

## CONTRATO Nº 172/2022

### **CONTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS VIVA RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS LTDA, 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, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, na qualidade de **CONTRATADA**, celebram este Contrato pelas cláusulas e condições a seguir:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:**

O presente contrato tem por objetivo a contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de **pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas**, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSS Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

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

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

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

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

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



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

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

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

São obrigações e responsabilidades da Contratante:

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

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

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

- I. Solicitar à CONTRATADA a substituição de equipamento ou material que não atendam às necessidades;
- II. Executar a medição dos serviços efetivamente prestados, descontando-se o equivalente aos não realizados, desde que por motivos imputáveis à CONTRATADA, sem prejuízo das demais sanções disciplinadas em contrato;
- III. A fiscalização e controle exercidos pela CONTRATANTE não exime nem reduz as responsabilidades assumidas pela CONTRATADA neste Contrato.



#### CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de **03 (três) meses** com data de início em **20 de setembro de 2022** e término em **19 de dezembro 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 entre a OSS Viva Rio e o Município 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 a vigência do Contrato de Gestão.

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

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

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

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

O valor global do presente Contrato é estimado em **R\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**, cujo valor mensal será em média **R\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**. O valor do mensal do contrato será calculado mediante efetiva execução do serviço, conforme tabela abaixo:

| REFEIÇÕES             | VALOR UNITÁRIO | QUANTIDADE MENSAL ESTIMADA | ESTIMATIVA MENSAL |
|-----------------------|----------------|----------------------------|-------------------|
| DESJEJUM              | R\$ 8,10       | 1.500                      | R\$ 12.150,00     |
| COLAÇÃO               | R\$ 5,20       | 1.500                      | R\$ 7.800,00      |
| ALMOÇO                | R\$ 16,00      | 1.500                      | R\$ 24.000,00     |
| LANCHE                | R\$ 8,77       | 1.500                      | R\$ 13.155,00     |
| JANTAR                | R\$ 16,00      | 1.500                      | R\$ 24.000,00     |
| CEIA                  | R\$ 8,55       | 1.500                      | R\$ 12.825,00     |
| LANCHE PÓS ENDOSCOPIA | R\$ 8,70       | 330                        | R\$ 2.871,00      |

|                   |                      |
|-------------------|----------------------|
| MÉDIA DIÁRIA      | <b>R\$ 3.261,50</b>  |
| ESTIMATIVA MENSAL | <b>R\$ 96.801,00</b> |

| RH       | VALOR UNITÁRIO | QUANTIDADE | VALOR MENSAL  |
|----------|----------------|------------|---------------|
| COPEIRAS | R\$ 3.148,73   | 4          | R\$ 12.594,92 |



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

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

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

**Parágrafo Terceiro** - Deverá ser feita a comprovação da situação de regularidade fiscal, por meio de certidões, perante a Fazenda Pública Federal, Estadual (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.

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

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



## CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO:

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

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

**Parágrafo Primeiro** – Os preços serão reajustados de acordo com a variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo Especial - IPCA-E, do Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, calculado por meio da seguinte fórmula:  $R = P_o [(I-I_o)/I_o]$ , onde:

**R** = valor do reajuste;

**I** = índice IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao de aniversário do Contrato;

**I<sub>o</sub>** = índice do IPCA-E mensal relativo ao mês anterior ao da apresentação da Proposta;

**P<sub>o</sub>** = preço unitário contratual, objeto do reajustamento.

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

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

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

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

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

I - a partir da assinatura do termo aditivo; ou

II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das próximas repactuações futuras.

## CLÁUSULA NONA - DOS RECURSOS FINANCEIROS:

Os recursos financeiros destinados à execução do serviço objeto deste Termo de Contrato estão previstos no Contrato de Gestão celebrado entre o município do Rio de Janeiro e a OSS Viva Rio,



com vistas à operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços, em tempo integral, que assegure assistência universal e gratuita à população.

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

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

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

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

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

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

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

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

Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

- I - o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;
- II - o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;
- III - a lentidão do seu cumprimento, levando a Contratante a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;
- IV - o atraso injustificado no início do serviço;
- V - a paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à Contratante;
- VI - a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Termo de Referência e no contrato;
- VII - o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;
- VIII - a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- IX - a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;
- X - a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;



XI - razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato;

XII - a não liberação, por parte da Contratante, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto;

XIII - a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

XIV - O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus a Contratante, mediante notificação com 30 dias de antecedência, com prova de recebimento, ficando a Contratante desobrigada de pagamento à Contratada de qualquer indenização por este ato.

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

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

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

- a) Advertência em caso de inadequação;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre valor da mensalidade, no caso de inexecução parcial ou deficiente;
- c) Retenção de pagamento referente ao serviço não prestado, ou prestado de forma irregular.
- d) Rescisão unilateral do Contrato, na hipótese de inexecução integral sem justificativa, sem prejuízo de outras medidas, observados perdas e danos pela **CONTRATANTE**.

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

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

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

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



## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – PREVENÇÃO E COMBATE A CORRUPÇÃO**

Cada parte assume, pelo presente, que, na data de início de vigência do Contrato, não foi pela própria, nem pelos seus funcionários, oferecida, prometida, dada autorizada, solicitada, ou aceita 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.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES**

Em consonância com o Programa de Integridade da OSS Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria OSS Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades da OSS 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 – OSS VIVA RIO**

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

Telefone: (21) 97292-1558 ou (21) 2555-3750 - ramal 3209

Atenção: supervisora de contratos

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

II. A CONTRATADA nomeia a Sr<sup>a</sup>. Flora Conceição dos Santos Senra, como seu preposto, que será o interlocutor perante a CONTRANTE, para garantir o cumprimento deste contrato.

### **CONTRATADA - INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.725-422

Telefone: 21 2425-5791

Atenção: Sr. Antônio Carlos Oliveira Monteiro

E-mail: [licitacao.infinity316@gmail.com](mailto:licitacao.infinity316@gmail.com)

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

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



## CLÁUSULA DÉCIMA 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, 20 de setembro de 2022

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

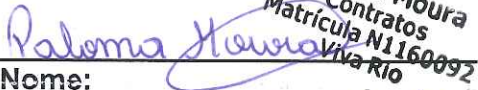
JOSÉ RICARDO BARROS PACHECO  
Coordenação Geral de Saúde  
CRM: 52.60525-9  
Matrícula: 22934  
VIVA RIO

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142

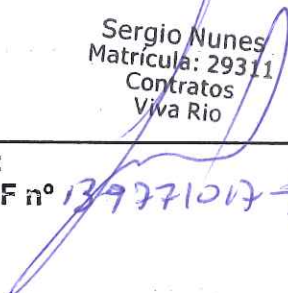
Assinado de forma digital por  
INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.09.29 11:47:13  
-03'00'

\_\_\_\_\_  
**INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

### TESTEMUNHAS:

1ª)   
Nome: **Paloma Moura**  
CPF/MF nº **155.227.617-17**

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula N1160092  
Viva Rio

2ª)   
Nome: **Sergio Nunes**  
CPF/MF nº **139771017-2**

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
Viva Rio



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

São partes neste instrumento:

**PRIMEIRO TRANSIGENTE: VIVA RIO**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ.

**SEGUNDO TRANSIGENTE: INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha – Rio de Janeiro, RJ, CEP 22.725-422.

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

- que a 2ª Transigente desenvolverá para a 1ª transigente a prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela OSS Viva Rio dentro do Hospital Municipal da Piedade (HMP), no município do Rio de Janeiro.

- que a 2ª transigente estará recebendo informações do processo de negócios da entidade, apoiando-se na estrutura e infraestrutura da mesma, para a execução de serviços, bem como contando com o suporte técnico e de informações técnicas de outros setores, que digam respeito aos inclusive a parceiros e colaboradores;

- que no decurso da execução do contrato serão divulgados ou entregues pela 1ª Transigente, além de segredos e informações confidenciais que sejam confiadas a 2ª transigente, com a finalidade de permitir o desenvolvimento de sua função ou execução de serviços, em conformidade com a relação firmada com a entidade e do que se encontre ajustado especificamente em seu contrato expresso.

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

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DEFINIÇÕES**



Para os fins deste instrumento, entende-se por:

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA - DIVULGAÇÃO DAS INFORMAÇÕES**

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

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

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

## **CLÁUSULA TERCEIRA - LIMITAÇÃO DAS OBRIGAÇÕES**

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

- a) ao tempo de sua transmissão ou posteriormente, sejam ou venham a ser de conhecimento público, dado pela própria entidade, conforme evidenciado por publicações idôneas, desde que sua divulgação não tenha sido causada pelo 2º Transigente;
- b) já estivessem na posse legal do 2º transigente por ocasião da divulgação, desde que tenham sido recebidas legitimamente de terceiro, sem violação de obrigação legal e/ou obrigação de sigilo assumida com a 1ª Transigente, a partir do presente termo e de seu ajuste expresso;



- c) forem independentemente tratadas pelo 2º Transigente, sem utilização direta ou indireta de informações confidenciais da Viva Rio; ou
- d) forem necessariamente divulgadas pela Viva Rio, no cumprimento da lei e/ou de ordem judicial, ficando ressalvado que esta deverá, nesse caso, avisar o 2º Transigente imediatamente, por escrito.

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

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

#### **CLÁUSULA QUINTA - AVISOS**

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

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

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

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

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

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



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

## CLÁUSULA OITAVA - FORO

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

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

Rio de Janeiro, 20 de setembro de 2022.



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

VIVA RIO

INFINITY Assinado de forma digital  
MULTISERVICOS por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:4049448300 LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.09.29 08:47:19  
0142 -03'00'

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

TESTEMUNHAS:

1ª) Paloma Moura  
Nome: Paloma Moura  
CPF/MF nº 155.227.617-37

Paloma Moura  
Contratos  
Matrícula N1160092  
Viva Rio

2ª) Sergio Nunes  
Nome: Sergio Nunes  
CPF/MF nº 139771017-2

Sergio Nunes  
Matrícula: 29311  
Contratos  
Viva Rio



VIVARIO

Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivario.org.br

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO**

**1. DO OBJETO**

Este Termo de Referência reúne o conjunto de informações necessárias e as condições mínimas exigíveis para contratação de empresa especializada na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de **proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC**, a ser implantado e gerido pela OSS Viva Rio dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**2. DA JUSTIFICATIVA E CONTEXTUALIZAÇÃO**

A alimentação dos usuários de saúde deve ser garantida de acordo com as normas sanitárias visando o fornecimento de gêneros alimentícios de qualidade que possam garantir uma alimentação adequada e saudável.

Desta forma, faz-se necessária a contratação de serviços de pré-preparo, de preparo, de fornecimento de 06 (seis) refeições diárias - desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia, com acréscimo de colação somente mediante solicitação do nutricionista responsável, bem como de lanches para os pacientes submetidos aos exames de endoscopia e colonoscopia, de acordo com as especificações a serem apresentadas no ANEXO I neste Termo de Referência.

O presente documento tem por finalidade estabelecer parâmetros e exigências técnicas administrativas a serem atendidas para a apresentação de propostas de prestação dos serviços na unidade de saúde.

**3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

**3.1.** O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico e operacional), com limpeza e higienização de cozinhas, copas de nutrição dos andares e despensas, bem como manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, câmaras frias, aparelhos de ar condicionado, fornecimento de materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, bem como fornecimento de utensílios e equipamentos nas Unidades de Alimentação e Nutrição (UAN) e gás.

**3.2.** A contratada deverá readequar o espaço físico, visando atender as normas de higiene exigidas pela Vigilância Sanitária, bem como deverá fornecer os equipamentos necessários ao preparo da alimentação, considerando o quantitativo a ser atendido conforme descrito neste Termo de Referência.

**4. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA E DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL**



**4.1.** Os serviços prestados devem ser executados em condições higiênico-sanitárias adequadas e atender aos padrões nutricionais, as legislações e normas técnicas citadas neste Termo de Referência, bem como os vigentes em legislação e em conformidade com as regras delimitadas pelas entidades reguladoras.

**4.2.** A Empresa deverá apresentar a relação da equipe técnica e operacional, com a quantificação e qualificação das funções compatíveis com o objeto.

**4.3.** Cumprir a RDC nº. 216, de 15/09/2004 – ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

**4.4.** Cumprir a Resolução nº. 200 CFN/98 que dispõe sobre o cumprimento das normas de definição de atribuições principais e específicas dos nutricionistas conforme área de atuação.

**4.5.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 12 que determina o padrão microbiológico para alimentos.

**4.6.** Cumprir o Decreto RJ MUN. nº. 6.235/1986 que determina as condições higiênico-sanitárias para estabelecimentos manipuladores de alimentos.

**4.7.** Cumprir a Resolução – RDC/ANVISA nº. 275/2002 que determina a descrição de Procedimentos Operacionais Padrão (POP) em unidades produtoras/industrializadoras de alimentos.

**4.8.** Cumprir a Lei Federal nº. 10.741, de 01/10/2003 – Estatuto do Idoso.

**4.9.** Cumprir a Lei nº 6.583 de 20 de outubro de 1978, art. 15, parágrafo único, que dispõe o livre exercício da profissão de nutricionista, em todo o território nacional, permitido apenas para o portador de CRN. O parágrafo único ressalta da obrigatoriedade das empresas cujas finalidades estejam ligadas à nutrição estarem devidamente registradas no Conselho Regional.

