



## ATA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO

Dependência: VIVA RIO - ENTE COMPRADOR - (RJ)

Licitação: (Ano: 2019/ VIVA RIO / N° 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 N° 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



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,



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.



Caruaru/PE, 09 de Janeiro de 2020

Á  
OSS VIVA RIO  
Comissão de Licitação

Pregão Eletrônico nº 008/2019  
Processo Administrativo 2660/2019  
Data Sessão Pública - 09/01/2020 - 10:00

*Assinatura*  
Ⓢ

Prezados senhores,

Apresentamos para atendimento ao pregão acima referenciado, proposta de preços para os itens abaixo relacionados, conforme discriminado no respectivo edital licitatório:

LOTE 01							
Item	UPA	Refeição	Quant	Vlr Unit.	Vlr Mês	Vlr Total Mês	Vlr Total Ano
1	UPA MARÉ	Café da Manhã	1350	R\$3,60	R\$4.860,00		
		Almoço	1450	R\$10,62	R\$15.399,00		
		Lanche	1350	R\$3,60	R\$4.860,00	R\$39.627,20	R\$475.526,40
		Jantar	1300	R\$10,61	R\$13.793,00		
		Galão de água	120	R\$5,96	R\$715,20		
2	UPA ILHA	Café da Manhã	1350	R\$3,60	R\$4.860,00		
		Almoço	1450	R\$10,62	R\$15.399,00		
		Lanche	1350	R\$3,60	R\$4.860,00	R\$39.448,40	R\$473.380,80
		Jantar	1300	R\$10,61	R\$13.793,00		
		Galão de água	90	R\$5,96	R\$536,40		
3	UPA ENG NOVO	Café da Manhã	1350	R\$3,60	R\$4.860,00		
		Almoço	1450	R\$10,62	R\$15.399,00		
		Lanche	1350	R\$3,60	R\$4.860,00	R\$39.627,20	R\$475.526,40
		Jantar	1300	R\$10,61	R\$13.793,00		
		Galão de água	120	R\$5,96	R\$715,20		
4	UPA IRAJÁ	Café da Manhã	1350	R\$3,60	R\$4.860,00		
		Almoço	1450	R\$10,62	R\$15.399,00		
		Lanche	1350	R\$3,60	R\$4.860,00	R\$39.627,20	R\$475.526,40
		Jantar	1300	R\$10,61	R\$13.793,00		
		Galão de água	120	R\$5,96	R\$715,20		
<b>TOTAIS</b>						<b>R\$158.330,00</b>	<b>R\$1.899.960,00</b>



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  
Agnanda 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



**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

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 nº 800 - LOJA 52 - BAIRRO: INDIANAPOLIS - CEP: 55.024-740 - CARUARU/PE, inscrita no CNPJ nº 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 nº 6119, portador(a) da Carteira de Identidade nº 2000001094879 e do CPF 052.366.514-84, DECLARA, para efeito do cumprimento ao estabelecido no respectivo instrumento convocatório, sob as penalidades cabíveis, que cumpriremos 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,

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



### DUE DILIGENCE DE INTEGRIDADE

#### 1 - Informações Gerais

Razão Social / Nome: FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI  
Nome Fantasia: FP RESTAURANTE  
CNPJ / CPF: 32.7 55.131/0001-75  
Endereço Comercial: AV ADJAR DA SILVA CASE NR 800 - LOJA 52 - INDIANAPOLIS - CARUARU/PE  
Website: \_\_\_\_\_  
Telefones: 82 3024-3599 Fax: \_\_\_\_\_  
Objeto de Contrato: \_\_\_\_\_

1.1 - Liste abaixo todos os sócios/acionistas de sua empresa. Se for empresa de capital aberto, liste todos os acionistas com mais de 5%:

Nome	Cotas/Ações (%)	Nacionalidade
FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO	100%	BRASILEIRA
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

1.2 - Liste abaixo os membros do conselho de administração de sua empresa:

Nome	Cotas/Ações (%)	Nacionalidade
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

1.3 - Liste abaixo os diretores de sua empresa:

Nome	Cotas/Ações (%)	Nacionalidade
FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO	100%	BRASILEIRA
-	-	-
-	-	-



-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

1.4 – Liste abaixo os principais indivíduos de sua empresa, que serão responsáveis por trabalhar com a nossa empresa:

Nome	Cotas/Ações (%)	Nacionalidade
ANA LUCIA SANTOS D AMARAL	0%	BRASILEIRA
NATALIA SAMPAIO DORIA	0%	BRASILEIRA
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-
-	-	-

**2 - Suas referências**

2.1 – Por favor, indique abaixo outras empresas com as quais você teve relações de negócio (comerciais):

Empresa	Representante	Telefone	E-mail
IDAB	GILMAR	71 9 9282-9445	diradm.r02.rj@idabsocial.org.br
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-
-	-	-	-

**3 - Seleção do Terceiro**

3.1 – Você possui capacidade financeira suficiente para cumprir com suas respectivas obrigações contratuais? Em caso negativo, justifique.

SIM

**TEMOS CAPACIDADE FINNCEIRA SUFICIENTE PARA CUMPRIR COM TODAS AS OBRIGAÇÕES CONTRATUAIS.**

3.2 – Você tem experiência suficiente para esse tipo de serviço? Se sim, descreva suas experiências anteriores e o tempo de tais experiências.



SIM

ESTAMOS NO SEGUIMENTO DE REFEIÇÕES COLETIVAS HÁ MAIS DE 10 (DEZ) ANOS. ATUANDO NOS ESTADOS DA BAHIA, SERGIPE, ALAGOAS, MINAS GERAIS E RIO DE JANEIRO. JÁ ESTAMOS HÁ QUASE 01 (HUM) ANO COM CONTRATO JUNTO A OSS IDAB, NAS MESMAS CARACTERÍSTICAS E EXIGÊNCIAS DA PRESENTE LICITAÇÃO.

**4 - Relação com funcionários públicos, autoridades/entidades governamentais ou políticos**

4.1 - Algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa é ou foi funcionário público ou pessoa politicamente exposta? Se sim, forneça o nome, cargo, empresa/órgão público, partido, data de início e término.

NÃO

4.2 - Algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa tem ou teve relacionamento, seja familiar ou de negócios, com funcionário público, autoridade/entidades governamentais, político ou pessoa politicamente exposta? Se sim, forneça o nome, cargo, empresa/órgão público, partido, data de início e término.

NÃO

4.3 - O Poder Público (União, estados ou municípios) tem alguma participação ou envolvimento como co-proprietário ou investidor de sua empresa? Se si, forneça o nome, cargo, empresa/órgão público, data de início e término, percentual de participação, qual o papel específico de cada um.

NÃO

4.4 - As pessoas e autoridades governamentais descritos nas questões 4.1 a 4.3 foram, ao longo dos últimos 5 anos, investigados, indiciados, processados e/ou condenados, por quaisquer atos relacionados, de alguma forma, à corrupção? Se sim, informar cada um dos casos.

NÃO SE APLICA



4.5 - É comum qualquer sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa oferecer benefícios a um funcionário público, político, pessoa politicamente exposta ou membros da família de um funcionário público, político ou pessoa politicamente exposta? Se sim, explique o motivo e forneça quais os benefícios concedidos, o nome dos beneficiários, cargo, tipo de relação, empresa/órgão público, partido.

