

ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

02
E/M

Dependência: VIVA RIO - ENTE COMPRADOR - (RJ)

Licitação: (Ano: 2019/ VIVA RIO / Nº Processo: 2660/2019)

às 10:01:37 horas do dia 09/01/2020 no endereço LADEIRA DA GLORIA 98, bairro GLORIA, da cidade de RIO DE JANEIRO - RJ, reuniram-se o Pregoeiro da disputa Sr(a). FABIO CARDOSO FERNANDES DA SILVA, e a respectiva Equipe de Apoio, designado pelo ato de nomeação, para realização da Sessão Pública de Licitação do Pregão Nº Processo: 2660/2019 - 2019/008/2019 que tem por objeto Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro e Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino, localizada no Município de Friburgo, administradas pela OS Viva Rio.

Abertas as propostas, foram apresentados os seguintes preços:

Lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio

| Data-Hora | Fornecedor | Proposta |
|-------------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| 06/01/2020 16:26:31:248 | PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA. | R\$ 2.483.712,00 |
| 12/12/2019 18:49:24:596 | ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R | R\$ 2.069.760,00 |
| 03/01/2020 23:40:50:791 | FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI | R\$ 2.000.000,00 |

Lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio

| Data-Hora | Fornecedor | Proposta |
|-------------------------|----------------------------------------------------|----------------|
| 12/12/2019 18:49:24:596 | ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R | R\$ 517.980,00 |

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

Lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de

refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio

| Data-Hora | Fornecedor | Lance |
|-------------------------|----------------------------------------------------|------------------|
| 09/01/2020 10:29:41:740 | FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI | R\$ 1.900.000,00 |
| 12/12/2019 18:49:24:596 | ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R | R\$ 2.069.760,00 |
| 09/01/2020 10:05:53:251 | PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA. | R\$ 2.220.000,00 |

Lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio

| Data-Hora | Fornecedor | Lance |
|-------------------------|----------------------------------------------------|----------------|
| 12/12/2019 18:49:24:596 | ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R | R\$ 517.980,00 |

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

No dia 09/01/2020, às 10:50:05 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: arrematado. No dia 09/01/2020, às 11:37:55 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 09/01/2020, às 11:37:55 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Declarado vencedor pela fase de lances. No dia 21/01/2020, às 17:01:50 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 21/01/2020, às 17:01:50 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes,



acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Adjudicado após a conferência dos documentos. No dia 22/01/2020, às 11:13:40 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:13:40 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Arrematado, pelo fornecedor. No dia 22/01/2020, às 11:14:10 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:14:10 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Declarado vencedor pela fase de lances. No dia 22/01/2020, às 11:21:16 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:21:16 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Adjudicado após a conferência dos documentos. No dia 22/01/2020, às 11:21:29 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:21:29 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Arrematado pelo fornecedor. No dia 22/01/2020, às 12:06:19 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 12:06:19 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes,

acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Declarado vencedor pela fase de lances. No dia 22/01/2020, às 12:13:15 horas, a situação do lote foi finalizada.

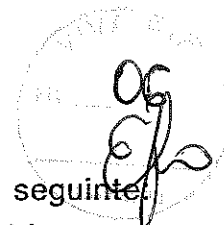
No dia 22/01/2020, às 12:13:14 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Adjudicado após a conferência dos documentos.

No dia 22/01/2020, às 12:13:14 horas, no lote (1) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo, localizadas no Município do Rio de Janeiro, administradas pela OS Viva Rio - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI com o valor R\$ 1.899.960,00.

No dia 09/01/2020, às 11:14:16 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: arrematado. No dia 09/01/2020, às 11:38:18 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 09/01/2020, às 11:38:18 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Declarado vencedor pela fase de lances. No dia 22/01/2020, às 11:11:00 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:11:00 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio -



a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Adjudicado após a conferência dos documentos. No dia 22/01/2020, às 11:13:14 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 11:13:14 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: arrematado. O motivo da alteração foi o seguinte: Arrematado, Pelo fornecedor. No dia 22/01/2020, às 12:13:41 horas, a situação do lote foi finalizada.

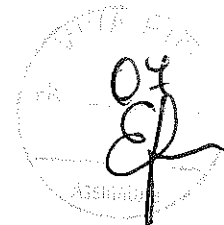
No dia 22/01/2020, às 12:13:41 horas, no lote (2) - Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, na Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino, localizada no Município de Friburgo, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: declarado vencedor. O motivo da alteração foi o seguinte: Declarado Vencedor após a fase de lances. No dia 22/01/2020, às 12:17:01 horas, a situação do lote foi finalizada.

No dia 22/01/2020, às 12:17:00 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio - a situação do lote foi alterada para: adjudicado. O motivo da alteração foi o seguinte: Adjudicado após a conferência dos documentos.

No dia 22/01/2020, às 12:17:00 horas, no lote (2) - 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, administradas pela OS Viva Rio - pelo critério de menor preço, foi adjudicado o objeto do lote da licitação á empresa ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R com o valor R\$ 517.980,00.

No dia 22/01/2020, às 16:32:05 horas, a autoridade competente da licitação - SEBASTIAO CORREIA DOS SANTOS - 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.



FABIO CARDOSO FERNANDES DA SILVA

Pregoeiro da disputa

SEBASTIAO CORREIA DOS SANTOS

Autoridade Competente

MARCOS ALEXANDRE DE OLIVEIRA MARTINS

Membro Equipe Apoio

Proponentes:

07.406.955/0001-92 ALL BUSSINESS SERVICOS DE COLETA E TRATAMENTO DE R

32.755.131/0001-75 FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

73.702.649/0001-28 PREMIER COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA.



Dados da Empresa:

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75
Av. Adjar da Silva Case nr 800 - Loja 52 - CEP: 55.024-740 - Caruaru/PE
E-mail: fprestaurante.caruaru@gmail.com
Tel.: 81 99395-7463

Dados Bancários:

Banco Santander (033)
AG 3090 - CC: 13 003855-1

Validade da Proposta: 60 dias

Declaramos pleno conhecimento e inteira submissão a todos os termos do citado edital.