**4.10.** Cumprir a Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, que dispõe sobre a instituição do Selo Ruído de uso obrigatório para aparelhos eletrodomésticos que geram ruído no seu funcionamento.

**4.11.** Cumprir a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, Regulamentada pelo Decreto nº ~~32.889~~ 32.889/2010, que institui o tratamento e reciclagem de óleos e gorduras de origem vegetal ou animal e uso culinário no município do Rio de Janeiro.

**4.12.** Cumprir a Resolução CFN nº 600, de 25 de fevereiro de 2018 - Dispõe sobre a definição das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições, indica parâmetros numéricos mínimos de referência, por área de atuação, para a efetividade dos serviços prestados à sociedade e dá outras providências.

**4.13.** A Empresa deverá informar por escrito, formalmente, à contratante, a responsabilidade técnica (RT) dos serviços, registro do profissional no Conselho Regional de Nutrição (CRN). A eventual alteração do RT deverá ser comunicada de imediato à contratante, acompanhada de justificativa da necessidade da substituição, da nova nomeação, do *curriculum vitae* do profissional indicado, junto com a respectiva documentação do CRN.



**4.14.** Deverá apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado devidamente identificada, em nome do participante, relativo à execução de serviço de alimentação compatível, em características, quantidades e prazos, com o objeto da presente contratação.

**4.14.1.** Cada atestado apresentado deverá conter:

- a. A descrição das principais características dos serviços, como o total de refeições /dia durante o prazo de vigência do contrato (mensal/anual) e a identificação de um ou mais locais de prestação dos serviços;
- b. Informar o período de execução dos serviços (prazo contratual, data de início e término do contrato);
- c. Apresentar manifestação expressa do Contratante (órgão ou empresa ao qual se destinou o serviço, contendo o nome e o cargo do signatário) quanto à qualidade dos serviços prestados e se os prazos e cláusulas estabelecidas no Contrato foram devidamente cumpridos;
- d. Descrever a natureza da prestação dos serviços.

## 5. DOS SERVIÇOS E LOCAIS DE EXECUÇÃO

**Hospital Municipal da Piedade**

Rua da Capela, 96 – Piedade – Rio de Janeiro. CEP 20740-310

## 6. DO PREÇO

No preço da proposta apresentada deverão estar contidos todos os custos e despesas diretas e indiretas, tributos incidentes, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas e comerciais, taxa de administração e lucro, materiais e mão-de-obra a serem empregados, seguros, fretes, embalagens, e quaisquer outros necessários ao fiel e integral cumprimento do objeto deste Termo de Referência.

## 7. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

Para o alcance dos objetivos propostos, entende-se que é fundamental a atenção e cumprimento ao descrito a seguir:

### 7.1. Condições Gerais:

**7.1.1.** Executar rigoroso controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados no pré-preparo, no preparo e na cocção das refeições, quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento e condições de higiene.



**7.1.2.** Utilizar os gêneros e produtos alimentícios disponibilizados, observando o registro no Ministério da Saúde e nos demais Órgãos competentes, quando for o caso, bem como respectivos prazos de validade, ficando vedada a utilização de produtos com alterações de características, ainda que dentro do prazo de validade.

**7.1.3.** Preparar dietas especiais, mediante solicitação formal da unidade

**7.1.4.** Manter os alimentos não consumidos, imediatamente após o preparo, a uma temperatura superior a 65°C até o momento final da distribuição. Para as saladas e sobremesas a temperatura deverá ser inferior a 10°C.

**7.1.5.** Coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais.

**7.1.6.** Realizar mensalmente, à suas expensas, análise microbiológica de ponto de água e de alimentos preparados destinados a pacientes e acompanhantes, e no caso de eventuais surtos tóxico infecção alimentar.

**7.1.7.** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.

**7.1.8.** Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, pelo método A.P.P.C.C. (Avaliação dos Perigos em Pontos Críticos de Controle).

**7.1.9.** Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

**7.1.10.** Utilizar utensílios próprios e higienizados e garantir que seus funcionários tenham as mãos protegidas com luvas descartáveis para a manipulação de alimentos, ressaltando que o uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e assepsia das mãos.

**7.1.11.** Desprezar, no mesmo dia, sobras de alimentos.

## **7.2 Transporte de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

**7.2.1.** Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.

**7.2.1.1.** Os veículos transportadores deverão estar em boas condições de limpeza, revestidos internamente de modo apropriado com juntas vedadas, proporcionando temperatura adequada para os gêneros alimentícios.

**7.2.2.** O transporte interno dos gêneros deverá ser efetuado através de monoblocos/recipientes plásticos, sempre cobertos. Não sendo permitidas embalagens que possam favorecer a contaminação.



### **7.3. Transporte de produtos tóxicos contaminantes:**

**7.3.1.** Os produtos de limpeza, substâncias tóxicas e/ou venenosas, bem como o lixo, não poderão ser transportados em conjunto aos gêneros alimentícios.

### **7.4. Transporte de produtos descartáveis:**

**7.4.1.** O transporte deverá ser realizado nas embalagens propícias a tal material.

### **7.5. Transporte de alimentos prontos até o consumidor final (pacientes):**

**7.5.1.** O transporte de pequenas e grandes refeições destinados aos pacientes internados na unidade hospitalar devem ser realizados em carros térmicos com portas específicas para transporte de bandejas de refeições ou carro com fechamento lateral e portas em aço inox específico para transporte de bandeja de refeições.

**7.5.2.** O transporte de itens alimentícios destinados a compor refeições ou para o preparo das mesmas devem ser realizados em carros com fechamento lateral e portas, produzido em polipropileno e alumínio anodizado em cor branca.

**7.5.3.** As refeições dos pacientes deverão ser envasadas em embalagem de isopor ou de material resistente a calor previamente aprovado e autorizado pela Coordenação de Nutrição Geral do hospital ou Direção, com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável.

**7.5.4.** As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de "carrinhos próprios para transporte de alimentos", sendo de responsabilidade da CONTRATADA a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço.

### **7.6. Armazenamento de gêneros perecíveis e não perecíveis:**

**7.6.1.** Manter os gêneros armazenados em áreas rigorosamente limpas, arrumadas e arejadas.

**7.6.2.** Manter os gêneros armazenados em temperaturas condizentes com o seu tipo.

**7.6.3.** Não será permitido o armazenamento de gêneros impróprios para consumo, com data de validade vencida e sem a apresentação do rótulo original.

**7.6.4.** Não será permitido o armazenamento dos enlatados oxidados e/ou danificados.



**7.6.5.** Não será permitido o armazenamento de produtos em suas embalagens originais, após a sua abertura.

**7.6.6.** Não será permitida a utilização de qualquer tipo de alimentos processados, que não forem totalmente utilizados durante a distribuição das refeições e dos serviços correlatos.

**7.6.7.** Todos os gêneros condimentos ou quaisquer outros ingredientes, utilizados na elaboração das refeições, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de higiene e apresentação.

**7.6.8.** Armazenar os gêneros e produtos alimentícios, insumos e materiais de consumo de acordo com respectivos prazos de validade de modo visível e a garantir sua utilização antes do vencimento do prazo estabelecido no rótulo dos produtos.

**7.6.9.** Manter em local indicado pelo Fiscal do Contrato, distinto das áreas de armazenagem dos produtos e gêneros alimentícios e de preparo das refeições, o estoque de materiais de limpeza a serem utilizados nas áreas físicas vinculadas a prestação de serviços.

**7.6.10.** Observar o estoque mínimo de gêneros e materiais em compatibilidade com as quantidades necessárias para o atendimento dos comensais.

**7.6.11.** Responsabilizar-se por eventuais extravios, ausências, vencimentos (validade dos produtos) ou danos causados nos produtos e gêneros alimentícios armazenados.

## **7.7. Armazenamento de produtos tóxicos:**

**7.7.1.** Os produtos deverão ser armazenados em local adequado, separados por gênero e devidamente identificados.

## **7.8. Armazenamento de produtos descartáveis:**

**7.8.1.** Tais produtos não poderão ser armazenados nas embalagens originais. Deverão ser retirados das caixas de papelão ou madeira e serem inseridos em locais apropriados.

## **7.9. Higienização de gêneros alimentícios e descartáveis:**

**7.9.1.** Deverão ser tomadas medidas adequadas para proteger os gêneros de qualquer contaminação, seja por insetos, roedores, elementos químicos e microbiológicos ou produtos indesejáveis, durante o armazenamento, manipulação e distribuição das refeições.

**7.9.2.** Os gêneros a ser em utilizados deverão ser obrigatoriamente, selecionados e lavados, retirando a parte imprópria para o consumo, separando-a das demais;



**7.9.3.** Realizar o controle higiênico e sanitário dos alimentos, em todas as suas etapas;

**7.9.4.** Observar os critérios de higienização durante o pré-preparo dos alimentos, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com solução clorada, de acordo com as normas vigentes;

**7.9.5.** O fluxo de operações internas deverá ser programado adequadamente, para evitar manipulações simultâneas com gêneros in natura e acondicionados ou com substâncias estranhas a sua natureza;

**7.9.6.** Não será permitida a reutilização de qualquer produto descartável.

### **7.10. Higienização de equipamentos, utensílios e instalações:**

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

**7.10.2.** Deverão ser usados em equipamentos com o forno, fogão e coifa, produtos de limpeza específicos a cada tipo, dando preferência a desengordurante alcalino;

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

**7.10.4.** Deverá ser efetuada, diariamente, limpeza geral na cozinha, copas do andar (4º)

### **7.11. Higienização pessoal:**

**7.11.1.** Todos os funcionários deverão estar providos, desde o ato da admissão, de uniformes completos e adequados com as atividades de cada um;

**7.11.2.** Todos os funcionários deverão manter, obrigatoriamente, rigoroso asseio pessoal, tais como, cabelos cortados/presos, barba feita, unhas aparadas e sem esmaltes e uniformes trocados diariamente;

**7.11.3.** Não será permitido o uso de adornos pessoais (brincos, colares, pulseiras, relógios e anéis) e perfumes;

**7.11.4.** Deverá ser alertada aos funcionários, a obrigatoriedade de comunicar a sua chefia qualquer anormalidade quanto à saúde (ferimentos, lesões de pele, úlceras, distúrbios intestinais, etc.) não serão permitidos em serviço, quaisquer funcionários suspeitos de serem portadores de enfermidades que possa ser transmissível;



**7.11.5.** As mãos deverão ser lavadas com sabão neutro e sanitizadas com solução bactericida, tantas vezes quanto necessário, de acordo com as exigências da operação em execução;

**7.11.6.** As luvas para manuseio de alimentos e higienização de equipamentos, quando indicado, deverão ser materiais adequados, em boas condições sanitárias e de uso;

**7.11.7.** Será proibido o uso de celulares e de aparelhos sonoros.

**7.11.8.** A contratada deverá responsabilizar-se pelo abastecimento com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

**7.11.9.** A contratada deverá responsabilizar-se pela alocação de equipamentos necessários para a confecção ou aquecimento de alimentos nas copas dos andares.

## **8. DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS – ESPECÍFICAS**

### **8.1. Uso racional da água:**

A CONTRATADA se compromete a:

- a.** colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA;
- b.** manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- c.** identificar pontos de uso/ hábitos e vícios de desperdício de água;
- d.** estão proibidas as seguintes ações/attitudes:
  - manter a torneira aberta além do necessário quando da lavagem das folhas/ legumes uma a uma,
  - manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem funcionário naquele ponto de uso;
  - lavar e descascar alimentos simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
  - limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
  - interromper algum serviço, para fumar, conversar ou quaisquer motivos, mantendo a torneira aberta;
- e.** adotar procedimentos corretos para o uso adequado da água, utilizando-a com economia - sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.



## 8.2. Da lavagem de folhas e legumes:

desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;

- lavar em água corrente escorrendo os resíduos;
- desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- enxaguar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável); e,
- picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene recomendadas em cada caso (lavagem das mãos, utilização de luvas descartáveis e uso de utensílios/equipamentos desinfetados).

## 8.3. Manter a torneira fechada quando:

- desfolhar verduras e hortaliças;
- descascar legumes e frutas;
- cortar carnes, aves, peixes, etc.;
- limpar e ensaboar os utensílios: panelões, bandejas etc.; e,
- interromper o trabalho, por qualquer motivo.

## 8.4. Outras práticas:

- adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantidade necessária de detergente;
- não utilizar água para descongelar alimentos;
- ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva; e,
- jogar os restos no lixo.

## 9. EFICIÊNCIA ENERGÉTICA

- a. devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;
- b. toda instalação (elétrica, gás, vapor, etc.) realizada nas dependências da CONTRATANTE deve seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;
- c. verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;



- d. verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;
- e. verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;
- f. manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;
- g. desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;
- h. comunicar, oficialmente, ao Fiscal do Contrato sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;
- i. sugerir à CONTRATANTE, locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc.;
- j. realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;
- k. repassar a seus funcionários todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela CONTRATANTE; e,
- l. a CONTRATADA deve desenvolver junto a seus funcionários programas de racionalização do uso de energia.