NÃO

**5 - Procedimentos legais**

5.1 - Algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa foram, ao longo dos últimos 5 anos, investigados, indiciados, processados e/ou condenados, em alguma jurisdição, por quaisquer atos relacionados, de alguma forma, à corrupção? Se sim, informar cada um dos casos.

NÃO

5.2 - A sua empresa ou algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário foram, ao longo dos últimos 5 anos (cinco) anos, impedidos de participar de licitações públicas e/ou de celebrar contratos com a administração pública? Em caso afirmativo, favor informar os detalhes.

NÃO

**6 - Relacionamentos afiliados e com terceiros**

6.1 - Você ou algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa já foi funcionário ou prestador de serviços da nossa empresa? Se sim, informar cargo, data de início e término.

NÃO



6.2 - Você ou algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa tem ou já teve qualquer interesse financeiro ou acordo com qualquer membro do conselho de administração, diretor, fiador ou funcionário de nossa empresa? Se sim, informar nome, cargo, empresa, data e descrição do interesse/acordo.

NÃO

6.3 - Você ou algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa tem relacionamento familiar ou de negócios, com qualquer membro do conselho de administração, diretor, fiador ou funcionário de nossa empresa? Se sim, informar nome, cargo, empresa, data e descrição do interesse/acordo.

NÃO

6.4 - Você ou algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa pretende contratar quaisquer outras entidades ou pessoas para obter licença, autorização, permissão e/ou concessão junto ao Poder Público? Se sim, forneça o nome e endereço, descreva a relação com você e as atividades que serão executadas e responda as questões 6.6 e 6.7.

NÃO

6.5 - É de seu conhecimento ou de algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa que as entidades ou pessoas mencionadas na questão 6.4 foram ao longo dos últimos 5 anos, investigadas, indiciadas, processadas e/ou condenadas, por quaisquer atos relacionados, de alguma forma à corrupção? Se sim, informar cada um dos casos.

NÃO SE APLICA



Fls. 16  
Assinatura

6.6 - É de seu conhecimento ou de algum sócio, acionista, membro do conselho de administração, diretor ou funcionário de sua empresa que as entidades ou pessoas mencionadas na questão 6.4 foram ao longo dos últimos 5 anos, impedidos de participar de licitações públicas e/ou celebrar contratos com a administração pública? Se sim, informar cada um dos casos.

NÃO SE APLICA

**7 - Verificações finais**

A sua empresa possui:

7.1 - Código de Ética? Se sim, por favor, anexe uma cópia.

NÃO

7.2 - Políticas e práticas anticorrupção? Se sim, por favor, anexe uma cópia.

NÃO

7.3 - Políticas e práticas de prevenção e combate à lavagem de dinheiro? Se sim, por favor, anexe uma cópia.

NÃO

7.4 - Departamento de Controles Internos ou Compliance? Se sim, descreva suas atividades.

SIM

ACOMPANHAMENTO PROCESSOS DE COMPRAS COM OBJETIVO DE VERIFICAÇÃO DOS CORRETOS  
PROCESSOS DE COTAÇÃO E ESCOLHA MELHORES PREÇOS / QUALIDADE DOS PRODUTOS;  
ACOMPANHAMENTO SETOR DE ESTOQUE COM OBJETIVO DE APURAR EVENTUAIS PERDAS DE  
PRODUTOS, SEJA POR AVARIAS DIVERSAS, VALIDADE E/OU DESVIOS;  
ACOMPANHAMENTO SETOR FINANCEIRO.

7.5 - Treinamentos relacionados a código de ética, anticorrupção e lavagem de dinheiro? Se sim, descreva quais são os treinamentos aplicados e periodicidade.

SIM

TODOS SÃO ORIENTADOS E COBRADOS A SEGUIR AS NORMAS E PROCEDIMENTOS ADOTADAS  
NOS MAIS DIVERSOS SETORES. ESSA NOSSA POLÍTICA TEM COMO OBJETIVO REDUZIR AO  
MÁXIMO OS RISCOS DE PERDAS FINANCEIRAS, BEM COMO DEIXAR AMARRADO TODOS OS  
PROCESSOS, SEMPRE ADOTANDO A ÉTICA PROFISSIONAL E OS VALORES MORAIS COMO BASE  
DA NOSSA CULTURA ORGANIZACIONAL.

Q



**8 - Declaração**

Declaro para os devidos fins e sob as penas de lei que são verdadeiras as informações por mim prestadas e constantes neste formulário e que deverei manter atualizadas as informações ora declaradas, comprometendo-me a prestar nova declaração caso qualquer uma das situações acima se alterem. Declaro também que transmitirei aos demais sócios, acionistas, membros do conselho de administração e diretores as informações aqui prestadas.

Local: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Representante legal: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

Assinatura: *Fernanda Rodrigues Pinheiro*



CONTRATO Nº 027/2020

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 Adair da Silva Case, nº 800 - Lj 52, I. Uianópolis, 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) Maré**, 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 008/2019.

**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;
- 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, desconsiderando os não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato; e
- III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.



#### CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **24 (vinte e quatro) meses**, com data de início em **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\$ 651.092,00 (Seiscentos 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 à Domingo	Valor Unit.	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			<b>R\$ 39.627,20</b>

**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 à emissão da Nota Fiscal.

**Parágrafo Terceiro** - Deverá ser feita a comprovação da situação de regularidade fiscal, por meio de certidões, perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (onde fica sediada a empresa e a do



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



#### CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o Estado do Rio de Janeiro, por intermédio da Secretaria Estadual de Saúde do Rio de Janeiro e o Viva Rio, com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde, em tempo integral, que assegure assistência universal e gratuita à população.

#### CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

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

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

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

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

#### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

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

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

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

(10)

✓

JK



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](mailto: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](mailto:gestao.contratos@vivario.org.br)

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ  
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745  
Tel.: (55 21)2555-3750 Fax.: (55 21)2555-3753  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)



II. A CONTRATADA nomeia a Sr<sup>a</sup>. 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:**

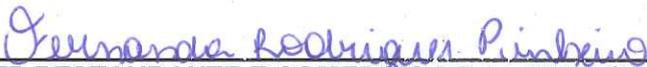
O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.

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:

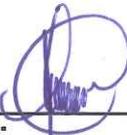
Rio de Janeiro/ RJ, 18 de Fevereiro de 2020.

Sebastião Santos  
Presidente  
Viva Rio

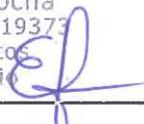
  
\_\_\_\_\_  
VIVA RIO

  
\_\_\_\_\_  
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI.

**TESTEMUNHAS:**

1ª)   
\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF/MF n.º 1103.954.782.74

Thiago Lima  
Matrícula: 19447  
Contratos  
Viva Rio

2ª) Elaine Rocha  
Matrícula: 19373  
Contratos  
Viva Rio   
\_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF/MF n. 120.082.897-61

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ  
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745  
Tel.: (55 21)2555-3750 Fax.: (55 21)2555-3753  
www.vivario.org.br



## 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, Indianopolis, 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) Maré**, 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 encontra ajustado especificamente em seu contrato expresso.

