manhã para solicitar as dietas da primeira entrega e até às 13:30 para a segunda entrega. Caso não haja contato com a unidade, a Contratada deverá entrar em contato com a nutricionista da contratante.

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 e da Secretaria Municipal de Saúde. 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 monitorado durante esses processos, sendo primordial cumprir os horários das refeições descritas no item 4.

3.3. Distribuição

3.3.1. A distribuição na unidade de saúde será realizada em balcão térmico a ser fornecido pela **CONTRATADA** até o término do contrato, no refeitório da unidade.

3.3.2. Os talheres, copos, pratos, descartáveis e demais utensílios necessários para o bom funcionamento dos serviços são de responsabilidade da CONTRATADA.

3.3.3. Nos sábados, domingos e feriados, a entrega do jantar deverá ser realizada em embalagens térmicas individuais do tipo "marmitex".

3.3.4. A distribuição das refeições será de responsabilidade da CONTRATANTE.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Dias e Horários de Entrega

4.1.1. Na unidade de saúde

Serviços	Horários	Dias de Fornecimento
Almoço e Lanche	11:00 às 11:30	2ª à 6ª, Sábados, Domingos e Feriados
Jantar e Desjejum	17:30 às 18:00	

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 e funcionários das unidades de saúde.

4.2.1.2. O cardápio será elaborado para um período de (15) quinze dias, 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.

4.2.2. Estrutura do Cardápio dos Pacientes

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	200	Diária
3	Açúcar* (adoçante líquido para diabéticos)	g	10	Diária
4	Pão de massa fina	g	50	Diária
	Biscoito água	g	30	Diária
	Biscoito doce	g	30	Diária
5	Margarina	g	10	Diária
	Geleia	g	10	Diária
6	Fruta	g	50	Diária

4.2.2.1.2. Almoço / Jantar

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	150	Diária
2	Feijão preto	g	120	Diária
3	Carne bovina	g	120	3x semana
	Ave (sem osso)	g	120	3x semana
	Peixe (filé)	g	120/180	1x semana
4	Vegetal A	g	80	2x semana
	Vegetal B	g	80	2x semana
	Vegetal C	g	100	2 x semana
	Massas ou preparações com farinhas	g	100	1x semana
5	Suco concentrado	ml	200	Diária
6	Fruta	g	50	Diária

4.2.3 Estrutura do Cardápio dos Acompanhantes

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

4.2.3.1.1. Desjejum / Lanche

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Café	ml	50	Diária
2	Leite	ml	150	Diária
3	Açúcar (ou adoçante líquido)	g	10	Diária
4	Biscoito água	g	30	Diária

4.2.3.1.2. Almoço / Jantar

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	200	Diária
2	Feijão preto	g	150	Diária
3	Carne bovina	g	120	1x semana
	Ave (sem osso)	g	120	4x semana
	Embutido	g	120	3x semana
4	Massas ou preparações com farinhas	g	80	Diária
6	Refresco	ml	200	Diária

4.2.4 Estrutura do Cardápio dos Funcionários

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

4.2.4.1.1. Desjejum / Lanche

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
			Porcionada	
1	Café	ml	100	Diária
2	Leite	ml	200	Diária

3	Açúcar* (ou adoçante líquido para diabéticos)	g	10	Diária
4	Pão de massa fina	g	50	Diária
	Biscoito água	g	30	Diária
	Biscoito doce	g	30	Diária
5	Margarina	g	10	Diária

4.2.4.1.2. Almoço / Jantar

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	200	Diária
2	Feijão preto	g	150	Diária
3	Carne bovina	g	120	2x semana
	Ave (sem osso)	g	120	3x semana
	Peixe (filé)	g	120/180	1x semana
	Embutido	g	120	1x semana
4	Salada crua com 2 componentes (01 vegetal A+01 vegetal B ou 2 vegetais A)	g	40	Diária
5	Preparações com vegetais A, B ou C	g	100	3x semana
	Massas ou preparações com farinhas	g	100	4x semana
6	Refresco	mL	200	Diário

4.3. Quantitativos e horários

4.3.1. O quadro abaixo demonstra as quantidades máximas de refeições a serem solicitadas e o horário em que devem ser oferecidas. A quantidade diária de refeições será definida pela CONTRATANTE.