## **10. REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS**

- a. a CONTRATADA, sempre que possível, deverá propor a CONTRATANTE a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, na preparação dos Cardápios, visando maior economia de alimentos, melhoria na qualidade da alimentação e redução na produção de resíduos alimentares, observadas as técnicas de manipulação dos alimentos;
- b. na preparação do cardápio diário, será observada a sazonalidade de oferta de alguns alimentos, verificando as possibilidades para aproveitamento no preparo dos cardápios definido pela CONTRATANTE e respeitados os valores nutricionais estabelecidos e as técnicas de manipulação de alimentos;
- c. a CONTRATADA deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas e as técnicas de manipulação dos alimentos;
- d. para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como por exemplo:
- lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, usar uma escovinha;
  - colocar, em seguida, em uma vasilha com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixe as hortaliças e frutas de molho nesta água por 30 minutos;
  - nunca deixá-las de molho depois de cortadas ou descascadas;
  - ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar as hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
  - não cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;



- cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las; e,
- cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

## 11. PRODUTOS BIODEGRADÁVEIS

- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;
- Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxicidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;
- Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

## 12. CONTROLE DE POLUIÇÃO SONORA

Para os equipamentos que gerem ruído no seu funcionamento, cabe à CONTRATADA observar a necessidade de Selo Ruído, como forma de indicação do nível de potência sonora, medido em decibel - dB(A), conforme Resolução CONAMA Nº 020, de 07 de dezembro de 1994, em face do ruído excessivo causar prejuízo à saúde física e mental, afetando particularmente a audição; a utilização de tecnologias adequadas e conhecidas permite atender às necessidades de redução de níveis de ruído.

## 13. DESTINAÇÃO FINAL DE RESÍDUOS DE ÓLEOS UTILIZADOS EM FRITURAS E COCCÕES

Em conformidade com a LEI Nº 4801, DE 02 DE ABRIL DE 2008, (Regulamentada pelo Decreto nº 32.889/2010) e objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a Contratada deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

## 14. NORTEADORES METODOLÓGICOS e ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

**14.1.** As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e /ou serviços envolvidos no escopo acima.

**14.2.** As refeições deverão ser fornecidas em todos os dias da semana de segunda a domingo nos horários que serão estipulados previamente, adequados ao perfil da instituição;

**14.3.** A CONTRATADA deverá submeter à aprovação do Nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais, até 20 dias anteriores à sua execução;



**14.4.** Coletar diariamente, amostras para prova e contraprova de todas as preparações, incluindo água filtrada fornecida aos usuários e funcionários e armazenarem embalagem adequada e local específico, sob temperatura adequada, por 72 horas.

## **15. DA ESTIMATIVA E DA COMPOSIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

A estimativa e composição das refeições estão discriminadas no ANEXO I, deste Termo de Referência.

## **16. EQUIPES E ATRIBUIÇÕES**

**16.1.** A contratada deverá manter em seu quadro de Pessoal, nos Serviços de Alimentação, o número necessário de funcionários de acordo como número de refeições, dentro dos quais deve constar um responsável técnico, nutricionista, apto para atuar na gestão do contrato, obrigando-se a:

**16.1.1.** Disponibilizar e manter o quadro de pessoal administrativo, manipuladores de alimentos e nutricionistas em número suficiente para a prestação dos serviços, conforme RESOLUÇÃO CFN 600 DE 25/02/2018.

**16.1.2.** Caso o quantitativo de pessoal mantido pela Contratada seja insuficiente, gerando deficiência na prestação de serviço, a Contratante determinará a devida adequação;

**16.1.3.** A contratada deverá repor o funcionário quando houver falta, férias ou licença;

**16.1.4.** Todos os serviços a serem fornecidos pela CONTRATADA e serão submetidos a inspeções de modo a possibilitar a verificação de existência de falhas de conformidade do fornecimento com as especificações, bem como a adequada operacionalidade e funcionalidade dos serviços.

**16.1.5.** Horário das refeições

| <b>REFEIÇÃO</b> | <b>PACIENTES</b> | <b>ACOMPANHANTES</b> |
|-----------------|------------------|----------------------|
| Desjejum        | 07:00            | 07:00                |
| Colação         | 09:00            | Não há               |
| Almoço          | 12:00            | 12:00                |
| Lanche          | 14:30            | Não há               |



|        |       |        |
|--------|-------|--------|
| Jantar | 17:00 | 17:00  |
| Ceia   | 19:00 | Não há |

Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 25 minutos.

### 16.2. Atribuições de funcionários por equipe nos equipamentos:

| Profissional                               | Atribuição   |
|--|--|
| <b>Nutricionistas</b>                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Adequação da estrutura física dos ambientes;</li> <li>• Controle e monitoramento do grau de higiene pessoal, operacional e ambiental;</li> <li>• Identificação de desvios e implementação de ações corretivas;</li> <li>• Revisão de fluxogramas operacionais, implantando técnicas seguras de manipulação, entre outras.</li> <li>• Responsável pela rotulagem</li> <li>• Auxílio nas fichas técnicas de produção</li> <li>• Interlocução com a nutricionista da unidade a fim organizar as dietas estabelecidas;</li> <li>• Recrutamento e treinamento dos demais profissionais.</li> <li>• Planejamento cardápio.</li> </ul> |
| <b>Assistente Administrativo</b>           | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participar da elaboração de projetos referentes a melhoria dos serviços da instituição.</li> <li>• Coletar dados; elaborar planilhas de cálculos; confeccionar organogramas, fluxogramas e cronogramas; atualizar dados para a elaboração de planos e projetos.</li> <li>• Secretariar reuniões e outros eventos:</li> <li>• Redigir documentos utilizando redação oficial.</li> <li>• Digitar documentos.</li> <li>• Utilizar recursos de informática.</li> <li>• Executar outras tarefas de mesma natureza e nível de complexidade associadas ao ambiente organizacional.</li> </ul>  |
| <b>Auxiliar Administrativo plantonista</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Tratar documentos;</li> <li>• Registrar a entrada e saída de documentos; triar, conferir e distribuir documentos; verificar documentos conforme normas; conferir notas fiscais e faturas de pagamentos; identificar irregularidades nos documentos; conferir cálculos;</li> <li>• Submeter pareceres para apreciação da chefia; classificar documentos, segundo critérios pré-estabelecidos; arquivar documentos conforme procedimentos.</li> <li>• Preparar relatórios, formulários e planilhas:</li> </ul>  |
| <b>Encarregada de Nutrição</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Supervisiona atividades técnicas da unidade, orienta o trabalho do ASG e estoquistas;</li> </ul>  |



|                            |   |
|----------------------------|---|
|                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Acompanha a distribuição das refeições, recebimento e armazenagem dos gêneros alimentícios, para possibilitar melhor rendimento do serviço;</li> <li>• Supervisiona a limpeza das copas.</li> </ul>  |
| <b>Magarefe</b>            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Realiza o corte e beneficiamento de bovinos, porcos, caprinos e aves e desossa.</li> <li>• Separação e seleção de proteínas;</li> <li>• Manutenção do local de trabalho limpo e organizado;</li> </ul>   |
| <b>Cozinheiro</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pela execução das atividades de confecção de pratos cozinhados.</li> <li>• Supervisionar os trabalhos de cozinha e o recrutamento de auxiliares de cozinha.</li> <li>• Coordenar as atividades relacionadas ao preparo das refeições, acompanhar a evolução dos cozinhados, executar preparações culinárias simples, fazer o cozimento de legumes, verduras, preparar lanches e saladas, preparar carnes, aves e peixes para cozimento, cortando-os, limpando-os, pesando-os, separando-os de acordo com porções solicitadas preparando as refeições sob a supervisão do nutricionista.</li> <li>• Receber alimentos e orientar sobre seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Ter experiência prévia.</li> </ul> |
| <b>Auxiliar de cozinha</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Responsável pelo pré-preparo, higienização, organização e pequenas produções de alimentos dos vários setores de cozinha.</li> <li>• Lavar, descascar, cortar, ralar, escorrer os alimentos sob a orientação do cozinheiro e nutricionista.</li> <li>• Cuidar da higienização do local de trabalho, recebendo e armazenando gêneros alimentícios.</li> <li>• Conhecer normas da vigilância sanitária e possuir curso de boas práticas de higiene.</li> <li>• Receber, quando solicitado, os alimentos entregues.</li> <li>• Responder, controlar e identificar alimentos, data de validade, calor, temperatura, zelando pelo seu armazenamento.</li> <li>• Monitorar a higiene da cozinha alimentos utensílios, equipamentos, materiais da cozinha, horários e executar procedimentos da empresa.</li> <li>• Ajudar no processo de servir o alimento.</li> </ul>  |
| <b>Copeira</b>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Distribuir as refeições aos clientes e acompanhantes, efetuando logo após o recolhimento dos utensílios.</li> <li>• Acondicionar e distribuir as refeições destinadas a pacientes e funcionários.</li> <li>• Recolher as bandejas e os utensílios usados na distribuição das refeições e transportá-los para a área de higienização.</li> <li>• Organizar as bandejas nos carrinhos e ensacar os talheres e utensílios para servir as refeições.</li> <li>• Recolher, higienizar e distribuir as garrafas de água aos pacientes.</li> </ul>  |



|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Preparar o carro térmico para a distribuição das refeições nas unidades, verificando etiquetas de identificação dos clientes, seguindo os critérios determinados.</li> </ul>  |
| <b>Estoquista</b>                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Armazenar e recepcionar mercadorias;</li> <li>Aplicar plano de armazenamento consciente;</li> <li>Manter o estoque e câmaras frigoríficas limpos e organizados;</li> <li>Aplicar PVPS;</li> <li>Monitorar temperatura do estoque ambiental do estoque, geladeiras e câmaras</li> </ul>  |
| <b>Auxiliar de serviços gerais (ASG)</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Atuar na limpeza, pequenas manutenções e conservação de ambientes, janelas, cozinhas, refeitório, móveis.</li> <li>Realizar lavagem de vidros, retirar lixo, realizar a reposição de material de higiene, bebedouro e manter rotinas de higiene e limpeza.</li> <li>Possuir cursos de higienização de ambiente alimentar.</li> <li>Responsável por organização do local e produtos de limpeza geral da cozinha.</li> <li>Fazer separação dos resíduos.</li> </ul> |

**16.3.** A cotação deverá ser feita por tipo de refeição. Estima-se 40 pacientes/dia e 10 acompanhantes/dia nos 7 dias da semana, com as 6 (seis) refeições e 15 pacientes/dia para exames endoscópicos, que deverão receber lanches

| REFEIÇÃO                  | Valor unitario |
|---------------------------|----------------|
| Desjejum                  |                |
| Colação                   |                |
| Almoço                    |                |
| Lanche paciente internado |                |
| Jantar                    |                |
| Ceia                      |                |

## 17. PRAZO DE EXECUÇÃO

**17.1-** A vigência do contrato será de 90 dias , podendo ser prorrogado de acordo com o interesse de ambas as partes

**17.2** O presente contrato poderá ser rescindido, sem qualquer ônus à 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.



**17.3.** Caso o Termo de Colaboração firmado com o ente contratante 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 referido termo

## **18. DA MEDIÇÃO DO SERVIÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

**18.1.** A prestação do serviço será remunerada por refeição efetivamente servida.

**18.2.** O controle do número de refeições será realizado pela CONTRATADA E CONTRATANTE.

**18.3.** Em caso de divergência entre a contagem realizada pela CONTRATADA e a realizada pela CONTRATANTE, prevalecerá a medição da CONTRATANTE, até que for comprovada pela CONTRATADA a exatidão de sua contagem.

**18.4.** Para medição observar-se-á o apontamento diário da quantidade de cada tipo de refeição fornecida.

**18.5.** Na hipótese de REPETIÇÃO, será considerada para fins de apontamento, faturamento e pagamento, a repetição da alimentação quando servida completa, ou seja, com todos os alimentos previstos para a refeição servida.

**18.6.** Para fins de faturamento serão considerados as refeições, por tipo, efetivamente fornecidas no mês, multiplicada pelo preço unitário.

**18.7.** A medição diária do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, devendo ser lançada diariamente em ficha própria, com a aposição da assinatura do responsável indicado pela CONTRATANTE, em cada Unidade de Serviço.

**18.8.** A medição a que se refere o item anterior poderá ser acompanhada por preposto da CONTRATADA para fins de comparação com a contagem realizada.

**18.9.** A medição mensal do serviço contratado ficará a cargo da CONTRATANTE, e deverá ser lançado em documento próprio, sendo utilizado como base as fichas diárias de medição.

**18.10.** A medição final de cada Unidade de Serviço deverá ser atestada pelo responsável indicado pela CONTRATANTE.

## **19. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**



19.1. A execução do CONTRATO será acompanhada e fiscalizada pela Coordenação de Nutrição, ou gestor designado pela contratante, a quem caberá fiscalizar e acompanhar a execução dos serviços, anotando e registrando em local apropriado as ocorrências, como também notificando a CONTRATADA, por escrito, acerca de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, a fim de que adote as providências cabíveis à sua correção.