Os preços propostos correspondem a todas as despesas concernentes ao objeto deste emergencial, incluindo despesas de pessoal, materias, insumos, equipamentos, impostos municipais, estaduais e federais, taxas, fretes, encargos trabalhistas e qualquer outra despesa que incida direta ou indiretamente no fornecimento da alimentação.

x

Agumanda Rodrigues Pinheiro

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75



Caruaru/PE, 09 de Janeiro de 2020

Á
OSS VIVA RIO
Comissão de Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico 008/2019
Processo Administrativo 2660/2019
Data Sessão Pública - 09/01/2020 - 10:00

DECLARAÇÃO FORMAL DE DISPENSA DE VISITA

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, com sede na AV ADJAR DA SILVA CASE n° 800 - LOJA 52 - BAIRRO: INDIANAPOLIS - CEP: 55.024-740 - CARUARU/PE, inscrita no CNPJ n° 32.755.131/0001-75, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO, Nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região sob o n° 6119, portador(a) da Carteira de Identidade n° 2000001094879 e do CPF 052.366.514-84, DECLARAR, expressamente, para fins do Pregão n° 008/2019, que optou por não realizar a visita/vistoria ao(s) local(is) de execução dos serviços, e que assume todo e qualquer risco por esta decisão e se compromete a prestar fielmente os serviços nos termos do Edital, do Termo de Referência e dos demais anexos que compõem o processo.

Atc,

Fernanda Rodrigues Pinheiro
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75



Caruaru/PE, 09 de Janeiro de 2020

Á
OSS VIVA RIO
Comissão de Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico 008/2019
Processo Administrativo 2660/2019
Data Sessão Pública - 09/01/2020 - 10:00

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, com sede na AV ADJAR DA SILVA CASE n° 800 - LOJA 52 - BAIRRO: INDIANAPOLIS - CEP: 55.024-740 - CARUARU/PE, inscrita no CNPJ n° 32.755.131/0001-75, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO, Nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região sob o n° 6119, portador(a) da Carteira de Identidade n° 2000001094879 e do CPF 052.366.514-84, DECLARA, sob as penas da Lei, que é MICRO EMPRESA, que cumpre os requisitos legais para efeito de qualificação como ME-EPP e que não se enquadra em nenhuma das hipóteses elencadas no § 4º do art. 3º da Lei Complementar n° 123, estando apta a usufruir dos direitos de que tratam os artigos 42 a 45 da mencionada Lei, não havendo fato superveniente impeditivo da participação no presente certame.

Atc,

Fernanda Rodrigues Pinheiro
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75



FP RESTAURANTE



Caruaru/PE, 09 de Janeiro de 2020

Á
OSS VIVA RIO
Comissão de Julgamento

Ref.: Pregão Eletrônico 008/2019
Processo Administrativo 2660/2019
Data Sessão Pública - 09/01/2020 - 10:00

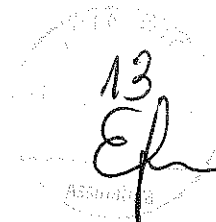
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, com sede na AV ADJAR DA SILVA CASE n° 800 - LOJA 52 - BAIRRO: INDIANAPOLIS - CEP: 55.024-740 - CARUARU/PE, inscrita no CNPJ n° 32.755.131/0001-75, vem, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO, Nutricionista registrado junto ao Conselho Regional de Nutrição da 06ª Região sob o n° 6119, portador(a) da Carteira de Identidade n° 2000001094879 e do CPF 052.366.514-84, DECLARA, para efeito do cumprimento ao estabelecido no respectivo instrumento convocatório, sob as penalidades cabíveis, que cumprimos plenamente todos os requisitos de habilitação exigidos para o Pregão Eletrônico em epígrafe.

Atc,

Fernanda Rodrigues Pinheiro
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75



FP RESTAURANTE



Caruaru/PE, 09 de Janeiro de 2020

Á

OSS VIVA RIO

Comissão de Licitação

Ref.: Pregão Eletrônico 008/2019

Processo Administrativo 2660/2019

Data Sessão Pública - 09/01/2020 - 10:00

Tendo em vista o devido atendimento ao instrumento convocatório referente a licitação no modalidade de Pregão Eletrônico nº 008/2019, declaramos para os devidos fins e efeitos:

- que atenderemos ao que dispõe o art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, em seu inciso XXXIII que assim determina: "Proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 anos e de qualquer trabalho a menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos";

- inteira submissão aos termos deste Edital.

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

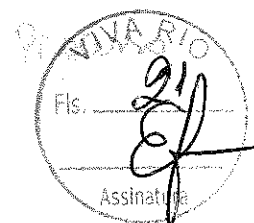
CNPJ: 32.755.131/0001-75

ENDEREÇO: AV ADJAR DA SILVA CASE nº 800 - LOJA 52 - BAIRRO:

INDIANAPOLIS - CEP: 55.024-740 - CARUARU/PE

Atc,

Jenanda Rodrigues Pinheiro
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI
CNPJ: 32.755.131/0001-75



CONTRATO Nº 024/2020

**CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO
E FP RESTAURANTE E COMERCIO DE
ALIMENTOS EIRELI, NA FORMA ABAIXO:**

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, nº 12 - Ipanema, nesta Cidade, 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 **FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, inscrita no CNPJ nº 32.755.131/0001-75, com sede na Avenida Adjair da Silva Case, nº 800 - Lj 52, Indianópolis, Caruaru/PE - CEP.: 55.024-740, na pessoa de seu representante legal **FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO**, brasileira, nutricionista, portador da identidade nº 20.000.010.948 -79 expedida pelo SSP/AL e do CPF nº 052.366.514-84, residente e domiciliado à Rua Carlos Tenório, 100, APT 303, Ponta Verde, Maceió/AL - CEP 57.035-010, 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, com copeiragem para a **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Engenho Novo**, 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 008/2019, 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 009/2019.

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;

4



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.

4



CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, com data de início em **18 de Fevereiro de 2020** e término em **17 de Fevereiro de 2022**, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

Parágrafo Primeiro - Caso o Contrato de Gestão firmado com o ente contratante, seja antecipado, 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.

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\$ 951.052,80 (Novecentos e cinquenta e um mil, cinquenta e dois reais e oitenta centavos)** cuja parcela mensal será de **R\$ 39.627,20 (Trinta e nove mil, seiscentos e vinte e sete 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.

| Serviços | 2.ª a Domingo | Valor/Unid. | Valor Mensal |
|---------------|---------------|-------------|---------------|
| Desjejum | 1.350 | R\$ 3,60 | R\$ 4.860,00 |
| Almoço | 1.450 | R\$ 10,62 | R\$ 15.399,00 |
| Lanche | 1.350 | R\$ 3,60 | R\$ 4.860,00 |
| Jantar | 1.300 | R\$ 10,61 | R\$ 13.793,00 |
| Galão de Água | 120 | R\$ 5,96 | R\$ 715,20 |
| Total | | | R\$ 39.627,20 |

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

48



Estado do Rio de Janeiro, quando a sede não for deste Estado) e Municipal da sede da Contratada, bem como perante o INSS e o FGTS.