Serviços	Horários	Quantidades Diárias (Limite máximo)	
		2ª a 6ª	Sábado / Domingo / Feriado
Desjejum	06:00 às 7:00	45	40
Almoço	12:00 às 14:00	50	40
Lanche	16:00 às 17:00	45	40
Jantar	19:00 às 21:00	42	42

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. 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 as 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, manjericão, tomilho entre outros.

4.4.6. O fornecimento das refeições do tipo "quentinhas" deverá ser realizado em recipientes de isopor, bem como as bebidas quentes ou em embalagens de alumínio.

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 e produzidos diretamente de frutas ou polpas naturais não contendo corantes e/ou conservantes.

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 a unidade de saúde.

4.4.10. A CONTRATADA deverá apresentar Ficha Técnica de preparação do cardápio, o Manual de Boas Práticas 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 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. A solicitação de dietas especiais deverá ser realizada com no mínimo 06 (seis) horas de antecedência, pela copeira de plantão.

4.5.3. As dietas especiais seguirão as seguintes descrições:

4.5.3.1. Dietas especiais quanto à consistência.

➤ **Dieta 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: indicada para pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão.

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

➤ **Dieta pastosa**

Indicação: é indicada para pacientes que apresentam disfagia, dificuldade de mastigação e/ou alterações gastrintestinais.

Característica: pastosa (alimentos sólidos, porém amaciados ou moídos, sob a forma de purês ou mingau).

➤ **Dieta semi-líquida**

Indicação: é indicada para pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou disfagias.

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

➤ **Dieta líquida**

Indicação: é indicada para pacientes que apresentam alterações na mastigação ou disfagias 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 (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**

Relacionadas à pacientes que necessitam de restrições calóricas e de macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio) devido ao estado nutricional. É uma dieta pobre em gorduras, carboidratos simples e rica em fibras.

4.5.4. Fornecimento de água mineral (em galões)

4.5.4.1. O quadro abaixo demonstra a quantidade média de fornecimento de galões de água para a unidade. A quantidade diária pode variar tendo em vista a demanda da unidade. Este controle fica sob responsabilidade da CONTRATANTE.

UNIDADE	QUANTIDADE POR DIA
UPA ENGENHO NOVO	4 galões
UPA IRAJÁ	4 galões
UPA MARÉ	4 galões
UPA ILHA DO GOVERNADOR	3 galões
UPA PENHA	4 galões

OBS.: Os galões de água citados acima são para o consumo de funcionários, pacientes e acompanhantes da unidade, e não devem ser utilizados para o preparo de café e refresco pela contratada.

5. ENDEREÇOS DAS ENTREGAS DO EFETIVO CONTRATADO



5.1. Os endereços para fornecimento das refeições:

UPA ENGENHO NOVO

Rua Souza Barros, nº 70 (esquina com a Rua 02 de maio) – Engenho Novo

CEP: 20.961-150

Telefones: (21) 2332-2347/ 2332-2348/ 2332-2349/ 2332-2350

UPA IRAJÁ

Rua Monsenhor Félix, 380 – Irajá - CEP: 21.361-132.

Telefones: (21) (21) 2333-9823 /2333-9821 / 2481-5419.

UPA MARÉ

Av. Brasil 4800 – Rua 9, esquina com a Rua 5 - Complexo da Maré -Vila do João - CEP: 21.040.361.

Telefone: (21) 2334-7830

UPA ILHA DO GOVERNADOR

Rua Poeta Manoel Bandeira, s/nº - Cocotá - Ilha do Governador (Ref. próximo as Barcas da Ilha) - CEP: 21.910-296.

Telefones: (21) 2334-6347 / 2334-6346 / 2334-6348.

UPA PENHA

Av. Lobo Júnior com Av. Braz de Pina, s/nº - Penha.

Telefone: 21-2334-7859

5.2. Disponibilizar um profissional nutricionista para acompanhamento exclusivo dos serviços objeto deste termo.

5.3. 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.

5.4. A CONTRATADA deverá disponibilizar EPI como toucas e luvas de silicone para os profissionais.

6. CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. 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.

6.2 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 CVS 06/99.

7. PRAZO PARA EXECUÇÃO

7.1. A vigência do presente serviço será de (02) anos, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo de Aditamento ao presente instrumento.