## 20. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

20.1. Fornecer todos os alimentos, mão-de-obra uniformizada, insumos de limpeza, gás e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições dia e necessidades dos espaços coletivos, visando a completa e eficiente execução dos serviços contratados;

20.2. Manter contatos efetivos com a Contratante (fiscalização) a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função da operação das Unidades produtoras;

20.3. Executar, às suas expensas, as adequações que se fizerem necessárias nas dependências, observadas as exigências estabelecidas pela legislação sanitária vigente e pelas normas técnicas da área de nutrição, mediante prévia autorização da Contratante;

20.4. Deverá disponibilizar 1 copo de água mineral 200 ml por refeição sem custo adicional;

20.5. Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, substituir ou reparar todos os danos identificados, aos quais der causa, para que não haja prejuízo da perfeita execução dos serviços e da segurança dos funcionários, mediante a manutenção preventiva e corretiva da área física:

- a. Revestimento de chão: pisos, rodapés, rejuntamentos e arremates;
- b. Revestimento de parede: azulejos, fórmicas, pinturas, cantoneiras de proteção e rejuntamentos;
- c. Teto: forros em geral e pinturas;
- d. Esquadrias: portas com vedação contra vetores, caixilhos, alizares, ferragens, janelas, vidros e quadros com telas milimétricas;
- e. Bancadas, cubas, tanques e louças sanitárias;
- f. Torneiras, sifões, válvulas, registros e válvulas de descarga;
- g. Elétrica: luminárias, lâmpadas, calhas protetoras para luminárias, reatores, tomadas, espelhos de tomada, interruptores, quadros elétricos, disjuntores;
- h. Esgoto: ralo com tampa móvel giratória, grelhas, tubulações aparentes, caixas de inspeção e caixas de gordura com ênfase na limpeza periódica;
- i. Gás: cilindros, tubulações aparentes, registros, conexões e manômetros;
- j. Exaustão: coifa, filtros, grelhas, dutos, motor, controles elétricos, com ênfase na limpeza periódica daqueles utilizados na execução do objeto da licitação;
- l. Câmara frigorífica: iluminação, portas, revestimento interno e externo, motores, compressores, fechaduras, borrachas de vedação, termômetros, dispositivo de segurança;
- m. Extintor de incêndio: manter segundo as normas de segurança e executar a manutenção dentro dos prazos estabelecidos;
- n. Ar-condicionado de parede e ventilador: aparelhos instalados em áreas sob responsabilidade da Contratada, limpeza periódica registrada e manutenção da temperatura adequada ao local de uso, de acordo com as normas vigentes.



**20.6.** Destaca-se que a contratada não poderá interromper os serviços de alimentação, mesmo durante a realização das adequações previstas nos subitens 20.3 a 20.5.

**20.7.** Caberá à Contratada, durante a vigência do contrato, fornecer os equipamentos, mobiliários e utensílios de cozinha, de acordo com o número de refeições e necessidades dos espaços coletivos, visando a eficiente e completa execução dos serviços contratados, tais como:

**20.8.** Os equipamentos em desuso e pertencentes à CONTRATADA, quando não estiverem aguardando manutenção, deverão ser retirados da unidade.

**20.9.** A CONTRATADA deverá devolver no final do Contrato todos os equipamentos que tenham sido disponibilizados pela CONTRATANTE, em perfeito estado.

**20.10.** Manter, repor ou adquirir materiais permanentes, que venham a se tornar insuficientes e/ou inservíveis durante o tempo da concessão. Ao término do contrato os materiais adquiridos pela Contratada poderão ser retirados. A instalação do equipamento deverá ser efetuada imediatamente ou no prazo máximo de sete dias úteis após a solicitação. Caso a inexecução ou execução demorada da instalação causar prejuízo ou transtornos no desempenho dos serviços serão aplicadas às multas previstas neste contrato.

**20.11** Manter todos os seus empregados devidamente uniformizados. além de Equipamentos de Proteção Individual (EPI), de forma a garantir a segurança e a saúde dos funcionários na realização de suas atividades profissionais.

**20.12.** Apresentar ao Contratante uma ficha com todos os dados pessoais (Nome, número da carteira de identidade, endereço, foto 3x4, etc.) de todos os empregados envolvidos na execução do objeto. No caso da alteração no quadro de pessoal, as correções e inclusões deverão ser feitas automaticamente e apresentadas a CONTRATANTE para ciência e análise.

**20.13.** Manter Nutricionista, legalmente habilitado, como responsável técnico para atender a tudo relacionado à boa execução dos serviços contratados.

**20.14.** Responsabilizar-se pelas aprovações e licenças junto aos órgãos Públicos, quando aplicável, bem como por qualquer multa decorrente da não observância das legislações vigentes.

**20.15.** Responder por danos causados ao Contratante e a terceiros, decorrentes de atos praticados por seus empregados ou preposto.

**20.16.** Manter o local da unidade de alimentação diariamente limpo.

**20.17.** Dedetizar e desratizar apropriadamente, as áreas pertencentes à cozinha, ao estoque e ao refeitório cumprindo o cronograma determinado pela ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária). No caso de ineficiência de quaisquer dos procedimentos, a EMPRESA ficará obrigada a repeti-los, independente do período estabelecido, sem ônus para o CONTRATANTE;

**20.18.** Remover diariamente, o lixo das áreas do Serviço de Nutrição e Dietética, assim como outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do Serviço será acondicionado em embalagem descartável apropriada.

**20.19.** Manter, permanentemente, em serviço, em número suficiente, equipe composta por profissionais de Nutrição de nível superior, para desenvolver atividades relacionadas com o



abastecimento e produção de refeições, bem como pessoal de infraestrutura qualificado, de forma a garantir o atendimento de acordo com as necessidades do Serviço de Alimentação e pessoal necessário à execução dos serviços deverá ser devidamente registrado pela empresa cabendo a esta todo o ônus de natureza trabalhista e previdenciária, entendendo-se, porém, que estes colaboradores, embora sem qualquer vinculação empregatícia com o CONTRATANTE, obedecerão ao regulamento da Unidade onde está sendo prestado.

**20.20.** Remeter, mensalmente, à Direção e à Coordenação Geral de Nutrição as escalas diárias de serviços de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

**20.21.** Afastar, imediatamente, das dependências da Unidade, qualquer empregado cuja presença venha a ser considerada imprópria ao objeto do contrato, promovendo imediata substituição.

**20.22.** Providenciar, obrigatoriamente, de acordo com o período legal determinado em legislação própria, exame de saúde de seus empregados, ficando a CONTRATADA responsável por manter um perfeito e regular controle de saúde deles.

**20.23** Segurar seus colaboradores contra riscos de acidentes de trabalho, cujo certificado, devidamente expedido pelo INSS conforme preceitua a Lei, deverá ser apresentado à fiscalização.

**20.32.** Respeitar as Normas de Segurança e Higiene de Trabalho, fornecendo ao seu pessoal os meios apropriados e necessários.

**20.34.** Assumir total e exclusiva responsabilidade por qualquer ônus ou encargos relacionados com seus funcionários, na prestação dos serviços objeto do Contrato, seja ele decorrente da legislação trabalhista, social, previdenciária e/ou ambientais incluídas as indenizações por acidentes, moléstias ou outras de natureza profissional e/ ou ocupacional.

## **21. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**21.1.** Exercer a fiscalização dos serviços por meio de servidores especialmente designados;

**21.2.** A responsabilidade da manutenção predial das instalações do objeto da licitação por danos que não sejam causados pela CONTRATADA

**21.3.** Efetuar mensalmente o pagamento em parcelas, conforme Cronograma de Desembolso fixado no CONTRATO, somente após o recebimento e atestação do documento.

**21.4.** Fornecer à CONTRATADA documentos, informações e demais elementos que possuir pertinentes à execução do CONTRATO.

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

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





### 23. CLÁUSULA ANTICORRUPÇÃO

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.

### 24. CANAL DE DENÚNCIA DE IRREGULARIDADES:

Em consonância com o Programa de Integridade do Viva Rio está aberto o canal de comunicação da Ouvidoria Viva Rio para receber denúncias de irregularidade, infração ética ou ilegalidade praticados por funcionários, colaboradores, prepostos, prestadores de serviços, fornecedores em geral e todo e qualquer agente envolvidos direta ou indiretamente na consecução das atividades do Viva Rio, podendo realizar de forma anônima ou identificada, comprovável ou não, a qualquer título e que serão devidamente apurados, com proteção ao denunciante de boa-fé e garantindo a confidencialidade, por meio do telefone (21) 2555.3750



Ramal: 3804; e-mail faleconosco@vivario.org.br e formulário online da página <http://vivario.org.br>, no ícone Fale Conosco/Ouvidoria.

## 25. DISPOSIÇÕES FINAIS

**25.1.** A apresentação de proposta indica, e fica assim entendida, que a CONTRATADA dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**25.2.** A CONTRATADA assumirá responsabilidade integral e exclusiva pelo objeto contratado, bem como responderá por todas as atividades decorrentes dele.

**25.3.** O empregado alocado pela CONTRATADA não terá qualquer vínculo empregatício com a CONTRATANTE, sendo de sua inteira responsabilidade recrutá-lo em seu nome, e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade efetuar todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, sem qualquer solidariedade da OSC VIVA RIO.



## ANEXO II

### REFEIÇÕES DESTINADAS AOS PACIENTES

**Nomenclaturas de consistências utilizadas na unidade hospitalar:**

NORMAL / BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA/ LÍQUIDA /LÍQUIDA DE PROVA (\*)

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |   |     | Desjeju<br>m         | Colaç<br>ão | Lanche       | Ceia         |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|-------------|--------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |     | 600                  | 70          | 400          | 340          |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES                         | UND | QUANTIDADE PREPARADA |             |              |              |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                              | ML  | 50                   | -           | 50           | 50           |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                            | ML  | 200                  | -           | 200          | 200          |
|                                    | OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                             | ML  | 200                  | -           | 200          | 200          |
| II                                 | - LEITE DE VACA (C/ OU S/<br>AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE | ML  | 200                  | -           | 200          | 200          |
|                                    | - OU LEITE DE VACA (C/ OU<br>S/ AÇÚCAR) PURO          | ML  | 200                  | -           | 200          | 200          |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                                     | ML  | 200                  | -           | 200          | 200          |
|                                    | - OU IOGURTE INDIVIDUAL                               | UND | 1<br>(180ml)         | -           | 1<br>(180ml) | 1<br>(180ml) |
| III                                | - PÃO   | G   | 50                   | -           | 50           | 50           |
|                                    | - OU BISCOITO   | G   | 50                   | -           | 50           | 50           |
|                                    | - OU TORRADA  | G   | 50                   | -           | 50           | 50           |
|                                    | - OU FARINHA (PARA                                    |     |                      |             |              |              |



|     |   |     |        |        |        |       |
|-----|---|-----|--------|--------|--------|-------|
|     | MINGAU) + BISCOITO                            | G   | 20/30  | -      | 20/30  | 20/30 |
|     | - OU BOLO                                     | G   | -      | -      | 100    | 100   |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/<br>OU S/ SAL)       | UND | 1(10g) | -      | 1(10g) | 1     |
|     | - OU GELÉIA DE FRUTAS<br>INDIVIDUAL           | UND | 1(15g) | -      | 1(15g) | 1     |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)                      | G   | 30     | -      | 30     | 30    |
|     | - OU REQUEIJÃO INDIVIDUAL<br>(COMUM OU LIGHT) | G   | 1(10g) | -      | 1(10g) |       |
| VI  | - FRUTAS                                      | UND | 1 EQ   | 1 EQ   | -      | -     |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500 ml)                       | UND | (****) | (****) |        |       |

**OBS 1:** (\*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

**OBS 4:** O pão das pequenas refeições poderá de forma normal ou integral, sem ônus a contratante.

**OBS 5:** (\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:** (\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:** (\*\*\*) Equivalentes das Frutas: - ameixa seca - 50g, banana - 100g, laranja - 150g, maçã - 150g, mamão - 180g, pêra - 150g, melancia - 250g, abacaxi - 120g, melão - 250g. Parte comestível de 150 g.



**OBS8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| <b>B) GRANDES REFEIÇÕES</b>               |   |            | <b>Almoço</b>               | <b>Jantar</b>   |
|---|---|------------|-----------------------------|-----------------|
| <b>Valor energético aproximado (kcal)</b> |   |            | <b>950/1025</b>             | <b>850/1000</b> |
| <b>Nº de Ordem</b>                        | <b>ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES</b>   | <b>UND</b> | <b>QUANTIDADE PREPARADA</b> |                 |
| <b>I</b>                                  | <b>ENTRADA:</b><br>VEGETAIS A, B OU C(*)<br>- MASSAS, LEGUMINOSAS -<br>SALADAS - OU SOPAS | G          | 100                         | 100             |
|   |   | G          | 200                         | 200             |
| <b>II</b>                                 | - CERAL E/ OU MASSAS  | G          | 200                         | 200             |
| <b>III</b>                                | - LEGUMINOSAS   | G          | 150                         | 150             |
| <b>IV</b>                                 | <b>CARNES:</b><br>- BOVINA  | G          | 120                         | 120             |
|   | OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO<br>OU PEIXE (FILE/ POSTA)                                       | G          | 120/200                     | 120/200         |
|   |   | G          | 120                         | 120             |
|   | - OU FÍGADO   | G          | 120                         | 120             |
|   | - OVO   | UND        | 2                           | 2               |
| <b>V</b>                                  | <b>GUARNIÇÃO:</b><br>- VEGETAIS B OU C (*)  | G          | 120                         | 120             |
|   | - OU FAROFA   | G          | 80                          | 80              |
|   | - OU PIRÃO  | G          | 100                         | 100             |
|   | - OU POLENTA  | G          | 120                         | 120             |
| <b>VI</b>                                 | <b>SOBREMESA:</b><br>- FRUTAS (**)  | UND        | 1 EQ (***)                  | 1 EQ (***)      |
|   | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA,<br>ETC)   | G          | 40/80                       | 40/80           |
|   | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM,<br>MOUSSE   | G          | 100/100/10<br>0             | 100/100/10<br>0 |
|   | - OU SORVETE  | G          | 60                          | 60              |



|      |                           |     |     |     |
|------|---------------------------|-----|-----|-----|
|      | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA | ML  |     |     |
| VII  | INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS |     | 200 | 200 |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)    | UND | 1   | 1   |

**OBS 1: (\*)** Vegetais: ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionado em embalagem individual.

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

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

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### **Observações:**

O adoçante artificial deverá ser fornecido para todos os líquidos em forma de sachês. Exceto para os líquidos que forem acrescidos de glicose de milho ou maltodextrina.