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

### CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES

Para os fins deste instrumento, entende-se por:

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

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ  
CNPJ: 00.343.941/0001-28 Inscrição Municipal: 01.953.745  
Tel.: (55 21)2555-3750 Fax.: (55 21)2555-3753  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)



## 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 foram 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.

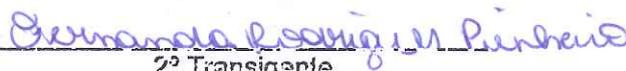
E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:



Rio de Janeiro, 18 de Fevereiro de 2020.

Sebastião Santos  
Presidente  
Viva Rio

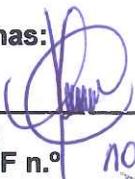
  
1º Transigente  
VIVA RIO



2º Transigente  
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS FIRELLI.

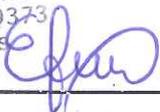
Testemunhas:

1ª)

  
Nome:  
CPF/MF n.º 103.954.797.74

Thiago Lima  
Matrícula: 19447  
Contratos  
Viva Rio

2ª)

Elaine Rocha  
Matrícula: 19373  
Contratos  
Viva Rio   
Nome:  
CPF/MF n.º 120.082.894.61



**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 marmiteix de alumínio com divisórias.

**3.3.2.1. Especificações dos Utensílios**

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 23,2 L	1 unidade
Escorredor 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 20L	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	Observações
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	Frequência
			Preparada	
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	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)	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 preparado	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, manjeriço, 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 classificações:

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 8.566/93 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.

### 8.19. 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.

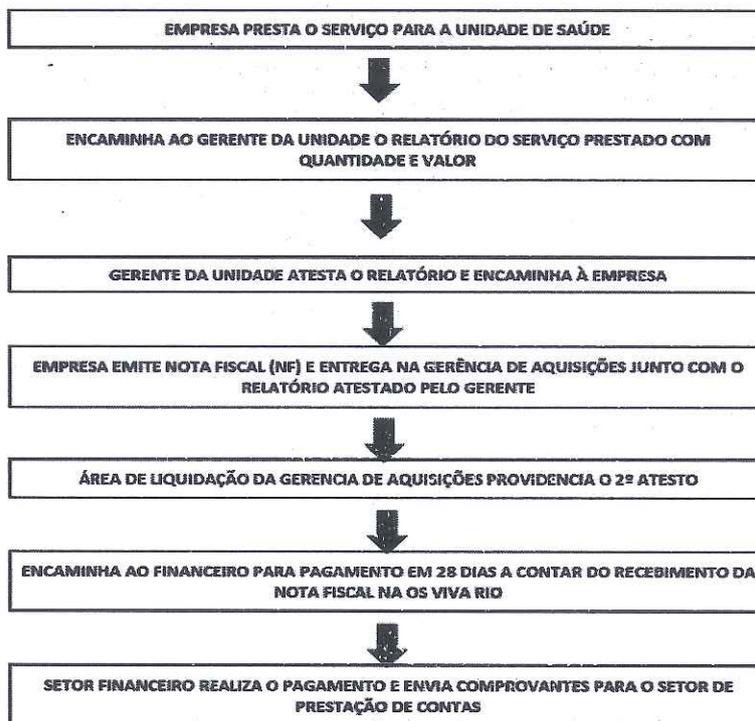
## 10. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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:

Handwritten marks: a circle, a checkmark, and the number '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 cste 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 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](mailto: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;



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 \_\_\_\_\_, vistoricu 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



À  
**FP RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI.**  
Av. Adjar da Silva Case nº 800 - loja 52, Indianapolis, Caruaru/PE, CEP: 55.024-740.

### ORDEM DE INÍCIO DE EXECUÇÃO DE SERVIÇO

Pela presente informamos os serviço de fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, para atender as demandas da Unidade de Pronto Atendimento - **UPA MARÉ**, situada no Município do Rio de Janeiro/RJ, administrado pela **OSS Viva Rio**, nos termos do **CONTRATO**, entre a **Viva Rio**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 00.343.941/0018-76 com sede na Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, denominada **CONTRATANTE** e a empresa **FP RESTAURANTE E COMÉRCIO DE ALIMENTOS EIRELI**, inscrita no CNPJ-MF nº 32.755.131/0001-75, com sede na Av. Adjar da Silva Case nº 800 - loja 52, Indianapolis, Caruaru/PE, CEP: 55.024-740, denominada **CONTRATADA**, terá início em **20/03/2020** e término em **19/03/2022**, nas condições da Cláusula quinta do referido contrato.

O não cumprimento de presente Ordem de Execução poderá resultar na rescisão contratual, além das sanções previstas no respectivo termo de contrato.

Rio de Janeiro, 20 de março de 2020.

Zjaine Rocha  
Matriculada: 19373  
Contratos  
Viva Rio

\_\_\_\_\_  
**Setor de Contratos**  
**VIVA RIO**



**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 027/2020 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 Adjaír 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 **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) Maré**, 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 027/2020 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 027/2020, 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 027/2020 passará a ser de R\$ 628.059,98 (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

VIVA RIO

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

Diana da Rodrigues Pinheiro

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:

1ª

Nome:

CPF/MF n.º 163.184.037-61

2ª

Nome:

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.

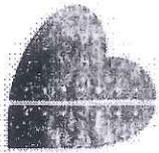
**3.3. Distribuição**

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
Escoredor 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 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 por unidade
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
Balção 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 entrega (jantar, desjejum e ceia)	16:00h às 17:30h	2ª a 6ª, Sábados, Domingos e Feriados

### 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)	g	25	Diária
	Ou Presunto			
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
	Arroz parboilizado	g	200	Diária
3	Feijão preto	g	150	Diária
4	Carnes bovínas	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 Visceras	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	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	3x semana
	Aves (com osso)	G	200	
	Peixe (fils)	G	120/180	1x semana
	Embutidos ou Visceras	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 / Fériado
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, manjeriço, 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 abacoados 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 do 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. Get. 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.

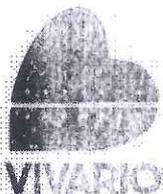
7.2. A CONTRATADA deverá realizar diariamente o controle da temperatura das refeições durante o preparo, na saída das refeições da empresa e na chegada às unidades. Deverá também assegurar que durante o transporte as refeições sejam mantidas em uma temperatura adequada, conforme Portaria CVS 06/99.

## **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**

8.1.9.1. 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:

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

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

8.1.9.1.4. Votar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na legislação em vigor;

8.1.9.1.5. 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;

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

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

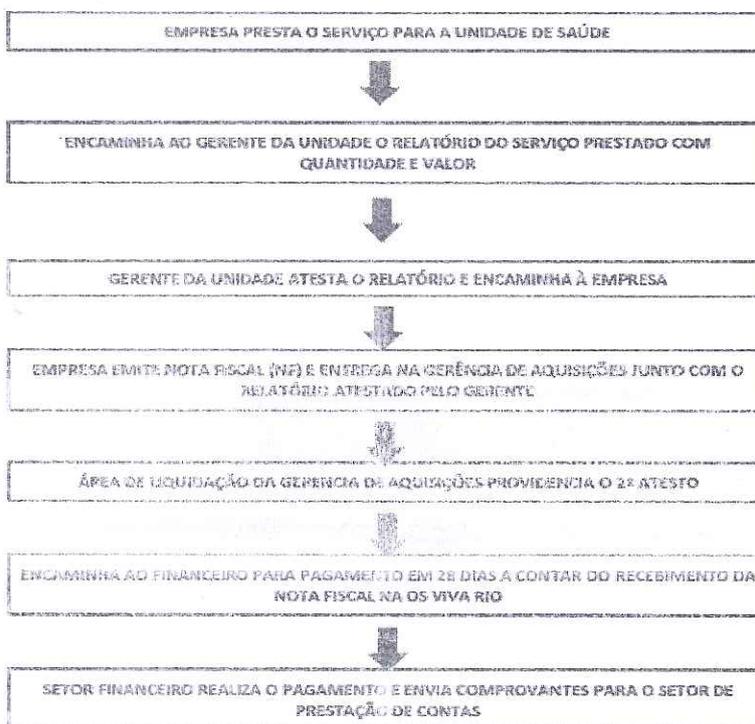
8.3. Ao início do serviço a CONTRATADA deverá entregar a Gerência de Aquisição Logística um relatório contendo o número e o nome dos profissionais alocados em cada unidade de saúde e a relação dos equipamentos e materiais a serem utilizados em cada unidade.