7.2. Caso o Contrato de Gestão firmado com o Governo do Estado do Rio de Janeiro, não seja prorrogado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

8. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

8.1. 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:

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

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

8.4. Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;

8.5. Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da CONTRATADA e no setor de atendimento da CONTRATANTE com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;

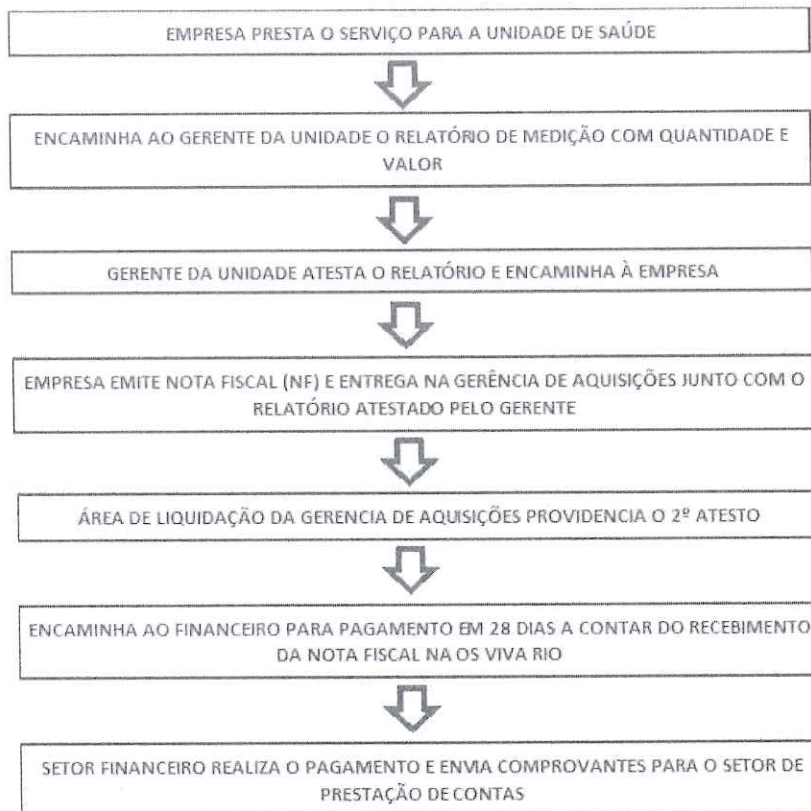
8.6. Verificar o cumprimento pela CONTRATADA das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.

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

8.8. 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.

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

Mensalmente deverá ser entregue juntamente com a Nota fiscal o relatório de Atesto de Serviços Prestados (Anexo II). A **OSS VIVA RIO** estabelecerá o fluxo de "atesto de notas" pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela **OSS VIVA RIO**. O "atesto de notas" também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



10. FISCALIZAÇÃO

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

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

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

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

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


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

13. DA PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

13.1. 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:

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



Coordenação das Unidades de Pronto Atendimento
VIVA RIO


Mariana Martins
Matrícula: 22160
Nutricionista
Viva Rio

Nutricionista
VIVA RIO



ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

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:

- 1) É obrigatório o encaminhamento deste relatório às unidades, para fins de validação das notas fiscais encaminhadas a OS Viva Rio;
- 2) 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);
- 3) O prazo para atesto deste relatório pela Unidade, não deverá ser superior a 03 (três) dias.



PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 227/2017 QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO E A EMPRESA PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA., NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0017-95, situado na Avenida Lobo Junior, SN – Penha Circular- Rio de Janeiro, por seu presidente, **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS**, brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ nº 04562255-2 e do CPF nº 463.219.347-04, residente e domiciliado nesta Cidade, na qualidade de **CONTRATANTE** e **PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.**, inscrita no CNPJ-MF nº 73.702.649/0001-28, com sede na Avenida Cesário de Melo, nº 9530, Cosmos, Rio de Janeiro/RJ - CEP.: 23585-126, na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CLAUDIO SILVA**, brasileiro, empresário, portador da identidade nº 03962888-8 expedida pelo IFP/RJ e do CPF nº 512.718.187-87, residente e domiciliado à Rua dos Limadores, 694, Bangu, Rio de Janeiro/RJ - CEP 21830-005, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este **CONTRATO** pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto a redução de 9% do valor contratual mensal, ao qual dispõe a contratação de empresa especializada no fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários da **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Penha**, preparadas na cozinha central da **CONTRATADA** e transportada pela mesma em embalagens especiais isotérmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da unidade, administrada pela **OSS Viva Rio**.