As dietas Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida e Líquidas: poderão ser alteradas em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou açúcar e/ou gordura e/ou fibras, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Dietas de restrição: serão compostas a partir de dietas básicas (Normal, Branda, Pastosa, Semilíquida) e líquidas, modificadas em suas características, com redução ou exclusão de um ou mais nutrientes e/ou alimentos, conforme padronização do SND da CONTRATANTE de cada Unidade (ex.: dietas para diabéticos, para portadores de doenças renais, hipertensos, para preparo de exames, entre outras); sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Os cardápios das dietas hipossódica e para diabetes deverão prever o mesmo tipo de preparação ou alimento do cardápio das dietas básicas e líquidas, substituindo apenas os alimentos contraindicados ou modificando a forma de preparo.

Em caso de pacientes portadores de alergia ou intolerância à componentes do leite de vaca e derivados pode ofertado em substituição ao leite de vaca e derivados produtos correspondentes isentos do componente que causa a alergia ou intolerância como, por exemplo produtos deslactosados ou à base de extratos vegetais, conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.



Em caso de pacientes que possuam patologias que o impeçam de consumir alimentos que contenham glúten, nas pequenas refeições o item c deve ser substituído por vegetal C cozido ou assado (100g), tapioca (50g) ou biscoito ou pão (50g) ou bolo (100g) isentos de glúten. Nas grandes refeições os alimentos ofertados também devem ser isentos de glúten, havendo adaptação do cardápio de modo que não haja prejuízo ao atendimento ao paciente. Essas adaptações devem ser feitas conforme padronização do SND da CONTRATANTE, sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

Para melhorar a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, especiarias, ervas aromáticas, tomate, etc., (ex.: molho de tomate sem sal, molho de vinagrete com limão e outros) os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações do SND da Unidade.

Meia porção: Poderá ser ofertada fração de uma grande refeição (almoço e jantar) nas dietas cujas consistências poderão ser: Normal, Branda ou Pastosa, conforme a solicitação da CONTRATANTE. A meia porção deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

As dietas líquidas de prova serão compostas pelos alimentos da listagem de "Alimentos e Preparações Complementares" (ANEXO VII), conforme determinação do SND da CONTRATANTE.

#### ACOMPANHANTES DE PACIENTES :

Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (lei nº 10.741, de 01/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055, de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (lei nº 3.411, de 29/05/00) e os autorizados pela Direção da Unidade de Saúde. Em casos de acompanhantes diabéticos, gestantes, nutrízes ou em outras situações específicas a serem avaliadas pelo SND da CONTRATANTE, a merenda e a ceia também serão fornecidas e seguirão o cardápio previsto para pacientes

As refeições dos, acompanhantes e demais autorizados serão distribuídas nas enfermarias.

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |                            |     | Desjejum             | Colação | Merenda | Ceia |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|---------|---------|------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 360                  | 70      | 360     | 200  |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |         |      |
| I                                  | - CAFÉ (SEM AÇÚCAR)        | ML  | 50                   | -       | 50      | 50   |
|                                    | - OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)      | ML  | 200                  | -       | -       | 200  |



|     |   |     |             |             |           |         |
|-----|---|-----|-------------|-------------|-----------|---------|
|     | - OU MATE (SEM AÇÚCAR)                          | ML  | 200         | -           | 200       | 200     |
| II  | - LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO               | ML  | 200         | -           | 200       | 200     |
|     | - OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ         | ML  | 150         | -           | 150       | 150     |
|     | - OU LEITE DE SOJA                              | ML  | 200         | -           | 200       | 1       |
|     | - OU IOGURTE DIETÉTICO                          | UND | 1 (200ml)   | -           | 1 (200ml) | (200ml) |
| III | - PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS                   | G   | 50          | -           | 50        | -       |
|     | - OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL        | G   | 60          | -           | -         | 60      |
|     | - OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL           | G   | 65/70       | -           | 60        | -       |
|     | - OU FARINHA (PARA MINGAU) OU VITAMINA          | G   | 20/25       | -           | 45/70     | 20/25   |
|     | - BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL                | G   |             |             | 20/25     |         |
| IV  | - MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)            | UND | 1(10G)      | -           | 1(10G)    | -       |
| V   | - QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO | G   | 30          | -           | 30        | 30      |
| VI  | - FRUTAS (***)                                  | UND | 1 EQ (****) | 1 EQ (****) | -         | -       |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                          | UND | 1           | -           | 1         | -       |

**OBS 1: (\*)** O valor calórico da dieta poderá ser alterado (o acréscimo ou redução de alimentos bem como adição de edulcorantes não implicarão, neste caso, em alteração de preço). Percentual glicídico em torno de 49%.

**Obs 2:** Fornecer adoçante em sachê ao paciente.



**OBS 3:** (\*\*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 4:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 5:** O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 6:** Substituir o item II pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca. Sem ônus.

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

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

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

**OBS 10:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando - se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |  |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|--|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |  |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES               | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |
| I                                  | ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*) |     |                      |        |



|      |   |     |            |            |
|------|---|-----|------------|------------|
|      | - SALADAS   | G   | 100        | 100        |
|      | - OU SOPAS  | ML  | 300        | 300        |
| II   | <u>CARNES:</u>                                      |     |            |            |
|      | - BOVINA  | G   | 120        | 120        |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                        | G   | 120/200    | 120/200    |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)                            | G   | 120        | 120        |
|      | - OVO   | UND | 2          | 2          |
| III  | - ARROZ INTEGRAL                                    | G   | 200        | 200        |
|      | - OU MASSAS INTEGRAIS                               | G   | 200        | 200        |
|      | - OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)              | G   | 200        | 200        |
| IV   | - LEGUMINOSAS                                       | G   | 150        | 150        |
| V    | <u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u> |     |            |            |
|      | - LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA      | G   | 150        | 150        |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                   |     |            |            |
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES DIETÉTICOS                               | G   | 60         | 60         |
|      | - OU GELATINAS DIETÉTICAS                           | G   | 60         | 60         |
|      | - OU SORVETE DIETÉTICOS                             | G   | 60         | 60         |
|      | - OU COMPOTAS DIETÉTICAS                            | G   | 60         | 60         |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS                                    | ML  | 200        | 200        |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |

**OBS 1:** (\*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em sachê individual.

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



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

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOPROTEICA:

**PADRÃO APROXIMADO:** 120 G PROTEÍNA (\*) / DIA

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |   |     | Desjenu<br>m         | Colaçã<br>o | Merenda   |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|-------------|-----------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |     | 360                  | 70          | 290       |
| Nº de<br>Ordem                     | ALIMENTOS E/OU<br>PREPARAÇÕES           | UND | QUANTIDADE PREPARADA |             |           |
| I                                  | - LEITE DE VACA                         | ML  | 200                  | -           | 200       |
|                                    | - OU IOGURTE                            | UND | 1<br>(200ml)         | -           | 1 (200ml) |
| II                                 | - CHÁ 10%                               | ML  | 200                  | -           | 200       |
|                                    | - OU CAFÉ COM AÇÚCAR<br>OU<br>ADOÇANTE  | ML  | 50                   | -           | 50        |
| III                                | - PÃO (C/ OU S/ SAL)                    | G   | 50                   | -           | 50        |
|                                    | - OU BISCOITO (C/ OU S/<br>SAL)         | G   | 50                   | -           | 50        |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL<br>(C/ OU S/ SAL) | UND | 1(10G)               | -           | 1(10G)    |
|                                    | - OU GELÉIA INDIVIDUAL                  | UND | 1 (15G)              | -           | 1 (15G)   |
| V                                  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                  | UND | 1                    | -           | 1         |



|    |                |     |                |                |   |
|----|----------------|-----|----------------|----------------|---|
| VI | - FRUTAS (***) | UND | 1 EQ<br>(****) | 1 EQ<br>(****) | - |
|----|----------------|-----|----------------|----------------|---|

**OBS 1:** (\*) A quantidade de proteína/dia da dieta de restrição pode ser alterada, não implicando nesse caso em alteração de preço.

**OBS 2:** (\*\*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 3:** A leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 4:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

**OBS 5:** O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante sem ônus.

**OBS 6:** (\*\*\*) O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 7:** (\*\*\*) As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 8:** (\*\*\*\*) Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 9:** Os alimentos dos grupos I, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES | Almoço | Jantar |
|----------------------|--------|--------|
|                      | 500    | 490    |



| Valor energético aproximado (kcal) |   |      |                      |            |
|------------------------------------|---|------|----------------------|------------|
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES  | UND  | QUANTIDADE PREPARADA |            |
|                                    | <u>ENTRADA:</u>   |      |                      |            |
| I                                  | - VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)                                  | G    | 100                  | 100        |
| II                                 | - ARROZ<br>- OUMACARRÃO   | G    | 200                  | 200        |
|                                    |   | G    | 200                  | 200        |
| III                                | - LEGUMINOSAS   | G    | 150                  | 150        |
| IV                                 | CARNE BRANCA OU VERMELHA<br>OUOVO                                 | G    | 120                  | 120        |
|                                    |   | UND  | 1                    | 1          |
| V                                  | <u>GUARNIÇÃO:</u><br>VEGETAIS B (*)<br>OU FARINHAS                | GG   | 120                  | 120        |
|                                    |   |      | 50                   | 50         |
| VI                                 | <u>SOBREMESA:</u><br>FRUTAS(**)<br>OU DOCESEIROS<br>CREME DELEITE | UNDG | 1 EQ (***)           | 1 EQ (***) |
|                                    |   | G    | 80                   | 80         |
|                                    |   |      | 15                   | X          |
| VII                                | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA<br>INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS            | ML   | 200                  | 200        |
|                                    |   |      |                      |            |
| VIII                               | - ÁGUA MINERAL (500ml)  | UND  | 1                    | 1          |

**OBS 1: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionados em embalagem individual.

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

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



**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

**DIETA ISENTA DE LACTOSE:**

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |   |     | Desjejum             | Colação        | Merenda | Ceia   |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|----------------|---------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |     | 285                  | 70             | 285     | 200    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES  | UND | QUANTIDADE PREPARADA |                |         |        |
| I                                  | - LEITE DE SOJA OU IORGURTE<br>DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE   | ML  | 150                  | -              | 150     | 150    |
| II                                 | PAO<br>OU BISCOITO OUTORRADA  | G   | 50                   | -              | 50      | -      |
|                                    |   | G   | 60                   | -              | 60      | 60     |
| III                                | - FRUTAS (**)   | UND | 1 EQ<br>(****)       | 1 EQ<br>(****) | -       | -      |
| IV                                 | - CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE<br>- OUCAFÉ                                    | ML  | 200                  | -              | 200     | 200    |
|                                    |   | ML  | 50                   | -              | 50      | 50     |
| V                                  | - QUEIJO (C/ OU S/ SAL)<br>DE SOJA(TOFU)<br>- GELÉIA DE FRUTA<br>INDIVIDUAL | G   | 40                   | -              | 40      | -      |
|                                    |   | UND | 1(15G)               | -              | 1(15G)  | 1(15G) |



|    |                        |     |   |   |   |   |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|
| VI | - ÁGUA MINERAL (500ml) | UND | 1 | - | 1 | - |
|----|------------------------|-----|---|---|---|---|

**OBS 1: (\*)** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

**OBS 3:(\*\*)** O item III na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

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

**OBS 5:(\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 6:** Os alimentos dos grupos I e II poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite (deslactosado), farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |   |        | Almoço               | Jantar     |
|------------------------------------|---|--------|----------------------|------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |        | 500                  | 490        |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES                    | UND    | QUANTIDADE PREPARADA |            |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u><br>- VEGETAIS A (SALADAS) (*) | G      | 100                  | 100        |
|                                    | <u>CEREAL:</u><br>- ARROZ<br>- OUMACARRÃO     | G<br>G | 200<br>200           | 200<br>200 |



|      |   |          |                   |                   |
|------|---|----------|-------------------|-------------------|
| III  | <u>CARNES:</u>  |          |                   |                   |
|      | BOVINA  | G        | 120               | 120               |
|      | OU AVES SEM OSSO/ COMOSSO                                       | G        | 120/200           | 120/200           |
|      | OU PEIXE (FILE/ POSTA)  | G        | 120               | 120               |
|      | OVO   | UND      | 2                 | 2                 |
| IV   | <u>GUARNIÇÃO:</u>   |          |                   |                   |
|      | - VEGETAIS B OU C (*)   | G        | 150               | 150               |
| V    | - LEGUMINOSAS   | G        | 150               | 150               |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>   |          |                   |                   |
|      | FRUTAS EMGERAL(**)<br>OU DOCES CASEIROS ISENTOS DE -<br>LACTOSE | UND<br>G | 1 EQ (***)<br>100 | 1 EQ (***)<br>100 |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA<br>INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS          | ML       | 200               | 200               |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)  | UND      | 1                 | 1                 |