### **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 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](mailto: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 cotação será pelo menor preço global por lote, no entanto a cotação deverá ser feita com valor por UPA.

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

Coordenação de Saúde  
VIVA RIO

## ANEXO II

### ATESTO DE SERVIÇOS PRESTADOS

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



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;



# PREFEITURA DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO

Secretaria Municipal de Fazenda



## ALVARÁ DE LICENÇA PARA ESTABELECIMENTO

INSCRIÇÃO MUNICIPAL	CNPJ / CPF	PROCESSO DE CONCESSÃO	ÚLTIMO PROCESSO DE DEFERIMENTO	IRLF/GRLF
1241687-3	32.755.131/0001-75	04/835.401/2020	04/835.401/2020	GRLF4 - Barra da Tijuca

### CONCEDIDO A

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

### PARA SE ESTABELEECER NO

Rua Das Pastorinhas, 00040, BLC 1 LOJ B / D / E / G, Jacarepagua

### COM AS SEGUINTEs ATIVIDADES DO CÓDIGO DE ATIVIDADES ECONÔMICAS (CAE)

4.33.27.6 - FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES P/CONSUMO EXTERNO

### COM AS SEGUINTEs RESTRIÇÕES

VEDADOS INCOMODOS E PREJUIZOS A VIZINHANCA

### OBSERVAÇÕES

A concessão deste Alvará não importa, entre outros, no reconhecimento de regularidade do estabelecimento quanto a quaisquer normas aplicáveis ao seu funcionamento, especialmente as de proteção da saúde, condições de edificação, instalação de máquinas e equipamentos, prevenção contra incêndios e exercício de profissões.

Códigos CNAE's: 5620-1/01

Rio de Janeiro, 15 de Junho de 2020

Diretor: CARLOS CAVALCANTI GOMES FERREIRA

Matrícula: 101563279



Secretaria Municipal de Saúde.

Subsecretaria de Vigilância, Fiscalização Sanitária e Controle de Zoonoses.

prefeitura.rio/vigilanciasanitaria



## LICENCIAMENTO SANITÁRIO

### Nº 09/97/144560/2020

LICENÇA SANITÁRIA DE FUNCIONAMENTO

#### IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA

Inscrição Municipal: 12416873

CNPJ: 32.755.131/0001-75

Razão Social: FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Endereço: RUA DAS PASTORINHAS, 40 BLC 1 LOJ B D E G - JACAREPAGUA, CEP: 22723-260, Rio de Janeiro - RJ

#### Atividades

433276 - FORNECIMENTO DE REFEICOES P/CONSUMO EXTERNO.

Complexidade: Média

Risco: Alto

Concessão: 05/08/2020

Vigência: 30/04/2021

Situação: Ativa

#### CONDIÇÕES DE FUNCIONAMENTO

A empresa declara atender aos requisitos mínimos exigidos pela legislação sanitária vigente para o exercício das atividades pretendidas.

#### Protocolo eletrônico nº 09/97/144560/2020

Esta Licença foi concedida de acordo com o art. 6º, inciso I, do Decreto Rio nº 45.585, de 27 de dezembro de 2018, e terá validade até o dia 30 de abril do exercício seguinte, devendo ser revalidada até o último dia útil do mesmo mês, na forma prevista no art. 8º do referido ato normativo

Emitido no dia 10/08/2020 às 13:45 (data e hora de Brasília).

Este documento pode ser validado através do site

<http://sisvisa.rio.rj.gov.br/ValidacaoDocumento> ou através do QRCode



## FP RESTAURANTE

Rio de Janeiro / RJ, 05 de Março de 2021

Á

OSS VIVA RIO

Gerência de Contratos

ILMA DRA. ANA MARIA DE OLIVEIRA CAPELLINI

Ref.: Repactuação Contrato de Alimentação

Prezada Dra. Ana Maria de Oliveira Capeline,

Dando seguimento ao processo de REPACTUAÇÃO DE CONTRATO, a FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI, inscrita no CNPJ nº 32.755.131/0001-75, com sede e foro na Rua das Pastorinhas nº 40 - Bloco 01 LJ B / D / E / G, Jacarepaguá - CEP: 22.723-260 - Rio de Janeiro / RJ, declara para os devidos fins e efeitos, que encaminhou a OSS VIVA RIO pedido de repactuação de contrato no percentual de 35,88% e que após reunião na sede da VIVA RIO no dia 03/03/2021 com a Gestora de nosso contrato, ficou acordado que o percentual para repactuação do contrato será de 20% (vinte por cento).

Aguardamos os respectivos aditivos contratuais para as devidas formalizações.

Atc,

F P RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI ME  
FERNANDA RODRIGUES PINHEIRO



## ECONOMIA

aumento dos preços

# Inflação dos alimentos é a mais alta desde a criação do Real; confira

Produtos tiveram alta de 2,51% em outubro deste ano devido a alta do dólar e a oferta reduzida; carne bovina subiu 38% e leite 57%



Google News

Por Brasil Econômico | 05/11/2020 13:30



Divulgação/Pixabay

Inflação dos alimentos é a mais alta desde o lançamento do Real em 1992

Continua após a publicidade

A Fundação Instituto de Pesquisas Econômicas (Fipe) divulgou nesta quarta-feira (4) que os alimentos tiveram alta de 2,51% em outubro, elevando o acumulado do ano para 11,26% e o dos últimos 12 meses para 16,41%. Segundo a Fipe, que coleta preços no varejo da cidade de São Paulo, a **inflação** média do mês passado foi de 1,19%, e a acumulada no ano, de 3,72%.

### Leia também

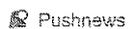
- **iFood lança conta digital gratuita para donos de restaurantes; conheça**
- **Com auxílio emergencial, Caixa atinge marca de 100 milhões de contas digitais**
- **Cade autoriza controladora da Centauro a comprar operação da Nike no Brasil**

A alta dos **alimentos** é a mais alta desde a **implantação do Real**, em 1994. A inflação está tão alta que supera a das crises de 2003 e de 2008.

Em 2020, o reajuste dos preços atingiu todos os setores da alimentação, a maioria teve a oferta reduzida devido às **exportações**, enquanto outros tiveram a produção atingida pela pandemia do novo coronavírus (Sars-CoV-2).