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

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

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

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

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;

Handwritten initials and a checkmark.



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:

Parágrafo Único - 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.

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 Alberto de Campos, 12 – Ipanema / RJ
Telefone: (21) 97169-2065 ou (21) 2555-3750 - ramal 3823
E-mail: gestao.contratos@vivario.org.br

II. A **CONTRATADA** nomeia a Sr^a. Fernanda Pinheiro, como seu preposto, que será a interlocutora perante a CONTRATANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA – FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

Avenida Adjair da Silva Case, n.º 800 -- Lj 52, Indianópolis, Caruaru/PE - CEP.: 55.024-740
Telefone: (81) 99395 - 7463
Atenção: Fernanda Pinheiro
E-mail: fprestaurante.caruaru@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, 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, 18 de Fevereiro de 2020 Sebastião Santos
Presidente
Viva Rio

VIVA RIO

Fernanda Rosalva Pinheiro
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

TESTEMUNHAS:

1ª)

Nome:
CPF/MF n.º

[Signature]

1027054.797.74
Miguel Lima
Matricula: 19447
Contratos
Viva Rio

2ª)

Nome:
CPF/MF n.º

Elaine Rocha
Matricula: 19373
Contratos
Viva Rio

120.082.894-61



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, com sede na Rua Alberto de Campos, nº 12 - Ipanema, nesta Cidade, 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: FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI., inscrita no CNPJ nº 32.755.131/0001-75, com sede na Avenida Adjair da Silva Case, nº 800 - Lj 52, Indianópolis, Caruaru/PE - CEP.: 55.024-740, na pessoa de seu representante legal **FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO**, brasileira, nutricionista, portador da identidade nº 20.000.010.948 -79 expedida pelo SSP/AL e do CPF nº 052.366.514-84, residente e domiciliado à Rua Carlos Tenório, 100, APT 303, Ponta Verde, Maceió/AL - CEP 57.035-010, 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, com copeiragem para a **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Engenho Novo**, 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

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, 18 de Fevereiro de 2020.

Sebastião Santo,
Presidente
Viva Rio



1º Transigente
VIVA RIO




2º Transigente

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

Testemunhas:

1ª)



Nome:
CPF/MF n.º 103.954.487.44

Thiago Lima
Matricula: 19447
Contratos
Viva Rio

2ª)



Nome:
CPF/MF n.º 120.082.894 - 61

Elaine Rocha
Matricula: 19373
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, nas **Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo**, localizadas no Município do Rio de Janeiro e **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino**, localizada no Município de Friburgo, administradas pela **OS Viva Rio**.

As refeições deverão ser preparadas em cozinha central da CONTRATADA e transportada pela mesma em embalagens especiais isotérmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da CONTRATANTE, e serão fornecidas através de balcão térmico, nas unidades de pronto atendimento descritas no **Item 6 (seis)** deste termo.

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, funcionários e usuários das unidades de saúde administradas 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.

3.2. 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. As distribuições nas unidades de saúde serão realizadas em balcões térmicos a serem fornecidos pela CONTRATADA até o término do contrato, no refeitório da unidade.

3.3.2. O fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes das Upas deverá ser realizado em embalagens do tipo marmitex de alumínio com divisórias.

3.3.2.1. Especificações dos Utensílios

| Utensílio | Material | Quantidade |
|-----------|--------------------------|-------------|
| 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 |
| Borrifador (álcool) | Plástico | 2 unidades |
| Copos | Vidro (250 ml) | 40 unidades |
| Galheteiro | Inox ou Porcelana | 2 jogos |
| Garrafa térmica | Isotérmica 6L | 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 | Plástico 28,2 L | 1 unidade |
| Escorredor de loucas | Plástico | 1 unidade |
| Potes de mantimentos | Plásticos 1,2 L | 5 unidades |
| Jarra de suco | Inox ou plástico 2 L | 2 unidades |
| Bacia para higienização de frutas | Plástico | 1 unidade |
| Suporte de papel toalha | Plástico | 1 unidade |
| Suporte de álcool gel | Plástico | 1 unidade |
| Lixeira | Plástico 60L | 2 unidades |
| Tábua de corte | Plástico | 1 unidade |
| Leiteira | Alumínio 5 L | 1 unidade |
| Abridor de lata | Inox | 1 unidade |
| Ralador de legumes | Inox | 1 unidade |
| Faca de corte pequena legumes | Inox | 1 unidade |
| Faca de corte grande | Inox | 1 unidade |
| Pallet | Plástico cor branca 50x50x5cm | 1 a 2 unidades |



3.2.2.2 Especificações dos Equipamentos:

| Equipamento | Materiais | Quantidade por uso |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|
| Cafeteira industrial | Inox 4 L | 1 |
| Liquidificador industrial | Inox 1,5 L | 1 |
| Refresqueira | Com 1 cuba 15L Inox | 1 |
| Espremedor de frutas (Elétrico) | Inox | 1 |
| Balcão térmico | Inox | 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 | Dias de Fornecimento |
|--------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| 1ª entrega (almoço e lanche) | 10:00h às 11:30 | 2ª a 6ª, Sábados, Domingos e Feriados |
| 2ª entrega (jantar, desjejum e ceia) | 16:00h às 17:30h | |

4.2. Cardápios

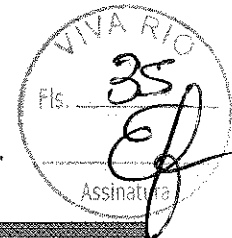
4.2.1. Qualidade e Elaboração

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 das unidades de saúde.