**OBS 1: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva e acondicionados em embalagem individual.

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

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

**OBS 4:** A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOSSÓDICA:



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

• PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES              |   |      |         | Desjeju<br>m         | Colação       | Merenda      |
|------------------------------------|---|------|---------|----------------------|---------------|--------------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |      |         | 360                  | 70            | 360          |
| Nº<br>de<br>Ordem                  | ALIMENTOS<br>PREPARAÇÕES                          | E/OU | UND     | QUANTIDADE PREPARADA |               |              |
| I                                  | - CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                          |      | ML      | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)                        |      | ML      | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)                       |      | ML      | 200                  | -             | 200          |
| II                                 | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU<br>S/ AÇÚCAR)         |      | ML      | 200                  | -             | 200          |
|                                    | - OU LEITE DE VACA PARA<br>CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR) |      | ML      | 150                  | -             | 150          |
|                                    | - OU IOGURTE COMUM                                |      | UND     | 1<br>(200ml)         | -             | 1<br>(200ml) |
|                                    | - OU ACHOCOLATADO                                 |      | ML      | 200                  | -             | 200          |
| III                                | - PÃO (SEM SAL)                                   |      | G       | 50                   | -             | 50           |
|                                    | - OU BISCOITO (SEM SAL)                           |      | G       | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU TORRADA (SEM SAL)                            |      | G       | 60                   | -             | 60           |
|                                    | - OU FARINHA (PARA MINGAU)<br>+ BISCOITO          |      | G       | 20/40                | -             | 20/40        |
|                                    | - BOLO  |      | G       | -                    | -             | 80           |
| IV                                 | - MANTEIGA INDIVIDUAL (SEM<br>SAL)                |      | UN<br>D | 1(10<br>G)           | -             | 1(10G)       |
|                                    | - OU GELÉIA DE FRUTA<br>INDIVIDUAL                |      | UND     | 1(15G)               | -             | 1(15G)       |
| V                                  | - QUEIJOS (SEM SAL): MINAS,<br>RICOTA             |      | G       | 30                   | -             | 30           |
| VI                                 | - FRUTAS (**)                                     |      | UND     | 1 EQ<br>(***)        | 1 EQ<br>(***) | -            |



|     |                        |     |   |   |   |
|-----|------------------------|-----|---|---|---|
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML) | UND | 1 | - | 1 |
|-----|------------------------|-----|---|---|---|

**OBS 1:** (\*) As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 3:** Substituir o item I pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca semônus.

**OBS 4:** O pão das pequenas refeições será de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

**OBS 5:(\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6:(\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7:(\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: - ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |                            |     | Almoço               | Jantar |
|------------------------------------|----------------------------|-----|----------------------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal) |                            |     | 500                  | 490    |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES | UND | QUANTIDADE PREPARADA |        |



|      |   |          |                   |                   |
|------|---|----------|-------------------|-------------------|
| I    | <u>ENTRADA:</u>                                       |          |                   |                   |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                            | G        | 100               | 100               |
|      | - MASSAS E LEGUMINOSAS EM:<br>- SALADAS<br>- OU SOPAS | G<br>ML  | 100<br>250        | 100<br>250        |
| II   | <u>CEREAL:</u><br>- MASSA E/OU ARROZ                  | G        | 200               | 200               |
| III  | - LEGUMINOSAS   | G        | 150               | 150               |
| IV   | <u>CARNES:</u>  |          |                   |                   |
|      | - BOVINA  | G        | 120               | 120               |
|      | - OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO                          | G        | 120/200           | 120/200           |
|      | - OU PEIXE (FILE/ POSTA)<br>- OVO                     | G<br>UND | 120/200<br>2      | 120/200<br>2      |
| V    | <u>GUARNIÇÃO:</u>                                     |          |                   |                   |
|      | - VEGETAIS A, B E/OU C (*)                            | G        | 100/150           | 100/150           |
|      | - OU FAROFA   | G        | 50                | 50                |
|      | - OU PIRÃO<br>- OU POLENTA                            | G<br>G   | 100<br>100        | 100<br>100        |
| VI   | <u>SOBREMESA:</u>                                     |          |                   |                   |
|      | - FRUTAS (**)   | UND      | 1 EQ (***)        | 1 EQ (***)        |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                           | G        | 80                | 80                |
|      | - OU GELATINA, FLAN, PUDIM<br>- OU SORVETE            | G<br>G   | 100/100/100<br>60 | 100/100/100<br>60 |
| VII  | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS   | ML       | 200               | 200               |
| VIII | - ÁGUA MINERAL (500ml)                                | UND      | 1                 | 1                 |

**OBS 1:** O sal adicional necessário deverá ser fornecido em embalagem individual contendo 1 g cada.

**OBS 2: (\*)** Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
 Telefone: (21) 2555-3750  
[www.vivario.org.br](http://www.vivario.org.br)

mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva acondicionadas em embalagem individual.

**OBS 3:(\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 4:(\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g, maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g, melão- 250g.

**OBS 5:**A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

#### DIETA HIPOLIPÍDICA:

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| Valor energético aproximado (kcal) |   |     | 360                  | 70 | 360       | 200       |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|----|-----------|-----------|
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES  | UND | QUANTIDADE PREPARADA |    |           |           |
| I                                  | - CAFÉ ( S/ AÇÚCAR)   | ML  | 50                   | -  | 50        | 50        |
|                                    | - OU CHÁ (S/ AÇÚCAR)  | ML  | 200                  | -  | 200       | 200       |
|                                    | - OU MATE (S/ AÇÚCAR)   | ML  | 200                  | -  | 200       | 200       |
| II                                 | - LEITE DE VACA PURO (C/ OU S/ AÇÚCAR),<br>DESNATADO OU LEITE DE SOJA | ML  | 200                  | -  | 200       | 200       |
|                                    | - OU LEITE DE VACA PARA CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)<br>DESNATADO           | ML  | 150                  | -  | 150       | 150       |
|                                    | - OU IOGURTE DESNATADO  | UND | 1 (200ml)            | -  | 1 (200ml) | 1 (200ml) |
|                                    | - PÃO   | G   | 50                   | -  | 50        | -         |



|     |  |     |            |            |        |        |
|-----|--|-----|------------|------------|--------|--------|
| III | - OU BISCOITO                          | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU TORRADA                           | G   | 60         | -          | 60     | 60     |
|     | - OU FARINHA ( PARA MINGAU) + BISCOITO | G   | 20/40      | -          | 20/40  | 20/40  |
| IV  | - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL           | UND | 1(15G)     | -          | 1(15G) | 1(15G) |
| V   | - QUEIJOS (SEM GORDURAS)               | G   | 30         | -          | 30     | 30     |
| VI  | - FRUTAS (**)                          | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) | -      | -      |
| VII | - ÁGUA MINERAL (500ML)                 | UND | 1          | -          | 1      | -      |

**OBS 1: (\*)** As dietas semi-líquidas poderão ser mais fracionadas, mediante a transferência de um ou mais itens da composição das pequenas refeições para o horário estabelecido não havendo alteração de preço.

**OBS 2:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

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

**OBS 4:** O pão das pequenas refeições serão de forma, integral ou light de acordo com a solicitação do SND da contratante semônus.

**OBS 5: (\*\*)** O item VI na colação dos pacientes ficará a critério do SND da contratante oferecer como suco, fruta inteira, cozida ou papa.

**OBS 6: (\*\*)** As frutas ficam condicionadas à safra.

**OBS 7: (\*\*\*)** Equivalentes das Frutas: ameixa seca – 50g, banana- 100g, laranja- 150g,



maçã- 150g, mamão- 180g, pêra- 150g, melancia- 250g, abacaxi- 120g ,melão- 250g.

**OBS 8:** Os alimentos dos grupos II, III e IV poderão ser substituídos por mingau com a utilização de leite de vaca, farinha e manteiga para a preparação deste, complementando-se a quota glicídica com biscoito ou pão nas quantidades indicadas conforme relação de preparações complementares.

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES               |   |     | Almoço               | Jantar  |
|------------------------------------|---|-----|----------------------|---------|
| Valor energético aproximado (kcal) |   |     | 890/965              | 790/840 |
| Nº de Ordem                        | ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES  | UND | QUANTIDADE PREPARADA |         |
| I                                  | <u>ENTRADA:</u><br>- VEGETAIS A, B E/OU C, (*) MASSAS E LEGUMINOSAS EM SALADAS<br>- OU SOPAS    | G   | 100                  | 100     |
|                                    |   | ML  | 250                  | 250     |
| II                                 | <u>CEREAL:</u><br>- MASSA E/OU ARROZ  | G   | 200                  | 200     |
| III                                | - LEGUMINOSAS   | G   | 150                  | 150     |
| IV                                 | <u>CARNES:</u><br>- BOVINA<br>- OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO<br>- OU PEIXE (FILE/ POSTA)<br>- OVO | G   | 120                  | 120     |
|                                    |   | G   | 120/200              | 120/200 |
|                                    |   | G   | 120/120              | 120/120 |
|                                    |   | UND | 2                    | 2       |
| V                                  | <u>GUARNIÇÃO:</u><br>- VEGETAIS A, B E/OU C (*)<br>- OU PIRÃO<br>- OU POLENTA                   | G   | 120                  | 120     |
|                                    |   | G   | 120                  | 120     |
|                                    |   | G   | 120                  | 120     |
| VI                                 | <u>SOBREMESA:</u>   |     |                      |         |



|      |   |     |            |            |
|------|---|-----|------------|------------|
|      | - FRUTAS (**)                                       | UND | 1 EQ (***) | 1 EQ (***) |
|      | - OU DOCES (PASTA/ COMPOTA)                         | G   | 80         | 80         |
|      | - OU GELATINA                                       | G   | 100        | 100        |
| VII  | - ÁGUA MINERAL (500ml)                              | UND | 1          | 1          |
| VIII | - SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS | ML  | 200        | 200        |

**OBS 1:** (\*) Os vegetais A e B podem ser utilizados em uma única preparação (ex: saladas mistas ou sopas). Os vegetais ficam condicionados à safra. As saladas cruas ou cozidas deverão ser temperadas com azeite de oliva.

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

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

**OBS 4:**A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA DESTINADAS AOS PACIENTES:

**PADRÃO:** 1.500 CAL/DIA

**CONSISTÊNCIA:** LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES

| A) PEQUENAS REFEIÇÕES | Desjeju<br>m | Colação | Lanche | Ceia |
|-----------------------|--------------|---------|--------|------|
|-----------------------|--------------|---------|--------|------|



| Valor energético aproximado (kcal)  | 400 | 150 | 400 | 400 |
|---|-----|-----|-----|-----|
| - CHA OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)<br>OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS(200ML)<br>- OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM<br>COMPLEMENTO DE FARINHA(200ML)<br>- OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM<br>OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM<br>MALTODEXTRINA (200ML)<br>OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)<br>- + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)<br>- + ÁGUA MINERAL (200ML) OU ÁGUA DE COCO (200ML) |     |     |     |     |

**OBS 1:** O leite de vaca utilizado nas preparações descritas poderá ser integral, desnatado, semidesnatado ou sem lactose de acordo com o SND da contratante.

**OBS 2:** Substituir o primeiro item pelo leite de soja quando o paciente tiver intolerância ao leite de vaca sem ônus.

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

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

• GRANDES REFEIÇÕES

| B) GRANDES REFEIÇÕES   | Almoço | Jantar |
|--|--------|--------|
| Valor energético aproximado (kcal)   | 400    | 400    |
| I) PORÇÃO DE 300ML<br>- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE<br>- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS<br>- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO |        |        |



- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA

- OU CALDO DE FEIJÃO

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)

- OU GELATINA (100G)

- OU SORVETE (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)

- OU PUDINS (100G)

III) PORÇÃO DE 200ML

- SUCO DE FRUTAS OU POLPA DE FRUTA INDUSTRIALIZADA COADOS, COM OU SEM SACAROSE, COM OU SE ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

#### DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### DIETAS DE ACRÉSCIMO DESTINADAS AOS PACIENTES:

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

#### 23 - LANCHE PARA SETORES FECHADOS:

Pequena refeição que poderá ser distribuída aos servidores de setores fechados e conforme determinação da CONTRATANTE, de acordo com o constante na Resolução SMS nº 733, de 24 de julho de 2000, nos horários estabelecidos pelo SND em cada Unidade, serão atendidos pelos itens e/ou preparações que estão descritas no Anexo III para atender ao centro cirúrgico e aos exames laparoscópicos. Os itens e/ou preparações estão especificados e estimados LANCHE DE SETORES FECHADOS – LISTAGEM DE ITENS E HORÁRIOS PARA DISTRIBUIÇÃO + PLANILHA DE ASSINATURA PARA CONTROLE E FATURAMENTO



23.1 Centro cirúrgico: manhã (8h), tarde (13h) e noite (19h), se tiver cirurgia no horário noturno.

Itens: 1,5L de café, 400g de biscoito de sal 400 gr de biscoito doce e 3 L de mate.

23.2 Setor de imagem e Laboratório:

Itens: 1L de café e 30 un de biscoito.

#### **24. DA CONTRATAÇÃO DE PESSOAL:**

Para atender o número de pacientes será necessária, no mínimo, 2 copeiras por dia: 1 (uma) no horário de 06h e 1 (uma) no horário de 08h para atender os horários das refeições, podendo haver ajustes ou alterações de acordo com a necessidade.