A soja, por exemplo, o carro-chefe da agricultura no país, soma exportações de 82 milhões de toneladas neste ano. Com isso, a escassez interna do grão elevou os **preços** até mesmo de outros óleos vegetais, como os de milho e de girassol que tiveram reajustes de 30% e 28%, respectivamente, nos últimos 12 meses.

Continua após a publicidade



Também durante esse período em **São Paulo**, os consumidores pagaram 96% mais pelo óleo de soja e também pelo arroz (63%) pelo feijão (46%). Outro aumento foi na proteína animal: a carne bovina subiu 38%, a suína 48%, e a de frango 27%.

Mas no caso da **carne** bovina, são as carnes mais populares que sofreram com aumento de preço, como: acém, músculo, paleta e fígado, que tiveram altas superiores a 45% nos últimos 12 meses.

O açúcar também sofre com os efeitos das exportações mesmo que em ritmo menor. O item ficou 13% mais caro também nos últimos 12 meses.

Um item que bateu recorde este ano no campo foi o **leite**, com aumento real de 57%, devido ao desequilíbrio entre oferta e demanda, segundo o Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (Cepea). Esse aumento também afetou os produtos industrializados de derivados de carne e leite, que sofreram um reajuste de até 46% de novembro de 2019 até outubro deste ano.

Um dos maiores gastos dos consumidores tem sido com frutas e legumes. As altas desses itens foram de 13% e 17% em 2020, bem acima da inflação média de 3,7%. Essa alta se dá pelos efeitos da **pandemia** na produção e da alta do dólar, que resulta em aumento de custos.

Continua após a publicidade



---

## VEJA TAMBÉM

**Delete já: vírus que rouba contas bancárias foi encontrado em 10 apps**

IG - Internet Group

**Carla Diaz reclama de produção e leva bronca: "A senhora não manda em nada"**

IG - Internet Group

**Tecnologia ajuda na aprovação.**

Medcel | Patrocinado

**Médico Brasileiro: Eu imploro aos Brasileiros que abandonem esses três alimentos**

Dr. Rafael Freitas | Patrocinado

**Médico alerta: Quem tem mais de 50 anos faça isso em casa para ter mais energia!**

Dr. Rafael Freitas | Patrocinado

**É liberado no Brasil pílula potente contra próstata inflamada**

Vita Prost | Patrocinado

**Beba 1 copo antes de dormir e veja sua gordura queimar descontroladamente**

Manual da Dieta Flexível | Patrocinado

 Pushnews

### **Como corrigir o envelhecimento da pele (Faça isso todos os dias)**

Dr. Rafael Freitas | Patrocinado

### **Prêmio de loteria multimilionário para ser agarrado no Brasil. Leia como participar!**

theLotter.com | Patrocinado

### **Se você tem riscos no carro, faça isso imediatamente (Genial!)**

Clean Car | Patrocinado

### **Economize! Transforme sua mangueira em lavadora de pressão**

HanVap™ | Patrocinado

### **Agora no Brasil a cera removedora de arranhões mais vendida dos EUA**

Refine Car | Patrocinado

PUBLICIDADE

**Rack com Painei - Casa dos Móveis Ubá**

Compre aqui Rack com Painei Sensação Mavaular Móveis

[Comprar](#)

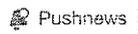
**Estante - Casa dos Móveis Ubá**

Compre aqui Estante Home para TV até 65 Polegadas Dinamarca Plus com Espelho Mavaular

[Comprar](#)

**Roupeiro Ubá**

Compre a 6 Portas C Lopus



---

## MAIS RECENTES

## COMENTÁRIOS

0 comentários

Classificar por **Mais recentes**



Adicione um comentário...

Plugin de comentários do Facebook

**Seu futuro começa agora!**

grupouniasselvi.com.br | Patrocinado

**Sou especialista em zumbido e aqui está minha incrível descoberta (Confira)**

TINNUS PRO | Patrocinado

**Novo ar condicionado de R\$ 317,90 que não precisa de instalação, está esgotando no Brasil**

Arctic Air Ultra™ | Patrocinado

**Só hoje com 50% de desconto, o kit com camisas Lacoste!**

Outlet Camisas | Patrocinado

**Calvície após os 40 anos: Anvisa libera pílula que cria até 14 mil novos fios de cabelo**

Folicaps | Patrocinado

**Acumulou! Jogue na Mega Sena sem sair de casa**

Prático, Rápido e 100% seguro!

Loteria Brasil | Patrocinado

Comprar Agora

## MAIS LIDAS

1



**Xiaomi lança Redmi Note 10 por menos de R\$ 1 mil; conheça os modelos**

2



**Saúde manda presos serem vacinados antes de policiais; secretários se revoltam**

3



**Musa do Corinthians ficou com jogadores e cita bonitões do Flamengo e São Paulo**

Pushnews



### Assessor de Leonardo morre na fazenda do cantor atingido por um tiro

5



### Andressa Miranda flagra mensagem de ex-namorada de Thammy: 'Vagabunda'

 Pushnews

**Sobre o iG**

Anuncie

# GUIA *Gessulic*

Agroindústrias, Economia, Geral, Mercado Interno

Economia

## Índice de preços dos alimentos em 2020 registra maior alta em 3 anos

O índice de preços dos alimentos da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) subiu 2,2% em dezembro passado

Por Broadcast Agr  
07-Jan-2021 09:38

### Mais Lidas

1

Tudo que você precisa saber sobre os sistemas de produção de ovos

2

A boubá aviária, pipoca ou caroço é uma das doenças mais comuns nas aves

3

Pulorose na avicultura: Sintomas e tratamento

4

Sinais e sintomas de deficiência de proteína na dieta

5

Ovo possui cerca de 70 calorias e é considerado um alimento completo

O índice de preços dos alimentos da Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação (FAO) subiu 2,2% em dezembro passado, na comparação com o mês anterior, alcançando média de 107,5 pontos, marcando o sétimo mês de aumento consecutivo. Para todo o ano de 2020, o índice a média registrada foi de 97,9 pontos, maior alta em três anos e um aumento de 3,1% em relação a 2019. No entanto, o índice ainda ficou 25% abaixo de seu pico histórico em 2011.

Os preços do óleo vegetal provocaram fortes ganhos recentes, saltando 4,7% no comparativo mensal em dezembro, após alta de mais de 14,0% em novembro. Para todo o ano de 2020, o índice teve alta de 19,1% em comparação com 2019. A força contínua de dezembro foi impulsionada

principalmente pelos valores de óleo de palma que ficaram firmes, enquanto os de soja, canola e óleo de girassol também aumentaram.

"Os preços internacionais do óleo de palma subiram pelo sétimo mês consecutivo, refletindo principalmente a persistência do aperto na oferta nos principais países produtores", afirma a FAO. Além disso, os fluxos de exportação foram afetados por um aumento acentuado nas tarifas de exportação na Indonésia, o principal fornecedor mundial de óleo de palma.

No caso do óleo de soja, os preços internacionais atingiram máximas em sete anos, principalmente por conta da redução das disponibilidades de exportação na Argentina, onde paralisações prolongadas afetaram os

esmagamentos e a logística portuária, explica a organização.

O subíndice de preços dos Cereais registrou aumento mais modesto, de 1,1%, atingindo 115,7 pontos em dezembro, alta de 1,3 ponto em relação ao mês anterior, marcando o sexto aumento mensal consecutivo. Durante todo o ano de 2020, o índice ficou em média 6,6% acima dos níveis de 2019.