4.2.1.2. O Cardápio será aprovado previamente pela CONTRATANTE.

4.2.2. Estrutura dos Cardápios dos Funcionários, Pacientes e Usuários

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:

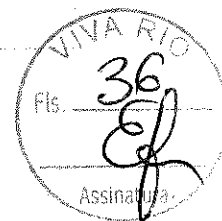


4.2.2.1.1. Desjejum / Lanche

| Item | Alimentos e/ou preparações | Unidade | Quantidade preparada | Frequência |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------|--------------------------|
| | | | Porcionada | |
| 1 | Café | ml | 100 | Diária |
| 2 | Leite | ml | 30g (pó)/ 200ml | Diária |
| | Ou leite com achocolatado | ml | 200ml/ 30g (achoc. Pó) | Diária |
| 3 | Açúcar (ou adoçante líquido) | g | 10 | Diária |
| 4 | Pão de massa fina (pão integral para dietas) | g | 50 | Diária |
| | OU lanche especial (bolo simples ou cachorro quente) * Refresco substitui leite quando for esse tipo de lanche *Somente para os funcionários | g | 50 | Diária |
| 5 | Manteiga (sem sal para dieta) | g | 10 | Diária |
| 6 | Frios: Queijos (minas/ muzzarella/prato) Ou Presunto | g | 25 | Diária |
| 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 parboilizado | g | 200 | Diária |
| 3 | Feijão preto | 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 | 120/180 | 1x semana |
| | Embutidos ou Vísceras | g | 120 | 1x semana |
| 5 | Vegetal A | g | 120 | 2x semana |
| | Vegetal B | g | 100 | 3x semana |
| | Vegetal C | g | 80 | 1 x semana |
| | Massas ou preparações com Farinhas | g | 80 | 1 x semana |
| 6 | Fruta da Época | g | 100 | 5x semana |
| | Pudins, flans, sobremesas à base de frutas | g | 80 | 2 x semana |
| 7 | Refresco Suco concentrado (pacientes) | ml | 200 | Diária |
| 8 | Sal | g | 1 | Diária |
| 9 | Vinagre | ml | 5 | Diária |
| 10 | Azeite de oliva | ml | 10 | 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

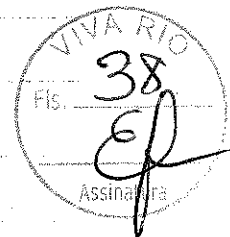
| Item | Alimentos e/ou preparações | Unidade | Quantidade preparada | Frequência |
|------|----------------------------|---------|----------------------|------------|
| 1 | Café | ml | 50 | Diária |



| | | | | |
|---|---------------------------------|----|--------------------|--------|
| 2 | Leite | ml | 15g (pó)/ 150ml | Diária |
| 3 | Açúcar (ou adoçante líquido) | g | 10 | Diária |
| 4 | Biscoito água e sal | g | 30 | Diária |

4.2.3.1.2. 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 parboilizado | g | 200 | Diária |
| 3 | Feijão preto | 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 | 120/180 | 1x semana |
| | Embutidos ou Vísceras | g | 120 | 1x semana |
| 5 | Vegetal A | g | 120 | 2x semana |
| | Vegetal B | g | 100 | 3x semana |
| | Vegetal C | g | 80 | 1 x semana |
| | Massas ou preparações com farinhas | g | 80 | 1 x semana |
| 6 | Fruta da Época | g | 100 | 5x semana |
| | Pudins, flans, sobremesas à base de frutas | g | 80 | 2 x semana |
| 7 | Refresco | ml | 200 | Diária |
| 8 | Sal | g | 1 | Diária |



| | | | | |
|----|-----------------|----|----|--------|
| 9 | Vinagre | ml | 5 | Diária |
| 10 | Azeite de oliva | ml | 10 | Diária |

4.2.4. O cardápio será elaborado para um período de 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 das unidades.

4.2.5. Deverá ser desenvolvido um cardápio específico para a unidade adequando à realidade da mesma.

4.2.6. O azeite pode ser enviado em embalagem original do fabricante (lata ou garrafa de vidro de 500 ml) e o vinagre em garrafa de 750 ml, porém a contratada deve disponibilizar recipientes apropriados para uso comum dos usuários no refeitório.

4.2.7. O açúcar e o adoçante também podem ser enviados em sua embalagem original, sendo necessário disponibilizar açucareiro.

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 talheres descartáveis quando necessário.

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 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, 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 cozeira 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**

Handwritten initials and a checkmark.



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 fluido 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 CONSELHEIRO PAULINO | 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. 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).

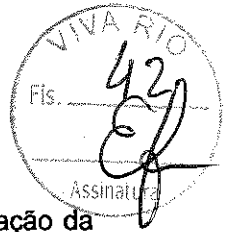
5.6. Comprovação de aptidão da contratada (pessoa jurídica) para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto da contratação, através de atestado(s) fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, sendo neste último caso acompanhado das Notas Fiscais correspondentes, conforme 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.

8
✓
JK



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

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

5.12. A CONTRATADA deverá apresentar comprovação de que possui cozinha para atender as unidades de saúde nos respectivos municípios.

6. ENDEREÇO DA ENTREGA DO EFETIVO CONTRATADO

6.1. O endereço 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 – Rio de Janeiro

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

UPA IRAJÁ

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

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. Rio de Janeiro

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 - Rio de Janeiro

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

UPA CONSELHEIRO PAULINO

Av Gov. Roberto Silveira nº 3790, Nova Friburgo- Cep - 28635-000

Telefone: (22) 2580-3662

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

Ⓞ

✓
JK



6.3. 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.

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

7. CONTROLE DE QUALIDADE

7.1. 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.

7.2 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. CONTROLE DE QUALIDADE

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

7.2 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.

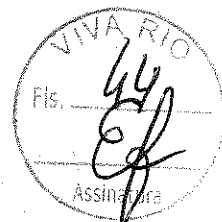
8. DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1- A vigência do presente contrato será de 24 meses.

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 Viva Rio.

8.19. 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:

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

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

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

9.1.5. 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;

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

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

9.8. 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.

10. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

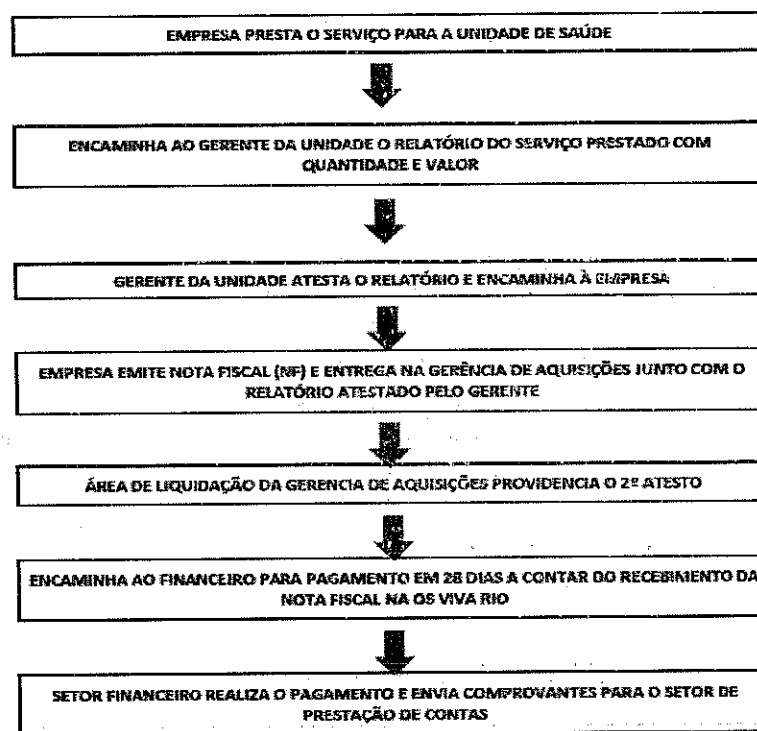
10.1. Para efeito de liberação mensal da fatura referente à prestação do serviço, as ocorrências que descumpram os itens deste termo de referência serão relatadas e quantificadas através do "TERMO DE COMPROVAÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO", que será preenchido mensalmente pelo Gerente da Unidade de Saúde.

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

Além da avaliação do serviço descrito anteriormente, 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:

4

✓
4



12. FISCALIZAÇÃO

12.1. 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.

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

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. 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.

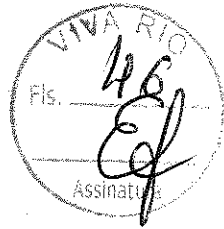
13.2. Os casos omissos a este termo serão discutidos e definidos em comum acordo entre as partes.

14. 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

Ⓞ

✓
JR



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.

15. 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.

12. DA VISITA TÉCNICA

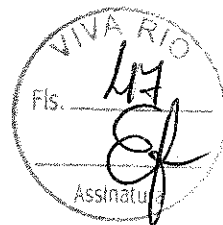
DA VISTORIA

12.1. 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.

12.2. 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.**

12.3. 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.

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



13. O processo licitatório será feito por lotes, sendo os mesmos distribuídos da seguinte forma:

LOTE 1: (SES, Rio de Janeiro)

Upa Engenho Novo

Upa Irajá

Upa Ilha do Governador

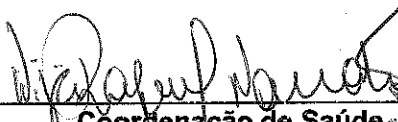
Upa Maré

LOTE 2 (SMS Nova Friburgo)

Upa Conselheiro Paulino

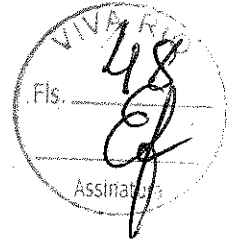
14 - A licitação será pelo menor preço global por lote, no entanto a cotação deverá ser feita com valor por UPA.

Responsável Técnica - Nutrição
VIVA RIO


Coordenação de Saúde
VIVA RIO

Raquel Nonato
Gestora de Contratos
Matrícula: 19332
Viva Rio





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 XXXXXXXXXX, 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;

48



ANEXO III

ATESTADO DE VISTORIA TÉCNICA

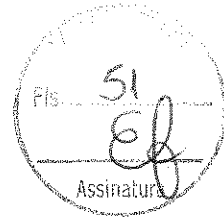
Atesto para os devidos fins de participação na Licitação na modalidade **Pregão Eletrônico XXX/ xxxx**, que a empresa _____ representada pelo(a) Sr.(a) _____, CRA n.º _____, vistoriou e tomou conhecimento do local onde serão executados a prestação **xxxxxxxxxxxxxxxx**. Os serviços serão realizados nas 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.

Rio de Janeiro,..... de..... de 2xxxx.

VIVA RIO

Assinatura do representante da Empresa

Handwritten mark or signature.



PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 024/2020 QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO E A EMPRESA FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-23, com sede na Rua Alberto de Campos, nº 12 - Ipanema, nesta Cidade, 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 **FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, inscrita no CNPJ nº 32.755.131/0001-75, com sede na Avenida Adjair da Silva Case, nº 300 - Lj 52, Indianópolis, Caruaru/PE - CEP.: 55.024-740, na pessoa de seu representante legal **FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO**, brasileira, nutricionista, portador da identidade nº 20.000.010.948 -79 expedida pelo SSP/AL e do CPF nº 052.366.514-84, residente e domiciliado à Rua Carlos Tenório, 100, APT 303, Ponta Verde, Maceió/AL - CEP 57.035-010, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este **TERMO ADITIVO** pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto a redução do valor contratual, 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, com copeiragem para a **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Engenho novo**, 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 024/2020 passará a ser nos moldes do Termo de Referência constante no **ANEXO I** do presente Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Permanece inalterado o prazo do **CONTRATO** original de nº 024/2020, em sua Cláusula Quinta, 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 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 à vigência do Contrato de Gestão.



CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PAGAMENTO:

Parágrafo primeiro – O novo valor mensal do Contrato após assinatura do presente Termo Aditivo passará a ser de R\$ 34.177,00 (Trinta e quatro mil cento e setenta e sete reais).

Parágrafo segundo – O Valor mensal da presente redução será de R\$ 5.450,20 (Cinco mil quatrocentos e vinte reais).

Parágrafo terceiro – O valor total da supressão do presente Termo Aditivo será de R\$ 122.992,84 (Cento e vinte e dois mil, novecentos e noventa e dois reais e oitenta e quatro centavos).