Parágrafo Único: O Termo de Referência do CONTRATO original de nº 227/2017 passará a ser nos moldes do Termo de Referência constante no ANEXO I do presente Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais e condições do contrato original, não modificadas direta ou indiretamente por este instrumento.

Parágrafo Primeiro - Não obstante o disposto nesta cláusula, o presente CONTRATO permanecerá eficaz até que cada uma das partes tenha cumprido, de forma satisfatória à outra, com todas as obrigações nele assumidas.

Parágrafo segundo - Caso o Contrato de Gestão firmado com o Governo do Estado do Rio de Janeiro, não seja prorrogado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado a vigência do Contrato de Gestão.

Parágrafo Terceiro – Caso o processo licitatório para contratação do serviço objeto deste contrato seja concluído antes do encerramento da vigência deste, o presente contrato será encerrado sem aviso prévio.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO



Parágrafo Primeiro – O valor mensal da presente supressão será de **R\$ 3.918,20 (Três mil novecentos e dezoito reais e vinte centavos)**.

Parágrafo Segundo – O Valor mensal do presente Termo Aditivo passará a ser de **R\$ 39.518,00 (Trinta e nove mil quinhentos e dezoito reais)**.

Parágrafo Terceiro – O Valor Global do presente Termo Aditivo será de **R\$ R\$ 790.360,00 (Setecentos e noventa mil trezentos e sessenta reais)**.

Parágrafo Quarto – Após a assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original nº 227/2017 passará a ser em média de **R\$ 964.104,80 (Novecentos e sessenta e quatro mil e cento e quatro reais e oitenta centavos)**.

UPA PENHA

Serviços	Quantidades		Valores		
	2. ^a à 6. ^a	Sábado Domingo Feriado	Valor Unit.	Valor Mensal (30 dias)	Valor Total (20 meses)
Desjejum	45	40	R\$ 2,98	R\$ 3.903,80	R\$ 78.076,00
Almoço	50	40	R\$ 11,12	R\$ 15.790,40	R\$ 315.808,00
Lanche	45	40	R\$ 3,62	R\$ 4.742,20	R\$ 94.844,00
Jantar	42	42	R\$ 11,12	R\$ 14.011,20	R\$ 280.224,00
Água	120		R\$ 8,92	R\$ 1.070,40	R\$ 21.408,00
			TOTAL	R\$ 39.518,00	R\$ 790.360,00

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.

CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO:

Permanecem inalteradas as demais cláusulas contratuais e condições do contrato original, não modificadas direta ou indiretamente por este instrumento.

CLÁUSULA QUINTA - DO FORO:

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

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



Rio de Janeiro/ RJ, 01 de janeiro de 2018.

VIVA RIO
Sebastião Santos
Presidente
Viva Rio

PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

Mariângela Lavor
Matricula: 15637
Gerência de Aquisições
Viva Rio

Testemunhas:

1ª) Tatiana P. de A. Lima de Almeida
Nome: Tatiana Pires de A. Lima de Almeida
CPF/MF n.º 129.563.167-96

2ª) Elaine Rocha
Matricula: 10373
Contrato 10
Viva Rio
Nome: _____
CPF/MF n.º 520.082.897-61



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Alimentação Hospitalar e Nutrição

1. OBJETO

Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições e água para pacientes, acompanhantes e funcionários, sem copeiragem para as **Unidades de Pronto Atendimento (UPA) Engenho Novo, Ilha do Governador, Irajá, Maré e Penha**, preparadas em cozinha central da **CONTRATADA** e transportada pela mesma em embalagens especiais térmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da **CONTRATANTE**.

1.1. Serão fornecidas refeições (desjejum, almoço, lanche e jantar) para pacientes, acompanhantes e funcionários não terceirizados, através de balcão térmico com especificações descritas no Item 04 deste termo.

2. JUSTIFICATIVA

A contratação do serviço de fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição tem como premissa fornecer uma alimentação balanceada, com adequado valor nutricional e segurança alimentar, para pacientes, acompanhantes e funcionários não terceirizados das unidades de saúde administradas pela OSS Viva Rio.

3. LOCAL DE PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

3.1. Preparação

3.1.1. A produção das refeições será realizada nas dependências da **CONTRATADA**, e o transporte será realizado para as unidades de segunda-feira a domingo, com duas entregas diárias.