De acordo com a organização, entre os cereais, os preços de exportação do trigo subiram ainda mais em dezembro, refletindo o estreitamento da oferta entre os principais exportadores, preocupações com as condições de crescimento, em partes, dos Estados Unidos e da Rússia, bem como expectativas de embarques de trigo menor do que o antecipado pela Federação Russa, após seu

anúncio da cota de exportação implementada.

Os preços de exportação do milho subiram, sustentados por preocupações contínuas com a safra na América do Sul. Reflexo dos aumentos acentuados nos preços da soja adicionou mais suporte.

Os preços internacionais do arroz também subiram em dezembro, sustentados por disponibilidades restritas da Tailândia e do Vietnã e aumento do interesse dos compradores por suprimentos indianos e paquistaneses.

O levantamento mensal destacou o óleo vegetal, que teve média de 121,9 pontos em dezembro, ganhando impressionantes 15,4 pontos (ou 14,5%) na comparação mensal e atingindo seu nível mais alto desde março de 2014. Segundo a instituição, a escalada nos preços reflete,

"principalmente aumentos adicionais nos preços do óleo de palma, combinados com novos aumentos na soja, canola e nos valores de óleo de semente de girassol".

As cotações internacionais do óleo de palma aumentaram pelo sexto mês consecutivo, sustentadas pela queda dos níveis dos estoques mundiais, já que a produção foi menor nos principais países produtores, enquanto a demanda global manteve-se aquecida.

Para o ano como um todo, o Índice de Preços de Cereais da FAO teve média de 102,7 pontos, 6,6% acima da média de 2019, marcando a maior média anual desde 2014. "A oferta mais restrita e a demanda mais forte aumentaram os preços do trigo e do milho em 5,6 % e 7,6 %, respectivamente, em comparação com 2019. No

caso do arroz, embora a demanda de importação global permanecesse fraca em 2020, os preços de exportação aumentaram 8,6% acima de seus níveis moderados de 2019 para uma máxima de seis anos", destacou a FAO.

 O índice de lácteos subiu 3,2% em dezembro, porém, ao longo de todo o ano de 2020, ficou em média 1,0% a menos do que em 2019.

O índice de carnes da FAO subiu 1,7% no mês passado, enquanto sua média anual ficou 4,5% abaixo de 2019. A FAO disse que as cotações de aves se recuperaram em dezembro, em parte por causa do impacto dos surtos de gripe aviária na Europa. No entanto, os preços da carne suína caíram levemente, afetados pela suspensão das exportações alemãs para os mercados asiáticos após os

surtos de peste suína africana.

Em contrapartida, os preços médios do açúcar recuaram 0,6% em dezembro. Para 2020 como um todo, o subíndice registrou um ganho de 1,1% em relação aos níveis de 2019. Segundo a FAO, "a relativa firmeza dos dados mais recentes refletiu um aumento nas importações da China e uma maior demanda por açúcar refinado da Indonésia".

---

Receba as principais notícias da Avicultura no seu **WhatsApp** e/ou **E-mail**

---

Acompanhe o que acontece na Avicultura. Siga nossas redes sociais.

---

Precisa de algum

serviço ou produto?  
Pesquise no **Guia**  
**Cessulli**

## Assuntos do Momento



09 de Março de 2021

Projeção

**Indústria Avícola deve mudar frente a pandemia em três estágios, aponta Rabobank**

O impacto na indústria e o foco necessário do investidor mudarão com o tempo e cada estágio exigirá uma abordagem diferente por parte dos investidores de um perspectiva estratégica e operacional

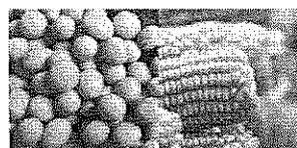


08 de Março de 2021

Avicultura

**Plano de contingência é alternativa para evitar desabastecimento de alimentos, aponta presidente da Asgav**

Setor avícola do Rio Grande Sul continua intensificando pleitos junto ao Governo Federal para atravessar este momento crítico em relação ao mercado de grãos



08 de Março de 2021



08 de Março de 2021

**Mercado interno**

Insumos

## Milho e soja continuam a registrar altas no mercado interno

Saca do milho chegou a R\$ 89,07. Em Paranaguá, a saca de soja é negociada a R\$ 174,34

## Mesmo com queda nas vendas, cotações dos ovos seguem estáveis

De modo geral, a redução das vendas está atrelada ao enfraquecimento da demanda fina



10 de Março de 2021

Agronegócio

## Amaggi adquire operações do grupo argentino El Tejar no Brasil

Com o negócio, empresa brasileira eleva sua capacidade de produção em mais de 34%



Disponível em espanhol



05 de Março de 2021

Mercado Externo

## Câmara Uruguaia de Aves busca aumentar a produção, o consumo e a exportação de aves

A Câmara Uruguaia de Processadores de Aves (Cupra) afirma ter interlocutores específicos para a avicultura no Ministério da Pecuária, Agricultura e Pesca (MGAP)



**SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº  
027/2020 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, 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 **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) Maré**, 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**

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Permanece inalterado o prazo do **CONTRATO** original de n.º **027/2020**, 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 027/2020 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
<b>Total</b>			<b>R\$ 41.147,00</b>

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:

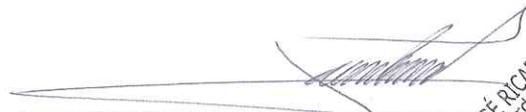
O Foro Central para dirimir quaisquer dúvidas referentes a este Contrato é o da Comarca do Rio de Janeiro/RJ.



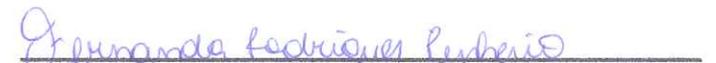


E, por estarem justos e contratados, assinam o presente em 03 (três) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 01 de março de 2021

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

JOSE RICARDO BARROS PACHECO  
Condição: Geral de Saúde  
CRM: 52.605.545-9  
Matricula: 22934  
VIVA RIO

  
\_\_\_\_\_  
FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:

1ª)   
\_\_\_\_\_  
Nome: Lais Araujo Aguiar  
CPF/MF n.º 12216271713  
Matricula 28606  
Viva Rio

2ª)   
\_\_\_\_\_  
Nome: Taissa Dantas Sousa  
CPF/MF n.º 135.211.404-74  
Matricula 26515  
Viva Rio

ALL BUSSINNESS

COTAÇÃO 017/2022

Serviços de Fornecimento de Alimentação Hospitalar

Aos cuidados de Laís Araujo Aguiar

ITEM	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$14,94
Almoço	R\$24,90
Lanche	R\$11,68
Jantar	R\$24,90
Galão de Água	R\$12,00

- Validade da proposta: 60 (sessenta) dias
- Refeição Transportada.
- Nos valores unitários já estão embutidos todas as despesas de qualquer natureza para o bom fornecimento dos produtos cotados.
- Condições de pagamento conforme Anexo I do edital.

Praia Grande/SP, 14 de Fevereiro de 2022.