Parágrafo quarto – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original nº 025/2020 passará a ser de R\$ 828.059,96 (Oitocentos e vinte e oito mil, cinquenta e nove reais e noventa e seis centavos).

| Serviços | 2.ª a Domingo | Valor Unit. | Valor Mensal |
|---------------|---------------|-------------|----------------------|
| Desjejum | 1.350 | R\$ 3,60 | R\$ 4.860,00 |
| Almoço | 1.450 | R\$ 8,75 | R\$ 12.687,50 |
| Lanche | 1.350 | R\$ 3,59 | R\$ 4.846,50 |
| Jantar | 1.300 | R\$ 8,51 | R\$ 11.063,00 |
| Galão de Água | 120 | R\$ 6,00 | R\$ 720,00 |
| Total | | | R\$ 34.177,00 |

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 E INCLUSÃO DE NOVAS CLÁUSULAS:

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 abril de 2020

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

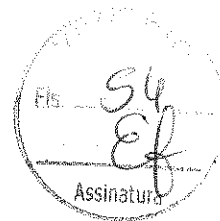
VIVA RIO

Frederanda Rodrigues Penhavel
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:

1ª) Bruno O. do S. Lyra 2ª) Dirceu Leonardo de Siqueira
Nome: Bruno O. do S. Lyra Nome: Dirceu Leonardo de Siqueira
CPF/MF n.º 163.584-037-61 CPF/MF n.º





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, nas **Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Ilha do Governador, Maré, Irajá, Engenho Novo**, localizadas no Município do Rio de Janeiro e **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Conselheiro Paulino**, localizada no Município de Friburgo, administradas pela **OS Viva Rio**.

As refeições deverão ser preparadas em cozinha central da CONTRATADA e transportada pela mesma em embalagens especiais isotérmicas, do tipo "hot box", até o refeitório da CONTRATANTE, e serão fornecidas através de balcão térmico, nas unidades de pronto atendimento descritas no **Item 6 (seis)** deste termo.

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, funcionários e usuários das unidades de saúde administradas 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.

3.2. 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. As distribuições nas unidades de saúde serão realizadas em balcões térmicos a serem fornecidos pela CONTRATADA até o término do contrato, no refeitório da unidade.

3.3.2. O fornecimento de refeições para pacientes e acompanhantes das Upas deverá ser realizado em embalagens do tipo marmitex de alumínio com divisórias.

3.3.2.1. Especificações dos Utensílios

| | | |
|-------|--------------------------|-------------|
| Facas | Inox (ponta arredondada) | 40 unidades |
|-------|--------------------------|-------------|

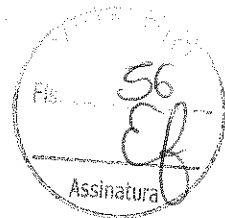


VIVARIO



| | | |
|-----------------------------------|-------------------------------|----------------|
| 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 |
| Borrifador (álcool) | Plástico | 2 unidades |
| Copos | Vidro (250 ml) | 40 unidades |
| Galheteiro | Inox ou Porcelana | 2 jogos |
| Garrafa térmica | Isotérmica 6L | 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 | Plástico 28,2 L | 1 unidade |
| Escondedor de louças | Plástico | 1 unidade |
| Potes de mantimentos | Plásticos 1,2 L | 5 unidades |
| Jarra de suco | Inox ou plástico 2 L | 2 unidades |
| Bacia para higienização de frutas | Plástico | 1 unidade |
| Suporte de papel toalha | Plástico | 1 unidade |
| Suporte de álcool gel | Plástico | 1 unidade |
| Lixeira | Plástico 80L | 2 unidades |
| Tábua de corte | Plástico | 1 unidade |
| Leiteira | Alumínio 5 L | 1 unidade |
| Abridor de lata | Inox | 1 unidade |
| Ralador de legumes | Inox | 1 unidade |
| Faca de corte pequena legumes | Inox | 1 unidade |
| Faca de corte grande | Inox | 1 unidade |
| Pallet | Plástico cor branca 50x50x5cm | 1 a 2 unidades |





3.2.2.2 Especificações dos Equipamentos:

| Equipamento | Material | Quantidade |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Cafeteira industrial | Inox 4 L | 1 |
| Liquidificador industrial | Inox 1,5 L | 1 |
| Refresqueira | Com 1 cuba 15L Inox | 1 |
| Espremedor de frutas (Elétrico) | Inox | 1 |
| Balcão térmico | Inox | 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

| Serviço | Horário | Dias de Entrega |
|--------------------------------------|------------------|---------------------------------------|
| 1ª entrega (almoço e lanche) | 10:00h às 11:30 | 2ª a 6ª, Sábados, Domingos e Feriados |
| 2ª entrega (jantar, desjejum e ceia) | 16:00h às 17:30h | |

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 das unidades de saúde.

4.2.1.2. O Cardápio será aprovado previamente pela CONTRATANTE.

4.2.2. Estrutura dos Cardápios dos Funcionários, Pacientes e Usuários



VIVARIO



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 | Unidades | Quantidade preparada | Frequência |
|------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|---------------------------|--------------------------|
| | | | Porcionada | |
| 1 | Café | ml | 100 | Diária |
| 2 | Leite | ml | 30g (pó)/ 200ml | Diária |
| | Ou leite com achocolatado | ml | 200ml/ 30g (achoc. Pó) | Diária |
| 3 | Açúcar (ou adoçante líquido) | g | 10 | Diária |
| 4 | Pão de massa fina (pão integral para dietas) | g | 50 | Diária |
| | OU lanche especial (bolo simples ou cachorro quente) * Refresco substitui leite quando for esse tipo de lanche *Somente para os funcionários | g | 50 | Diária |
| 5 | Manteiga (sem sal para dieta) | g | 10 | Diária |
| 6 | Frios: Queijos (minas/ muzzarela/prato) Ou Presunto | g | 25 | Diária |
| 7 | Fruta | g | 100 | Diária (frutas da época) |

4.2.2.1.2. Almoço / Jantar

| Item | Alimentos e/ou Preparações | Unidades | Quantidade preparada | Frequência |
|------|----------------------------|----------|----------------------|------------|
|------|----------------------------|----------|----------------------|------------|





| | | | | |
|----|--------------------------------------------|----|---------|------------|
| 1 | 3 componentes (2 vegetais A + 1 vegetal B) | g | 80 | Diária |
| 2 | Arroz parboilizado | g | 200 | Diária |
| 3 | Feijão preto | 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 | 120/180 | 1x semana |
| | Embutidos ou Vísceras | g | 120 | 1x semana |
| 5 | Vegetal A | g | 120 | 2x semana |
| | Vegetal B | g | 100 | 3x semana |
| | Vegetal C | g | 80 | 1 x semana |
| | Massas ou preparações com Farinhas | g | 80 | 1 x semana |
| 6 | Fruta da Época | G | 100 | 5x semana |
| | Pudins, flans, sobremesas à base de frutas | G | 80 | 2 x semana |
| 7 | Refresco Suco concentrado (pacientes) | MI | 200 | Diária |
| 8 | Sal | G | 1 | Diária |
| 9 | Vinagre | MI | 5 | Diária |
| 10 | Azeite de oliva | MI | 10 | 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 | MI | 50 | Diária |
| 2 | Leite | MI | 15g (pó)/ 150ml | Diária |
| 3* | Açúcar (ou adoçante líquido) | G | 10 | Diária |
| 4 | Biscoito água e sal | G | 30 | Diária |