3.1.2. Cada unidade entrará em contato com a cozinha central da Contratada para informar a quantidade e características de dietas necessárias para atender aos pacientes e acompanhantes. Este procedimento deverá ser feito até às 07:30h da manhã para solicitar as dietas da primeira entrega e até às 13:30h para a segunda entrega. Caso não haja contato com a unidade, a Contratada deverá entrar em contato com a nutricionista da contratante.

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 e da Secretaria Municipal de Saúde. 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 controle da temperatura dos alimentos preparados deve ser realizado durante todo o processo, sendo primordial o cumprimento dos horários das refeições descritas no item 4.

3.3. Distribuição

3.3.1. A distribuição nas unidades de saúde será realizada em balcão térmico a ser fornecido pela Contratada até o término do contrato, no refeitório das unidades, incluindo a manutenção dos equipamentos.



3.3.2. Os talheres, copos, pratos, descartáveis e demais utensílios necessários para o funcionamento dos serviços de alimentação são de responsabilidade da Contratada.

3.3.3. Nos sábados, domingos e feriados, tal como em situações de eventualidades, a entrega do jantar deverá ser realizada em embalagens térmicas individuais do tipo "quentinhas".

3.3.4. A distribuição das refeições, assim como o fornecimento de mão de obra especializada, será de responsabilidade da Contratante.

4. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Dias e Horários de Entrega Nas Unidades de Saúde

Serviços	Horários	Dias de Fornecimento
Almoço e Lanche	11:00 às 11:30	2ª à 6ª, Sábados, Domingos e Feriados
Jantar e Desjejum	17:30 às 18:00	

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, segura e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes e funcionários das unidades de saúde.

4.2.1.2. O cardápio será elaborado para um período de (15) quinze dias, com as respectivas fichas técnicas das preparações e com os valores nutricionais como forma de avaliação da proposta pela Nutricionista da Contratante, que decidirá se atende às necessidades das unidades.

4.2.2. Estrutura do Cardápio dos Pacientes

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 (Pacientes)

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
			Porcionada	
1	Café	ml	100	Diária
2	Leite	ml	200	Diária
3	Açúcar* (adoçante líquido para diabéticos)	g	10	Diária



4	Pão de massa fina	g	50	Diária
	Biscoito água e sal	g	30	Diária
	Biscoito doce	g	30	Diária
5	Manteiga / manteiga sem sal para dietas	g	10	Diária
	Geleia / geleia diet para dietas	g	15	Diária
6	Fruta	g	50	Diária

4.2.2.1.2. Almoço / Jantar (Pacientes)

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	100	Diária
2	Feijão preto	g	100	Diária
3	Carne bovina	g	120	3x semana
	Ave (sem osso)	g	120	3x semana
	Peixe (filé)	g	120/180	1x semana
4	Vegetal A	g	80	2x semana
	Vegetal B	g	80	2x semana
	Vegetal C	g	80	2 x semana
	Massas ou preparações com farinhas	g	100	1x semana
5	Suco concentrado	ml	200	Diária
6	Fruta	g	50	Diária

4.2.3 Estrutura do Cardápio dos Acompanhantes

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

4.2.3.1.1. Desjejum / Lanche (Acompanhantes)

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
------	----------------------------	---------	----------------------	------------

1	Café	ml	50	Diária
2	Leite	ml	150	Diária
3	Açúcar (ou adoçante líquido)	g	10	Diária
4	Biscoito água	g	30	Diária
	Biscoito doce	g	30	Diária

4.2.3.1.2. Almoço / Jantar (Acompanhantes)

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	200	Diária
2	Feijão preto	g	150	Diária
3	Carne bovina	g	120	2x semana
	Ave (sem osso)	g	120	3x semana
	Embutido	g	120	1x semana
4	Massas ou preparações com farinhas	g	80	Diária
5	Refresco	ml	200	Diária

4.2.4 Estrutura do Cardápio dos Funcionários

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

4.2.4.1.1. Desjejum / Lanche (Funcionários)

Item	Alimentos e/ou preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
			Porcionada	
1	Café	ml	100	Diária
2	Leite	ml	200	Diária

3	Açúcar* (ou adoçante líquido para diabéticos)	g	10	Diária
4	Pão de massa fina	g	50	Diária
	Biscoito água	g	30	Diária
	Biscoito doce	g	30	Diária
5	Margarina	g	10	Diária

4.2.4.1.2. Almoço / Jantar (Funcionários)

Item	Alimentos e/ou Preparações	Unidade	Quantidade preparada	Frequência
1	Arroz parboilizado	g	100	Diária
2	Feijão preto	g	100	Diária
3	Carne bovina	g	120	2x semana
	Ave (sem osso)	g	120	3x semana
	Embutido	g	120	2x semana
4	Massas ou preparações com farinhas	g	100	Diário
5	Refresco	ml	200	Diária
6	Sobremesa (doce)	g	30	Diária

4.3. Quantitativos e horários de distribuição

4.3.1. O quadro abaixo demonstra as quantidades máximas de refeições a serem solicitadas e o horário em que devem ser oferecidas. A quantidade diária de refeições será definida pela Contratante.