  
EMERSON JUSTINO DE SOUZA  
ALL BUSSINNESS LTDA  
DIRETOR

BARÃO DO RIO BRANCO 451 / CENTRO / ITAPURA-SP / CEP 15.390-000  
FONE (67) 99819-3037 / email [allbussinnesstda@gmail.com](mailto:allbussinnesstda@gmail.com) / CNPJ 07.406.955/0001-92

**PROPOSTA COMERCIAL**

**VIVA RIO**

**UPA MARÉ**

DUO COMÉRCIO DE ALIMENTOS, inscrita no CNPJ nº 11.905.685/0001-31, com sede na Rua Manoel Vieira, nº 75, Vila Meriti – Duque de Caxias - CEP 25020-210, por intermédio de seu representante legal, Srª Erica Lara da Silva, CPF: 000.704.067-90, infra assinada, para os fins propostas de preço:

UPA MARÉ				
Quantitativo/dia/Pacientes				
Item	Produto	Valor		
		Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Desjejum	45	R\$ 6,10	R\$ 274,50
2	Almoço	50	R\$ 19,20	R\$ 970,00
3	Lanche da Tarde	45	R\$ 6,10	R\$ 274,50
4	Jantar	42	R\$ 19,20	R\$ 806,40
5	Ceia	10	R\$ 6,10	R\$ 61,00
	TOTAL			R\$ 2.386,40

Os valores desta proposta é referente à 60 dias.

UPA MARÉ				
ÁGUA / DIÁRIA				
Item	Produto	Valor		
		Quantidade	Valor Unitário	Valor Total
1	Água Galão 20 litros	4	R\$ 9,50	R\$ 38,00

VALOR DIÁRIO .....R\$ 2.424,40

VALOR MENSAL .....R\$ 72.732,00

VALOR ANUAL .....R\$ 872.784,00

Valor Total Diário por Extenso: (Dois mil e quatrocentos e vinte e quatro reais e quarenta centavos);

Valor Total Mensal por Extenso: (Setenta e dois mil e setecentos e trinta e dois reais);

Valor Total Anual por Extenso: (Oitocentos e setenta e dois mil e setecentos e oitenta e quatro reais);

Validade da Proposta: 60 dias

Prazo para Início do Serviço: Imediato

Telefone: 3134-2807 / Erica: 96425-0657

**DUO** COMÉRCIO DE ALIMENTOS LTDA ME

E-mail: duo.comercioalimentos@gmail.com

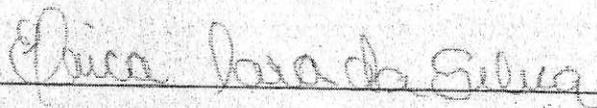
Banco: CAIXA ECONOMICA FEDERAL

Agência: 4162

Conta Corrente: (003) 3064-0

Ciente e de acordo com os termos estabelecidos no edital e seus anexos.

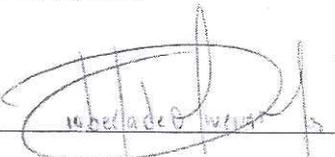
Rio de Janeiro 31 de Janeiro de 2022.



Erica Lara da Silva  
000.709.067-90



## Apresentação de Proposta

<b>PROPOSTA-DETALHE</b>	
A firma ao lado mencionada propõe fornecer a VIVA RIO para a Unidade Hospitalar UPA - MARÉ no Município do Rio de Janeiro/RJ, na Modalidade <b>COTAÇÃO DE PREÇOS VIVA RIO Nº 017/2022</b> , pelos preços abaixo assinados, obedecendo rigorosamente ao estipulado e constante do Termo de Referência.	Razão Social: KITCHEN COMÉRCIO E INDÚSTRIA EIRELI CNPJ: 22.490.298/0001-06 Inscrição Estadual: 86.926.199 Endereço: Rua Conselheiro Sinimbu, 188 - Bloco C - Perissê - Nova Friburgo - RJ. Cep: 28.613-270 Tel./Fax: (22) 2011 1270 E-mail: kitchen.comercial@gmail.com
<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	
<b>Objeto:</b> Fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com o fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem, nas <b>Unidades de Pronto Atendimento (UPAS) Maré, localizadas no Município do Rio de Janeiro,</b> administradas pela OS Viva Rio.	
<b>PREÇOS UNITÁRIOS:</b>	
Água - Galão de 20 Lts - R\$ 20,00 (vinte reais)	
<b>Funcionários, Pacientes e Usuários</b>	
Desjejum / Lanche - R\$ 9,50 (nove reais e cinquenta centavos) Almoço / Jantar - R\$ 18,00 (dezoito reais)	
<b>Acompanhantes</b>	
Desjejum / Lanche - R\$ 6,00 (seis reais) Almoço / Jantar - R\$ 18,00 (dezoito reais)	
Validade da Proposta-Detalhe: 60 (sessenta) dias. Prazo de entrega do serviço: Conforme Termo de Referência. Local de entrega do serviço: Conforme Termo de Referência. Declaro, sob as penas da lei, que o objeto ofertado atende todas as especificações exigidas no Anexo I - Termo de Referência. Declaramos inteira submissão ao presente termo e legislação vigente. Em 26/01/2022.	
 Nome: Roberta de Oliveira Moraes Cargo: Diretora Executiva	KITCHEN COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA CNPJ 22.490.298/0001-06

Roberta O. Moraes  
Diretora



## Planilhas Formação do Custo por Refeição

ITENS: Desjejum / Lanche Funcionários, Pacientes e Usuários	CUSTO POR ITEM (R\$)	% DO VALOR GLOBAL
I - MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS	R\$ 4,46	46,98
II - MÃO-DE-OBRA	R\$ 1,05	11,04
III - ENCARGOS SOCIAIS	R\$ 0,52	5,44
V - DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS	R\$ 0,08	0,84
1- Dedetização/Desratização	R\$ 0,02	0,22
2- Gás/Energia Elétrica/Água	R\$ 0,35	3,69
3- Descartáveis/Higienização	R\$ 0,58	6,09
4- Depreciação	R\$ 0,10	1,1
5- Transportes	R\$ 0,42	4,43
6- Despesas Gerais	R\$ 0,09	0,9
7- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	R\$ 0,08	0,79
8- Análise microbiológica.	R\$ 0,02	0,22
9- Manejo de resíduos sólidos	R\$ 0,03	0,27
VI - TRIBUTOS	R\$ 0,99	10,46
VII - LUCRO	R\$ 0,72	7,53
<b>VALOR GLOBAL</b>	<b>R\$ 9,50</b>	<b>100</b>

ITENS Desjejum / Lanche Acompanhantes	CUSTO POR ITEM (R\$)	% DO VALOR GLOBAL
I - MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS	R\$ 2,82	46,98
II - MÃO-DE-OBRA	R\$ 0,66	11,04
III - ENCARGOS SOCIAIS	R\$ 0,33	5,44
V - DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS	R\$ 0,05	0,84
1- Dedetização/Desratização	R\$ 0,01	0,22
2- Gás/Energia Elétrica/Água	R\$ 0,22	3,69
3- Descartáveis/Higienização	R\$ 0,37	6,09
4- Depreciação	R\$ 0,07	1,1
5- Transportes	R\$ 0,27	4,43
6- Despesas Gerais	R\$ 0,05	0,9
7- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	R\$ 0,05	0,79
8- Análise microbiológica.	R\$ 0,01	0,22
9- Manejo de resíduos sólidos	R\$ 0,02	0,27
VI - TRIBUTOS	R\$ 0,63	10,46
VII - LUCRO	R\$ 0,45	7,53
<b>VALOR GLOBAL</b>	<b>R\$ 6,00</b>	<b>100</b>