#### **25 . ITENS DO KIT LANCHE PARA O SETOR DE ENDOSCOPIA E COLONO:**

25.1 Itens do Kit lanche para o setor de endoscopia:

a) 01 copo de suco de polpa de fruta 200ml

b) 01 un de pão 50g

c) 02 un de Polenguinho

e) 01 un Geléia

f) 1(uma) porção de fruta

g) Água mineral 200 ml

25.2 Itens do Kit lanche para o setor de colono:

a) Suco sem resíduo 200 ml

b) Biscoito sachê sal 30g

c) Geleia DB

d) 1(uma) porção de fruta

e) Água mineral 200 ml



## 26. PLANEJAMENTO E EXECUÇÃO DOS CARDÁPIOS DAS DIETAS:

26.1 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada do ponto de vista nutricional, com base nos princípios da promoção da saúde e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas. A CONTRATADA deverá elaborar cardápios mensais, compatíveis com as estações climáticas, sazonalidade, potencial agrícola da região, dando preferência aos gêneros agroecológicos e/ou orgânicos, e nutricionalmente completos, para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, para pacientes, acompanhantes e servidores, observando os gêneros e produtos alimentícios padronizados e a frequência

de utilização constante neste Termo de Referência. A elaboração de cardápios deverá considerar a promoção da alimentação saudável preconizada pela Organização Mundial da Saúde, o Guia Alimentar para a População Brasileira (Brasil, 2014), Guia alimentar para crianças menores de 2 anos (Brasil, 2019) e obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

26.2 Para elaboração do cardápio deverá ser observada a descrição de gêneros e de produtos alimentícios, com os respectivos porcionamentos e as frequências de utilização para atender as necessidades nutricionais diárias do indivíduo.

26.3 Os cardápios de todas as refeições (desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia) e do pequeno lanche (colação) deverão ser apresentados ao SND da Unidade, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação num prazo máximo de 10 (dias) dias úteis, podendo a CONTRATANTE alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos.

26.4 A CONTRATADA deverá apresentar, juntamente, com os cardápios aprovados, as fichas técnicas de todas as preparações contempladas nos mesmos, com a composição nutricional de macronutrientes, micronutrientes (Ferro, Cálcio, Sódio, Potássio, Ácido Fólico, Fósforo, Gordura Saturada, Vitamina A e Vitamina D) e fibras. Estas informações, incluindo-se ilustrações (fotos) deverão fazer parte do Manual de Padronização das Preparações. A análise da composição nutricional pode sofrer alterações, dependendo do perfil de atendimento da Unidade de Saúde e das necessidades nutricionais relacionadas.

26.5 Afixar o cardápio semanal impresso com os respectivos valores calóricos totais e composição nutricional de macronutrientes em local visível. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido, no mínimo 01 (uma) hora antes da abertura do refeitório.

26.6 Os cardápios aprovados, de acordo com o item 9.3, somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se devidamente justificados e formalizados pela mesma e após anuência do SND. A solicitação de alteração de cardápio deverá ser encaminhada com um prazo de 48 (quarenta e oito) horas de antecedência ao SND. Fica facultado à CONTRATANTE o direito de aceitação das justificativas e alterações propostas pela CONTRATADA, caso contrário, o



mesmo se desobriga ao pagamento da referida preparação. Caberá ao SND avaliar as situações caracterizadas como intercorrentes.

26.7 Preparações novas deverão ser testadas pela CONTRATADA e aprovadas previamente pelo SND da Unidade de Saúde, assim como qualquer outra preparação do cardápio quando for solicitado, com antecedência mínima de 15 dias antes de sua inclusão no cardápio.

26.8 A aquisição dos gêneros alimentícios para execução dos cardápios deverá atender aos Padrões de Qualidade indicados pela CONTRATANTE. PLANILHA DE MARCAS HOMOLOGADAS

26.9 O valor calórico e o porcionamento das preparações (g/ml e medidas caseiras) deverão ser disponibilizados aos usuários.

26.10 Deverão ser planejados, sem custos adicionais, cardápios temáticos diferenciados para pacientes e servidores em datas especiais (Semana Santa, Festa Junina, Natal e Ano Novo, entre outras), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo SND. Enquadram-se, também, nesta orientação os Aniversariantes do Mês, Dia das Crianças, Dia das Mães, Dia dos Pais e outras datas Comemorativas ou Campanhas Nacionais de acordo com as características de cada Unidade. Para a comemoração dos pacientes aniversariantes, uma vez ao mês, poderá ser servido bolo decorado (sem utilizar confeitos processados e corantes artificiais) e refresco de polpa de fruta 100% natural no lanche.

26.11 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus, de acordo com seu quadro clínico e nutricional.

26.12 A fim de evitar possíveis dúvidas de interpretação dos termos técnicos, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

- **DESJEJUM** – Pequena refeição, servida pela manhã para quebrar o jejum
- **COLAÇÃO** - Pequeno lanche, servido entre o desjejum e o almoço.
- **MERENDA** – Pequena refeição, fornecida entre o almoço e o jantar.
- **CEIA** - Pequena refeição, servida aos pacientes após o jantar.
- **ALMOÇO E JANTAR** - Refeições principais, ou grandes refeições.

## 27. NORMAS GERAIS

27.1 Será fornecida refeição referente ao horário à pacientes e acompanhantes autorizados, que aguardam admissão.

1.2 O sistema de distribuição de refeição aos pacientes deverá ser de acordo com o Serviço de Nutrição e Dietética das Unidades de Saúde.

27.3 Fornecer água mineral gelada, em embalagem descartável individual de 200 ml a todos os pacientes, acompanhando as refeições do desjejum, almoço, merenda, jantar e ceia, e



colação, num total de 06 (seis) copos por dia. O custo deste item estará contemplado no preço de cada uma das refeições e lanche citados.

27.4 Em casos específicos que haja necessidade de controle máximo de contaminação (ex: pacientes neutropênicos) os sucos servidos deverão ser 100% fruta, sem açúcar de adição ou edulcorantes artificiais, conservantes e corantes, em embalagem individual industrializada, tendo no mínimo 200 ml, sem ônus para a CONTRATANTE.

27.5 Nas grandes refeições, o refresco de polpa de fruta 100% natural, servido ao acompanhante, poderá ser repetido uma vez, caso seja solicitado pelos mesmos.

27.6 O porcionamento das grandes refeições de dietas deverá ser baseado em amostra, previamente pesada e aprovada pelo SND, obedecendo as gramaturas estabelecidas. Os utensílios devem ser adequados e padronizados para o perfeito porcionamento das preparações.

27.7 A CONTRATADA deverá prezar pela apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

27.8 Todos os componentes do cardápio deverão estar disponíveis, para servir do primeiro ao último comensal.

27.9 Observar a aceitação das preparações servidas e no caso de haver rejeição maior que 30% por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros, com anuência da CONTRATANTE.

27.10 Para atender de forma individualizada as necessidades dos pacientes e acompanhantes o anexo III é composto por itens que permitem as modulações necessárias.

## **28. NORMAS REFERENTES À ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES**

28.1 Para pacientes não poderão ser utilizados nos cardápios: embutidos, defumados, carnes salgadas, peixes com espinha, produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas). No caso do cardápio de acompanhantes estes itens podem ser utilizados, se autorizados pelo SND, em cardápios específicos, compondo preparações típicas, em uma frequência não maior que 2 vezes ao mês, excetuando-se os produtos ultraprocessados (tipo: almôndega, quibe, frango empanado e outros similares, misturas para preparo de purês, sopa, bolos, sobremesas entre outros, pratos prontos para consumos, tortas, quiches, empadões, lasanhas), que não podem ser utilizados.

28.2 Para a confecção das preparações **não** será permitida: a adição de produtos que contenham glutamato monossódico em sua composição;

28.2.1 A utilização de molhos, temperos industrializados como os caldos em cubos/tabletes de carne, de galinha, de legumes, tempero pronto para arroz, para feijão, para sopa, realçadores



de sabor (saquinhos com diferentes cores e indicações, temperos em pastas, entre outros), substâncias industrializadas para amaciamento de carnes, ou outros aditivos químicos, com a finalidade de modificar as características dos gêneros alimentícios;

28.2.2 A utilização de óleo misto ou composto de soja e oliva, óleo de bagaço de oliva ou similar.

28.3 Sempre que houver necessidade de utilização de produtos industrializados para a confecção das sobremesas deve-se optar por produtos com ingredientes de boa qualidade evitando-se os que possuam aditivos alimentares prejudiciais à saúde, e deve haver a avaliação e autorização do SND da CONTRATANTE para que se faça uso destes itens. Lembrando que a preferência deve ser sempre por produtos feitos na própria unidade, com ingredientes naturais.

28.4 As geleias de frutas que compõem as pequenas refeições poderão ser elaboradas na UAN da Unidade de Saúde. Deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis, com tampa e etiquetados contendo informações referentes à data do preparo e tempo de validade do produto, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade. Quando substituídas por geleias industrializadas essas devem ser fornecidas em embalagens originais individualizadas e devem conter como ingrediente predominante na sua composição frutas é indicado ainda optar pelas opções isentas de corantes artificiais e glúten e que contenham menor quantidade de aditivos em sua composição.

28.5 Os queijos cremosos utilizados em preparações deverão ser isentos ou apresentar baixo teor de amido.

28.6 Para acompanhantes e pacientes adultos, as preparações como empadão, panqueca, lasanha, escondidinho (200g) com recheio de carnes (120g) poderão substituir as preparações proteicas.

28.7 Preparações proteicas compostas com vegetais, massas ou vegetais tipo C não dispensam a inclusão de guarnição no cardápio, como por exemplo: frango ao molho com quiabo, lasanha à bolonhesa, entre outras. As guarnições poderão ser compostas de vegetais do tipo A e/ou B.

28.8 Preparações com massas deverão ser acompanhadas de porção individual de 10g de queijo parmesão ralado em separado.



28.9 Os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha).

28.10 Nas grandes refeições o feijão ou a salada poderão ser substituídos por sopa (200ml) se autorizado pelo SND.

28.11 O açúcar de adição das preparações líquidas deverá ser fornecido na forma individualizada na quantidade equivalente a 5 a 10% do volume da preparação oferecida.

28.12 A composição das sopas, em substituição às saladas, que compõem as grandes refeições, deverá ser feita por vegetais A, B e C.

28.13 A composição das sopas da dieta líquida deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango.

28.14 Para dietas com restrição de açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose (100%) ou stevia (100%) na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido. Não será permitido o uso de adoçantes à base de ciclamato sódico, sacarina sódica, aspartame ou manitol em preparações com restrição total ou parcial de açúcar.

28.15 Deverão ser fornecidos 200 ml de suco ou refresco por grande refeição, todos os dias da semana devendo ser de frutas naturais ou de polpa 100 % composta por frutas, pasteurizada e isenta de corantes, aromatizantes ou conservantes artificiais.

28.16 As frutas deverão ser de primeira qualidade, sem defeitos apresentando tamanho, cor e conformação uniformes, devidamente higienizadas e embaladas, sem ônus para a CONTRATANTE. A sazonalidade desses alimentos deverá ser respeitada, para garantir suas qualidades sensorial e nutricional.

28.17 O porcionamento das frutas in natura ou da preparação salada de frutas deverá ser de 150 g de parte comestível.

28.18 As frutas manga, melancia, melão, mamão e abacaxi devem ser preferencialmente servidas à francesa em recipiente descartável com tampa e talher.



28.19 Preparações como leite batido com frutas e/ou vegetais, mingau, leite com chocolate em pó e café com leite deverão conter no mínimo 150 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 200 ml, exceto nas dietas líquida, líquida gelada e hiperproteica e hipercalórica em que deverão conter no mínimo 200 ml de leite, totalizando uma porção com volume final de 250 ml.

28.20 Caracteriza-se como mistura nutritiva a formulação contendo complemento alimentar em pó, hiperproteico (com no mínimo 8g de proteína por porção utilizada), polimérico, com ou sem lactose, com ou sem sacarose, com vitaminas, com minerais, com ou sem sabor, mantendo a diluição proporcional à recomendada pelo fabricante, adicionada de leite integral, semidesnatado ou desnatado, com ou sem lactose, ou suco de frutas ou bebida à base de proteína de vegetal.

## **29 NORMAS REFERENTES AS SOBREMESAS COMPONENTES DOS CARDÁPIOS PARA PACIENTES E ACOMPANHANTES.**

29.1 É expressamente proibido o uso de pó para o preparo de gelatinas, pudins, flans, mousses, manjar, curau, sorvete, entre outras sobremesas sem a autorização do SND, quando autorizado seu uso para alguma preparação específica o uso destes produtos industrializados não pode ser superior a 1 vez por quinzena e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso. USA PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS DE MARCAS TESTADAS E PREVIAMENTE AUTORIZADAS

29.2 Deve-se dar preferência à pudins, flans e mousses à base de leite, ovos, iogurtes, frutas, tapioca, aveia, sagu.

29.3 Doces a base de frutas, legumes ou verduras poderão compor os cardápios. Os doces devem ser preferencialmente preparados na unidade, quando industrializados, deverão ser a base de frutas, vegetais e/ou leite, dando-se preferência aos sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.4 As sobremesas doces deverão ter sempre a versão diet (isento de sacarose) e light (redução de gordura) para o atendimento a necessidades de pacientes diabéticos e/ou com restrição de gordura.