Serviços	Horários	Quantidades Diárias (Limite máximo)	
		2ª a 6ª	Sábado / Domingo / Feriado
Desjejum	06:00 às 7:00	45	40
Almoço	12:00 às 14:00	50	40
Lanche	16:00 às 17:00	45	40



Jantar	19:00 às 21:00	42	42
--------	----------------	----	----

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. 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, manjerição, tomilho entre outros.

4.4.6. O fornecimento das refeições do tipo "quentinhas" deverá ser realizado em recipientes de isopor, bem como as bebidas quentes ou em embalagens de alumínio.

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 e produzidos diretamente de frutas ou polpas naturais não contendo corantes e/ou conservantes.

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 a unidade de saúde.

4.4.10. A CONTRATADA deverá possuir e apresentar quando solicitado: ficha técnica de preparação do cardápio, o Manual de Boas Práticas juntamente com os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da empresa, comprovantes 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 extras deverá ser feita por escrito e com prazo mínimo 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. A solicitação de dietas especiais deverá ser realizada com no mínimo 06 (seis) horas de antecedência do horário de entrega, pelos copeiros de plantão.

4.5.3. As dietas especiais seguirão as seguintes descrições:

4.5.3.1. Dietas especiais quanto à consistência:

- Dieta geral



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

Característica: consistência normal.

- Dieta branda

Indicação: indicada para pacientes que apresentam dificuldades quanto à mastigação e/ou digestão.

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

- Dieta pastosa

Indicação: é indicada para pacientes que apresentam disfagia, odinofagia, dificuldade de mastigação e/ou alterações gastrointestinais.

Característica: consistência pastosa (alimentos sólidos, porém amaciados ou moídos, sob a forma de purês ou mingau).

- Dieta líquida

Indicação: é indicada para pacientes que apresentam disfagia, odinofagia, dificuldade de mastigação e/ou alterações gastrointestinais e em situações de pós-operatório, ou no preparo para cirurgias ou exames do trato digestivo.

Característica: consistência líquida.

4.5.3.2. Dietas especiais quanto aos nutrientes:

- Dietas hipossódica

Destinada a 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 (dieta para diarreia)

Indicada para pacientes que apresentam quadros de diarreia aguda, 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 a pacientes diabéticos que precisam controlar a glicemia. É uma dieta pobre em carboidratos simples, em especial açúcar e farinha branca e rica em fibras.

- Dieta hipolipídica

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

- Dieta hipocalórica

Relacionadas a pacientes que necessitam de restrições calóricas e de macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídio) devido ao estado nutricional. É uma dieta pobre em gorduras, carboidratos simples e rica em fibras.

- Dieta hipercalórica



Direcionadas a pacientes que necessitam de maior aporte calórico e de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) devido ao estado nutricional.

4.5.4. Fornecimento de água mineral (em galões)

4.5.4.1. O quadro abaixo demonstra a quantidade média de fornecimento de galões de água para as unidades. A quantidade diária pode variar tendo em vista a demanda da unidade. Este controle fica sob responsabilidade da CONTRATANTE.

UNIDADE	QUANTIDADE POR DIA
UPA ENGENHO NOVO	04 galões
UPA ILHA DO GOVERNADOR	03 galões
UPA IRAJÁ	04 galões
UPA MARÉ	04 galões
UPA PENHA	04 galões

OBS.: Os galões de água citados acima são para o consumo de funcionários, pacientes e acompanhantes da unidade, e não devem ser utilizados para o preparo de café e/ou refresco pela contratada.