ITENS Almoço / Jantar Acompanhantes, Funcionários, Pacientes e Usuários	CUSTO POR ITEM (R\$)	% DO VALOR GLOBAL
I - MATÉRIA PRIMA DOS CARDÁPIOS	R\$ 8,46	46,98
II - MÃO-DE-OBRA	R\$ 1,99	11,04
III - ENCARGOS SOCIAIS	R\$ 0,98	5,44
V - DESPESAS ADMINISTRATIVAS E OPERACIONAIS	R\$ 0,15	0,84
1- Dedetização/Desratização	R\$ 0,04	0,22
2- Gás/Energia Elétrica/Água	R\$ 0,66	3,69
3- Descartáveis/Higienização	R\$ 1,10	6,09
4- Depreciação	R\$ 0,20	1,1
5- Transportes	R\$ 0,80	4,43
6- Despesas Gerais	R\$ 0,16	0,9
7- Seguros de Riscos de Responsabilidade Civil e Danos Físicos	R\$ 0,14	0,79
8- Análise microbiológica.	R\$ 0,04	0,22
9- Manejo de resíduos sólidos	R\$ 0,05	0,27
VI - TRIBUTOS	R\$ 1,88	10,46
VII - LUCRO	R\$ 1,36	7,53
<b>VALOR GLOBAL</b>	<b>R\$ 18,00</b>	<b>100</b>





MAPA COMPARATIVO DE PREÇO  
ESTIMATIVA ORÇAMENTÁRIA

COTAÇÃO DE PREÇOS RELATIVO AO PROCESSO

ITEM	QNT DOSIMETRO	QNT MESES	OBJETO	EMPRESAS				
				FP ALIMENTAÇÃO (PRATICADO)	DUO COMÉRCIO	KITCHEN	ALL BUSINESS	
1	8	12	CONTRATAÇÃO EMPRESA ESPECIALIZADA EM FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E NUTRIÇÃO, COM O FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS PARA PACIENTES ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS PARA A UPA MARÉ ADMINISTRADA PELA OSS VIVA RIO.	R\$ 4,32	R\$ 6,10	R\$ 9,50	R\$ 14,94	
SEG À DOM	QTD ESTIMADA	1350	DESJEJUM	R\$ 10,50	R\$ 19,20	R\$ 18,00	R\$ 24,90	
SEG À DOM	QTD ESTIMADA	1450	ALMOÇO	R\$ 4,40	R\$ 6,10	R\$ 9,50	R\$ 11,68	
SEG À DOM	QTD ESTIMADA	1300	LANCHE	R\$ 10,22	R\$ 19,20	R\$ 18,00	R\$ 24,90	
SEG À DOM	QTD ESTIMADA	120	JANTAR	R\$ 7,20	R\$ 9,50	R\$ 20,00	R\$ 12,00	
SEG À DOM	QTD ESTIMADA		GALÃO DE ÁGUA	R\$ 41.147,00	R\$ 70.410,00	R\$ 77.550,00	R\$ 105.852,00	
VALOR MENSAL				R\$ 493.764,00	R\$ 844.920,00	R\$ 930.600,00	R\$ 1.270.224,00	
TOTAL GLOBAL								

GERENTE DE AQUISIÇÕES:

Lais Araújo Aguiar  
Contratos  
Matrícula 28606  
Viva Rio

ORÇADO PELO COMPRADOR:

MAPA CONFECCIONADO EM 16/02/2022

OBS: COTAÇÃO REALIZADA P/ AQUISIÇÃO/SERVIÇO COM DISPENSA / INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO, VISANDO A COMPATIBILIZAÇÃO COM O PREÇO DE MERCADO.



**TERCEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº 027/2020 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, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030, por seu presidente, **SEBASTIÃO CORREIA DOS SANTOS**, brasileiro, divorciado, radialista, portador da identidade da IFP-RJ 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 **TERMO ADITIVO** pelas cláusulas e condições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

O presente Termo Aditivo tem por objeto a **prorrogação do prazo de vigência**, do contrato de fornecimento de alimentação hospitalar e nutrição, com fornecimento de refeições transportadas para pacientes, acompanhantes e funcionários, com copeiragem para atender às necessidades da **Unidade de Pronto Atendimento (UPA) Maré**, 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**

**CLÁUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Fica o prazo do Contrato original de nº **027/2020**, em sua Cláusula Quinta, por este instrumento, prorrogado por mais **3 (três) meses e 16 (dezesesseis) dias**, a contar de **18/02/2022 com seu término em 02/06/2022**.

**Parágrafo Primeiro** – 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** – O valor mensal do Contrato será em média de **R\$ 41.147,00 (Quarenta e um mil, cento e quarenta e sete reais)**.

**Parágrafo Segunda** – O valor global do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 145.386,06 (Cento e quarenta e cinco mil, trezentos e oitenta e seis reais e seis centavos)**.

**Parágrafo Terceiro** – Após a assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do Contrato original nº 027/2020 passará a ser estimado em **R\$ 1.054.065,68 (Um milhão, cinquenta e quatro mil, sessenta e cinco reais e sessenta e oito centavos)**.

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030

CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745

Este documento foi assinado digitalmente por Fernanda Rodrigues Pinheiro.

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

Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código 485B-8BFA-7C41-A2E4

[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)



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
<b>Total</b>			<b>R\$ 41.147,00</b>

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, 18 de fevereiro de 2022

VIVA RIO

JOSE RICARDO BARROS PACHECO  
Coordenação Geral de Saúde  
CRM: 22.60225-9  
Matrícula: 22934  
VIVA RIO

FP RESTAURANTE E COMERCIO DE ALIMENTOS EIRELI

Testemunhas:

1ª)

Nome:

CPF/MF n.º 1221627713

Lais Araujo Aguiar  
Contratos  
Matrícula 28606  
Viva Rio

2ª)

Nome:

CPF/MF n.º 082.411.957-61

Aline Bruno  
Gerência de Aquisições  
Viva Rio

Rua Alberto de Campos, 12 - Ipanema - Rio de Janeiro - RJ - CEP: 22.411-030

CNPJ: 00.343.941/0001-28 - Inscrição Municipal: 01.953.745

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

Este documento foi assinado digitalmente por Fernanda Rodrigues Pinheiro.

Para verificar as assinaturas vá ao site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código 485B-8BFA-7C41-A2E4.

[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

## PROTOCOLO DE ASSINATURA(S)

O documento acima foi proposto para assinatura digital na plataforma Portal de Assinaturas Certisign. Para verificar as assinaturas clique no link: <https://www.portaldeassinaturas.com.br/Verificar/485B-8BFA-7C41-A2E4> ou vá até o site <https://www.portaldeassinaturas.com.br:443> e utilize o código abaixo para verificar se este documento é válido.

**Código para verificação: 485B-8BFA-7C41-A2E4**



### Hash do Documento

716187A317E8E1A277DB54EB48D97A970B06C64AAD82E47073211B595FE7A7EF

O(s) nome(s) indicado(s) para assinatura, bem como seu(s) status em 18/02/2022 é(ão) :

Fernanda Rodrigues Pinheiro (Parte) - 052.366.514-84 em  
18/02/2022 17:38 UTC-03:00

**Tipo:** Certificado Digital