4.2.3.1.2. 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 parboilizado | G | 200 | Diária |
| 3 | Feijão preto | G | 150 | Diária |
| 4 | Carnes bovinas | G | 120 | 2x semana |
| | Aves (sem osso) | G | 120 | |
| | Aves (com osso) | G | 200 | 3x semana |
| | Feixe (filé) | G | 120/180 | 1x semana |
| | Embutidos ou Vísceras | G | 120 | 1x semana |
| 5 | Vegetal A | G | 120 | 2x semana |
| | Vegetal B | G | 100 | 3x semana |
| | Vegetal C | G | 80 | 1 x semana |
| | Massas ou preparações com farinhas | G | 80 | 1 x semana |
| | Fruta da Época | G | 100 | 5x semana |





| | | | | |
|----|--------------------------------------------|----|-----|------------|
| 6 | Pudins, flans, sobremesas à base de frutas | G | 80 | 2 x semana |
| 7 | Refresco | MI | 200 | Diária |
| 8 | Sal | G | 1 | Diária |
| 9 | Vinagre | MI | 5 | Diária |
| 10 | Azeite de oliva | MI | 10 | Diária |

4.2.4. O cardápio será elaborado para um período de 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 das unidades.

4.2.5. Deverá ser desenvolvido um cardápio específico para a unidade adequando à realidade da mesma.

4.2.6. O azeite pode ser enviado em embalagem original do fabricante (lata ou garrafa de vidro de 500 ml) e o vinagre em garrafa de 750 ml, porém a contratada deve disponibilizar recipientes apropriados para uso comum dos usuários no refeitório.

4.2.7. O açúcar e o adoçante também podem ser enviados em sua embalagem original, sendo necessário disponibilizar açucareiro.

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.

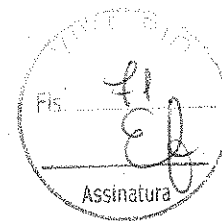
4.2.9. A **CONTRATADA** deverá disponibilizar talheres descartáveis quando necessário.

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 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, 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:

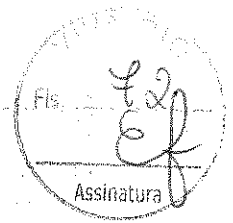
4.5.3.1. Dietas especiais quanto à consistência.

➤ **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 CONSELHEIRO PAULINO | 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. 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 as unidades de saúde nos respectivos municípios.

6. ENDEREÇO DA ENTREGA DO EFETIVO CONTRATADO

6.1. O endereço 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 – Rio de Janeiro

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

UPA IRAJÁ

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

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. Rio de Janeiro

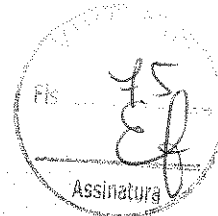
Telefone: (21) 2334-7830

UPA ILHA DO GOVERNADOR

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

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





UPA CONSELHEIRO PAULINO

Av Gov. Roberto Silveira nº 3790, Nova Friburgo- Cep - 28635-000

Telefone: (22) 2580-3662

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

6.3. 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.

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

7. CONTROLE DE QUALIDADE

7.1. 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.

7.2 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. CONTROLE DE QUALIDADE

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

7.2 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.

8. DO PRAZO DE EXECUÇÃO

8.1- A vigência do presente contrato será de 24 meses.

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 Viva Rio.

8.1.9. 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:

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

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

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

9.1.5. 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;

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

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

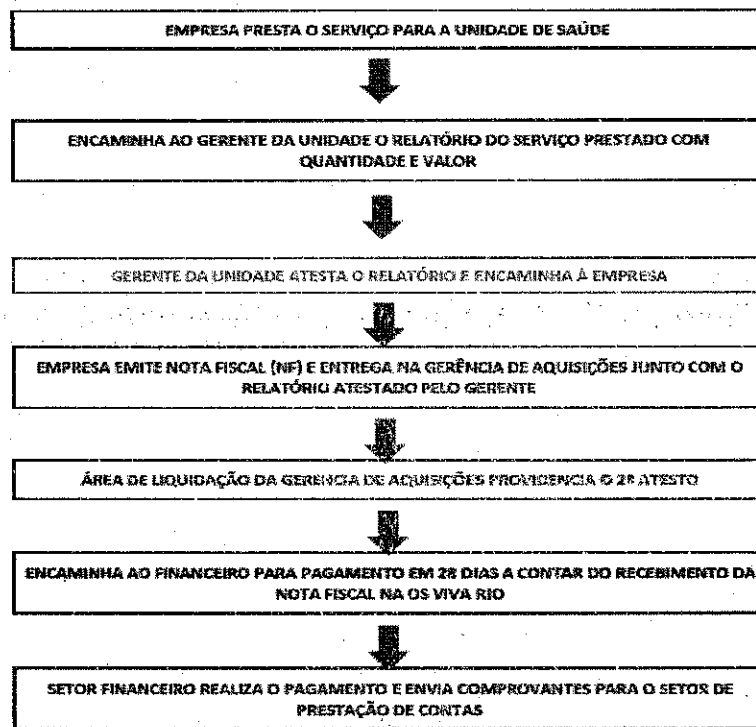
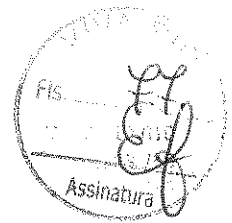
9.8. Ao início do serviço a CONTRATADA deverá entregar a Gerência de Aquisição Logística um relatório contendo o número e o nome dos profissionais alocados em cada unidade de saúde e a relação dos equipamentos e materiais a serem utilizados em cada unidade.

10. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

10.1. Para efeito de liberação mensal da fatura referente à prestação do serviço, as ocorrências que descumpram os itens deste termo de referência serão relatadas e quantificadas através do "TERMO DE COMPROVAÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO", que será preenchido mensalmente pelo Gerente da Unidade de Saúde.