5. ENDEREÇO DA ENTREGA DO EFETIVO CONTRATADO

5.1. Os endereços das unidades para fornecimento das refeições:

- **UPA ENGENHO NOVO**

Rua Souza Barros, nº 70 (esquina com a Rua 02 de maio) – Engenho Novo

CEP: 20.961-150

Telefones: (21) 2332-2347/ 2332-2348/ 2332-2349/ 2332-2350

- **UPA ILHA DO GOVERNADOR**

Rua Poeta Manoel Bandeira, s/nº - Cocotá - Ilha do Governador (Ref. próximo as Barcas da Ilha)

CEP: 21.910-296.

Telefones: (21) 2334-6347 / 2334-6346 / 2334-6348.

- **UPA IRAJÁ**

Rua Monsenhor Félix, 380 – Irajá

CEP: 21.361-132.

Telefones: (21) (21) 2333-9823 / 2333-9821 / 2481-5419.

- **UPA MARÉ**

Av. Brasil 4800 – Rua 9, esquina com a Rua 5 - Complexo da Maré - Vila do João

CEP: 21.040.361.

Telefone: (21) 2334-7830

- **UPA PENHA**

Av. Lobo Júnior com Av. Braz de Pina, s/nº - Penha.

Telefone: 21-2334-7859

Rua do Russel, 76 - Glória - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.210-010

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

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

www.vivario.org.br



5.2. Disponibilizar um profissional nutricionista para acompanhamento exclusivo dos serviços objeto deste termo.

5.3. 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.

5.4. A Contratada deverá disponibilizar EPI como toucas e luvas de silicone para os profissionais que realizam a distribuição das refeições.

6. CONTROLE DE QUALIDADE

6.1. A Contratada deverá coletar diariamente amostras de todos os componentes das refeições. Esta coleta deve ser realizada duas vezes: uma amostra dos alimentos deve ser coletada na cozinha central da empresa antes do transporte, e a outra amostra coletada na unidade de saúde antes da distribuição. As amostras deverão ser mantidas sob congelamento (-18 graus Celsius) por um período de 72 horas, procedendo ao descarte após este período. Caso ocorra alguma irregularidade, será solicitado que a amostra seja encaminhada pela Contratada para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado para apresentação de laudo.

6.2 A CONTRATADA deverá realizar diariamente o controle, e apresentar os registros quando solicitado, 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 CVS 06/99.

7. PRAZO PARA EXECUÇÃO

7.1. A vigência do presente serviço será de 24 (vinte e quatro) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogada de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo de Aditamento ao presente instrumento.

7.2. Caso o Contrato de Gestão firmado com o Governo do Estado do Rio de Janeiro, não seja prorrogado, o presente contrato terá o prazo de encerramento de vigência antecipado para a mesma data, uma vez que o objeto deste Contrato está diretamente vinculado à vigência do Contrato de Gestão.

8. DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

8.1. 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:

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

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

8.4. Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;

8.5. Exercer, ainda, fiscalização constante no setor operacional da CONTRATADA e no setor de atendimento da CONTRATANTE com o intuito de manter a eficiência dos serviços contratados;

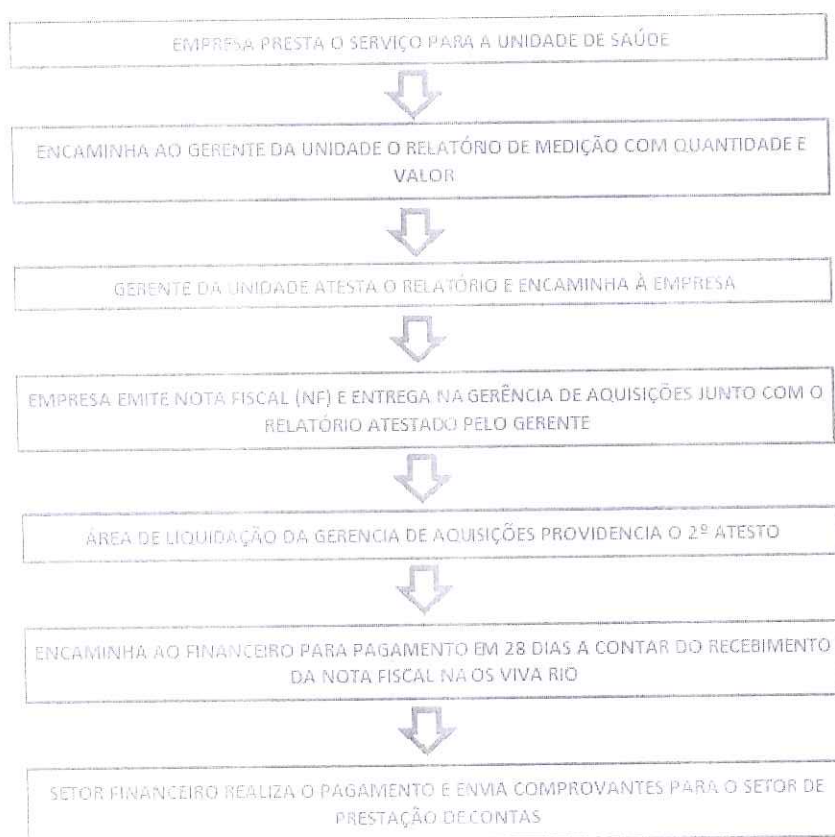


8.6. Verificar o cumprimento pela CONTRATADA das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.

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

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

Mensalmente deverá ser entregue juntamente com a Nota fiscal o relatório de Atesto de Serviços Prestados (Anexo II). A OSS VIVA RIO estabelecerá o fluxo de "atesto de notas" pelos Gerentes e/ou Diretores das Unidades de Saúde gerenciadas pela OSS VIVA RIO. O "atesto de notas" também será uma condição para o pagamento da fatura mensal do serviço prestado, conforme a descrição abaixo:



10. FISCALIZAÇÃO

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

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

11. DA SUBCONTRATAÇÃO



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

12. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

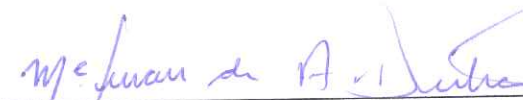
12.2. Os casos omissos a este termo serão discutidos e definidos em comum acordo entre as partes.


13. DA PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO

13.1. 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:

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


Coordenação das Unidades de Pronto Atendimento
VIVA RIO


Mariana Martins
Matrícula: 22160
Nutricionista
Viva Rio
Responsável Técnica de Nutrição
VIVA RIO



ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA

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:

- 1) É obrigatório o encaminhamento deste relatório às unidades, para fins de validação das notas fiscais encaminhadas a OS Viva Rio;
- 2) 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);
- 3) O prazo para atesto deste relatório pela Unidade, não deverá ser superior a 03 (três) dias.



NOTIFICAÇÃO EXTRAJUDICIAL

Rio de Janeiro, 17 de maio de 2019.

À PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.

CNPJ nº 73.702.649/0001-28

A/C: Ilana

A OSS VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 00.343.941/0001-28, com sede na Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro – Capital, ora denominada NOTIFICANTE, que firmou com V.Sa., ora NOTIFICADA, o contrato nº **227/2017** para prestação de serviço de Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com fornecimento de refeição transportadas para pacientes acompanhantes e funcionários lotados na UPA **Penha**, localizada no Estado do Rio de Janeiro, vem notificar que:

Considerando que os recursos financeiros destinados ao pagamento dos serviços prestados por vossa empresa advém do contrato de gestão nº. **018/2017** celebrado entre essa OSS a Secretaria de Estado de Saúde – SES;

Considerando que o contrato de gestão supracitado encerrará em **19 de maio de 2019**.

Serve a presente, muito embora tenha essa OSS satisfação com o serviço prestado por v. empresa, para dar-lhe ciência da rescisão contratual referente ao contrato nº: **227/2017** a partir de **19 de maio de 2019**, devendo v. empresa adotar todas as medidas cabíveis para a efetiva rescisão.

Ressalvamos que a presente notificação extrajudicial poderá ser reconsiderada em caso de eventual prorrogação do citado Contrato de Gestão, fato que poderá provocar o envio de novo comunicado tornando a rescisão ora noticiada sem efeitos e solicitando a continuidade da relação contratual.

Atenciosamente,


Gerência de Aquisições

VIVA RIO

Mariângela Lavor
Matricula: 15637
Gerência de Aquisições
Viva Rio

Rua do Russel, 76 - Glória - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.210-010

CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745

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

www.vivario.org.br



ERRATA

A OSS VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 00.343.941/0001-28, com sede na Rua do Russel, 76, Glória, Rio de Janeiro – Capital serve do presente termo para notificar a **RETIFICAÇÃO** do prazo de encerramento do contrato n. **227/2017** informado na notificação extrajudicial, **RETIFICANDO-O para 19 de junho de 2019.**

Rio de janeiro, 18 de maio de 2019.