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

Além da avaliação do serviço descrito anteriormente, 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:



12. FISCALIZAÇÃO

12.1. 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.

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

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

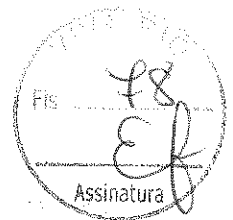
13.1. As técnicas a serem utilizadas nas atividades descritas, observarão os dispostos na resolução ANVISA RDC nº 216/ 2004, Resolução CFN nº 380/2005, Portaria CVS-6/99, de 10.03.99 e demais legislações em vigor.

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

14. PREVENÇÃO E COMBATE À CORRUPÇÃO

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceite qualquer vantagem pecuniária indevida, ou qualquer outra vantagem de qualquer natureza (nem





foi dado implicitamente a possibilidade de vir a adotar qualquer uma destas condutas em algum momento futuro), que esteja sob qualquer forma conexas com o Contrato e que tomou as medidas razoáveis para evitar que subcontratantes, agentes ou quaisquer terceiros, sujeitos ao seu controle ou influência determinante, promovessem tais condutas.

15. 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.

12. DA VISITA TÉCNICA

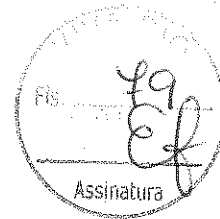
DA VISTORIA

12.1. 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.

12.2. 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.**

12.3. 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.

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




13. O processo licitatório será feito por lotes, sendo os mesmos distribuídos da seguinte forma:

LOTE 1: (SES, Rio de Janeiro)
Upa Engenho Novo
Upa Irajá
Upa Ilha do Governador
Upa Maré

LOTE 2 (SMS Nova Friburgo)
Upa Conselheiro Paulino

14 - A licitação será pelo menor preço global por lote, no entanto a cotação deverá ser feita com valor por UPA.

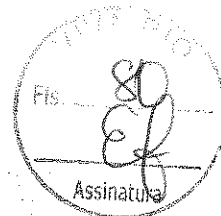


Coordenação de Saúde
VIVA RIO

Raquel Nonato
gestora de Contratos
Matricula: 19332
Viva Rio

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 XXXXX:XXX, firmado com a OS Viva Rio;

(Nome)

CNPJ 00.000.000./0000-00

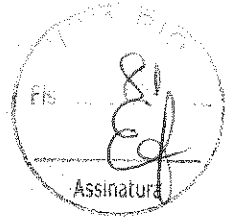
Campo de ressalva para a Unidade:

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

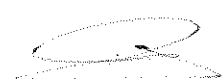
(Assinatura e carimbo do (a) representante da Unidade)

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;





SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 024/2020 QUE ENTRE SI FAZEM A VIVA RIO E A EMPRESA FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI., NA FORMA ABAIXO:

VIVA RIO, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, com sede na Rua Alberto de Campos, nº 12 - Ipanema, nesta Cidade, 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 **FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**, inscrita no CNPJ nº 32.755.131/0001-75, com sede na Avenida Adjair da Silva Case, n.º 800 – loja 52, Indianópolis, Caruaru/PE - CEP.: 55.024-740, na pessoa de seu representante legal **FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO**, brasileira, nutricionista, portador da identidade nº 20.000.010.948 -79 expedida pelo SSP/AL e do CPF nº 052.366.514-84, residente e domiciliado à Rua Carlos Tenório, 100, APT 303, Ponta Verde, Maceió/AL - CEP 57.035-010, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este **TERMO ADITIVO**, pelas cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

O presente Termo Aditivo tem por objeto o reequilíbrio econômico financeiro do contrato em 20% (vinte por cento) do seu valor mensal, advindo da verificação de acréscimo dos preços no fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição em decorrência da Pandemia de Covid-19, para atender às necessidades da **Unidade de Pronto Atendimento (UPA 24 horas) Engenho Novo**, situada no Estado do Rio de Janeiro, administrada pela OSS Viva Rio.

Parágrafo Primeiro: O presente Termo Aditivo tem seu amparo legal atrelada ao Decreto nº 46.973 de 16 de março de 2020, que reconhece a situação de emergência em saúde pública no Estado do Rio de Janeiro em decorrência da Pandemia de Covid-19. Após o término da vigência do Estado de Emergência no Estado, ou verificada a normalização da utilização dos insumos, deverá ser suprimido o objeto do presente contrato mediante celebração de novo termo aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:

Permanece inalterado o prazo do **CONTRATO** original de nº **024/2020**, em sua Cláusula Quinta, 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 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 à vigência do Contrato de Gestão.





CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR E PAGAMENTO:

Parágrafo Primeira – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o novo valor mensal do Contrato passará a ser em média de **R\$ 41.147,00 (Quarenta e um mil, cento e quarenta e sete reais)**, tendo um acréscimo de R\$ 6.970,00 (Seis mil, novecentos e setenta reais).

Parágrafo Segunda – O valor global do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 80.619,66 (Oitenta mil, seiscentos e dezenove reais e sessenta e seis centavos)**.

Parágrafo Terceiro – Após a assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do Contrato original nº 024/2020 passará a ser em média de **R\$ 908.679,62 (Novecentos e oito mil, seiscentos e setenta e nove reais e sessenta e dois centavos)**.

| Serviços | 2. ^a à Domingo | Valor Unit. | Valor Mensal |
|---------------|---------------------------|-------------|----------------------|
| Desjejum | 1.350 | R\$ 4,32 | R\$ 5.832,00 |
| Almoço | 1.450 | R\$ 10,50 | R\$ 15.225,00 |
| Lanche | 1.350 | R\$ 4,40 | R\$ 5.940,00 |
| Jantar | 1.300 | R\$ 10,22 | R\$ 13.286,00 |
| Galão de Água | 120 | R\$ 7,20 | R\$ 864,00 |
| Total | | | R\$ 41.147,00 |

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 E INCLUSÃO DE NOVAS CLÁUSULAS:

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, 01 de março de 2021


VIVA RIO

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


FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:

1ª) 
Nome: Lais Araujo Aguiar
CPF/MF nº 1221627713
Contratos 28606
Viva Rio

2ª) 
Nome: Taissa Dantas
CPF/MF nº 135.211.404-74
Contratos 2659
Viva Rio