29.5 Todas as sobremesas sob a forma de doce deverão ser porcionadas em recipientes individuais descartáveis com tampa. As frutas deverão ser higienizadas e embaladas, individualmente, em sacos plásticos tipo cristal, próprios para o uso de alimentos e, quando for necessário, fracionadas e acondicionadas em recipiente com tampa. As sobremesas deverão estar etiquetadas individualmente contendo informações referentes à data do preparo e/ou porcionamento, tempo de validade, bem como a identificação da preparação e respectiva quantidade.

29.6 Os sorvetes industrializados não deverão compor o cardápio mais de 2 vezes ao mês, e deve ser dada preferência às opções sem adição de aromatizantes, conservantes e corantes artificiais e livres de gorduras hidrogenadas ou trans e sem glúten e sua composição deve ser submetida à avaliação do SND antes da liberação de uso.

29.7 As gelatinas deverão ser à base de suco ou polpa de frutas, elaboradas pela CONTRATADA na própria Unidade.

29.8 A Referência de Frequência Mensal de Alimentos/Preparações das Sobremesas por Refeição (Almoço e Jantar) para Pacientes, Funcionários Autorizados e Acompanhantes está resumida no quadro abaixo:

| Gênero alimentício/Preparação | Frequência Mensal em % |
|-------------------------------|------------------------|
| Fruta (*)                     | 80                     |
| Preparações doces             | 20                     |

29.9 A variedade de frutas deverá prevalecer na composição dos cardápios, não sendo recomendado a utilização de frutas repetidas durante a mesma semana.

### 30 NA DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

30.2.1 As preparações deverão apresentar aspectos sensoriais característicos, mantendo o padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE.

30.2.2 O horário de distribuição das refeições ficará a critério do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade.

30.2.3 A distribuição das refeições deverá obedecer ao porcionamento das preparações, previsto neste Termo de Referência.



30.2.4 A CONTRATADA deverá prover, diariamente, com a devida antecedência, provas de porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para degustação, realizando, imediatamente, alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo, de acordo com os critérios do Serviço de Nutrição e Dietética da Unidade. É de responsabilidade do SND das Unidades produtoras de refeições destinadas a outras Unidades fazer a prova de porções de todas as refeições destinadas às Unidades receptoras e solicitar alterações pertinentes.

30.2.5 As grandes refeições/dietas, para pacientes e acompanhantes impossibilitados de se ausentarem da enfermaria, deverão ser distribuídas sob a modalidade centralizada. As saladas, que acompanham as refeições, deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens descartáveis próprias, providas de tampa.

30.2.6 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso, todos com capacidade mínima de 300ml.

30.2.7 Para todas as preparações ou alimentos que compõem a relação de itens complementares assim como o fornecimento de água filtrada, quando solicitados, deverão ser acompanhados dos respectivos descartáveis, em quantidade suficiente e proporcional, tais como: a cada 200ml de líquido deverá ser fornecido um copo de 250ml, com tampa; no caso de café infuso, a cada litro deverão ser fornecidos vinte copos de 50ml; nos casos de preparações sólidas, além de fornecer embalagens, deverão fornecer talheres compatíveis para refeições, reforçados, resistentes ou extra fortes nas cores branca ou cristal, embalados em sacos plásticos transparentes, compatíveis com a preparação e/ou alimento fornecido, todos sem custos adicionais.

30.2.8 A distribuição das refeições deverá ser realizada em condições de tempo e temperatura adequados, que excluam toda e qualquer possibilidade de contaminação, deterioração e proliferação de microrganismos patogênicos.

30.2.9 As refeições serão distribuídas nas enfermarias por copeiros, exclusivamente designados para essa atividade, e transportadas em carros apropriados e adequados ao tipo de utensílios utilizados e ao trajeto a ser percorrido.

30.2.10 A CONTRATADA deverá manter arquivados os registros de controle de temperaturas do processo de distribuição e disponibilizá-los, sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

30.2.11 Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo as da salada, da sopa e da sobremesa, deverão ser providas de tampas, próprias e ajustadas às embalagens, e identificadas.

30.2.12 As informações que deverão ser contidas nas tampas são: nome do paciente, enfermaria, leito, tipo de dieta, data e horário do porcionamento, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo CONTRATANTE. Na tampa, deverá ainda constar a seguinte observação, inserida por meio de carimbo ou etiqueta: "Este alimento /refeição não deve ser consumido após às \_\_\_ horas de \_\_\_/\_\_\_". ALÉM DA INFORMAÇÃO NA TAMPA É O NOME DA REFEIÇÃO E CONSUMO IMEDIATO

30.2.13 Todas as refeições/dietas deverão ser identificadas na própria UAN e distribuídas para os diversos setores/enfermarias das Unidades, em carros próprios de transporte de refeições conforme descrição no item específico. TODOS ITENS DA DIETA DO PACIENTE DEVE CONTER NOME SOBRENOME, ENFERMARIA E LEITO, TIPO DE DIETA

## 31 DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

31.2.1 As refeições deverão ser acondicionadas em bandejas térmicas de qualidade fabricadas em plástico ABS de alta resistência e durabilidade, com isolamento térmico na base e na tampa, confeccionadas com material atóxico, e que não interfira ou altere o sabor dos alimentos. As bandejas precisam manter a temperatura da refeição até uma hora, com



dimensões adequadas aos carros de transporte, usar descartável embalagem com 4 divisórias isopor.

31.2.2 Os refis utilizados nas bandejas térmicas devem ser descartáveis, em polipropileno, compostos de três ou quatro divisórias para refeição quente, providos de laudo microbiológico e de atoxidade, fornecido por órgão competente e, apropriados para cada tipo de bandeja apresentando dimensões adequadas à refeição e à clientela a ser atendida.

31.2.3 As refeições serão acompanhadas por conjunto de talheres em aço inoxidável (faca, garfo e colher), embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado, acompanhado de guardanapo. **USAR SOMENTE DESCARTÁVEIS**

31.2.4 Caso solicitado pelo SND da CONTRATANTE os talheres utilizados pelos pacientes podem ser descartáveis de boa qualidade e embalados individualmente sem custos adicionais para a CONTRATANTE.

31.2.5 A sopa deverá ser servida em prato térmico fabricado em ABS ou em polipropileno, com cavidade arredondada, provido de tampa, utilizando os descartáveis apropriados ou em embalagem, provida de tampa, fabricada em poliestireno expandido.

31.2.6 As saladas deverão ser acondicionadas, individualmente, em embalagens próprias, providas de tampa.

31.2.7 O suco natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural será servido em copo descartável resistente ou em canecas de vidro temperado liso ou louça, todos com capacidade mínima de 300ml.

31.2.8 Os carros de transporte de refeições deverão ser de material resistente a variações de temperatura e de tamanho compatível com o das bandejas, e levando em consideração a planta física e a disponibilidade e dimensão dos elevadores/monta carga das Unidades

31.2.9 Para os pacientes, as preparações líquidas deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, que poderão promover a alimentação saudável, acompanhadas de xícaras de vidro temperado liso ou louça ou canecas térmicas, providas de tampa, com capacidade de 300ml e prato de sobremesa. As preparações líquidas quentes e geladas deverão ser transportadas acondicionadas em recipientes térmicos apropriados. **USAR COPOS TÉRMICOS**

31.2.10 O papel bandeja estampado com ilustrações ou mensagens que promovam a alimentação saudável deverá ser previamente aprovado pelo SND da CONTRATANTE.

31.2.11 Para pacientes internados nos setores de emergência, do isolamento, da custódia, da sala de repouso, do CTI ou do hospital-dia e para aqueles com doenças transmissíveis nas diversas clínicas das Unidades, nas grandes refeições, as preparações serão acondicionadas e servidas em embalagens térmicas, descartáveis, com 04 divisórias, fabricadas em poliestireno expandido, com capacidade adequada ao tipo de refeição/volume, acompanhadas por salada e sobremesa, acondicionadas em embalagens distintas, tipo acetato transparente, providas de tampas que não permitam extravasamento. Nas pequenas refeições, as preparações serão acondicionadas em embalagens descartáveis, respeitando-se as características e formas de apresentação. Todas as refeições deverão ser servidas em bandejas lisas, forradas com papel bandeja, acompanhadas por conjunto de talheres descartáveis, embalados, individualmente, em saco plástico atóxico, em tamanho apropriado e guardanapo, sem custos adicionais.

## 32 NA COBRANÇA DAS REFEIÇÕES.

32.2 Os preços praticados serão os estabelecidos na contratação, baseados no termo de Referência.

32.3 Para efeito de faturamento, a alimentação fornecida deverá ter controle diário. As ferramentas de controle deverão ser estabelecidas pela CONTRATANTE.



32.4 Para os pacientes, as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com preços estabelecidos, por dieta, no resultado final da licitação.

32.5 Para os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo com os preços estabelecidos no contrato

32.6 O controle desta cobrança será exercido por um preposto da empresa e um servidor designado pelo responsável técnico da Unidade de Saúde.

32.7 Para os pacientes, os acompanhantes as refeições serão cobradas por refeição servida, de acordo o descrito neste termo de referência. Nas situações em que a CONTRATADA não cumprir o disposto neste Termo de Referência e deixe de fornecer as preparações que compõem o cardápio do dia, serão inseridos descontos nas refeições.

32.8 A cobrança dos lanches para os setores autorizados, será determinada de acordo com os preços dos itens de sua composição, na quantidade solicitada e efetivamente entregue ao setor, estabelecidos para os mesmos no resultado final da licitação.

32.9 A MEIA PORÇÃO deverá ser cobrada como 60 % do valor da porção inteira.

32.10 A CONTRATADA somente deverá emitir a fatura final de todos os serviços prestados, após a análise dos Relatórios de Execução do serviço, com os devidos atestos.



**PRIMEIRO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº  
172/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA  
RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA, 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, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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**, na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Fica o prazo do Contrato original 172/2022, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **03 (três) meses**, com data de início em **20 de dezembro de 2022** e de término em **19 de março de 2023** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

**Parágrafo Primeiro** - Caso o Contrato de Gestão firmado entre a OSC Viva Rio e o Município 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 a vigência do Contrato de Gestão.

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

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO**

**Parágrafo Primeiro** – O valor mensal do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**.

**Parágrafo Segundo** – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**



Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 22.411-030  
Telefone: (21) 2555-3750  
www.vivariorj.org.br

INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483  
000142

Assinado de forma  
digital por INFINITY  
MULTISERVICOS  
LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.12.20  
14:01:24 -03'00'

**Parágrafo Terceiro** – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 172/2022 passará a ser de até R\$ 656.375,52 (Seiscentos e cinquenta e seis mil, trezentos e setenta e cinco reais e cinquenta e dois centavos).

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

#### CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO:

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

#### CLÁUSULA QUINTA - DO FORO:

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

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

Rio de Janeiro, 20 de dezembro de 2022.

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

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

INFINITY MULTISERVICOS Assinado de forma digital por INFINITY  
MULTISERVICOS LTDA:40494483000142  
Dados: 2022.12.20 14:01:41 -03'00'

\_\_\_\_\_  
**INFINITY MULTISERVICOS LTDA**

#### TESTEMUNHAS:

1ª)

Nome:

CPF/MF nº

  
Sergio Nunes  
Matriculada: 29311  
Contratos  
Viva Rio

2ª)

Nome:

CPF/MF nº

  
Paloma Moura  
Contratos  
Matriculada: 1160092  
Viva Rio



**SEGUNDO TERMO ADITIVO AO CONTRATO Nº  
172/2022 QUE ENTRE SI FAZEM A OSC VIVA  
RIO E A EMPRESA INFINITY MULTISERVICOS  
LTDA, 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, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **INFINITY MULTISERVICOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422 na pessoa de seu representante legal **ANTONIO CARLOS OLIVEIRA MONTEIRO**, brasileiro, casado, empresário, portador da identidade nº 089885370, órgão expedidor IFP/RJ e do CPF 003.232.607-64, residente e domiciliado na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, 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**, na prestação de serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro.

**CLAUSULA SEGUNDA - DO PRAZO:**

Fica o prazo do Contrato original 172/2022, em sua Cláusula Quinta, prorrogado por mais **03 (três) meses**, com data de início em **20 de março de 2023** e de término em **19 de junho de 2023** podendo ser prorrogado de comum acordo entre as partes, mediante Termo de Aditamento ao presente Instrumento.

**Parágrafo Primeiro** - Caso o Termo de Colaboração firmado entre a OSC Viva Rio e o Município 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 a vigência do Termo de Colaboração.

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

**CLÁUSULA TERCEIRA - DO VALOR DO PAGAMENTO**

**Parágrafo Primeiro** – O valor mensal do presente Termo Aditivo será em média de **R\$ 109.395,92 (Cento e nove mil, trezentos e noventa e cinco reais e noventa e dois centavos)**.

**Parágrafo Segundo** – O Valor Global do presente Termo Aditivo é estimado em **R\$ 328.187,76 (Trezentos e vinte e oito mil, cento e oitenta e sete reais e setenta e seis centavos)**



**Parágrafo Terceiro** – Após assinatura do presente Termo Aditivo, o valor global do contrato original Nº 172/2022 passará a ser de até **R\$ 984.563,28 (Novecentos e oitenta e quatro mil, quinhentos e sessenta e três reais e vinte e oito centavos)**.

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

#### CLÁUSULA QUARTA - DA RATIFICAÇÃO:

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

#### CLÁUSULA QUINTA - DO FORO:

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

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

Rio de Janeiro, 20 de março de 2023.

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

VIVA RIO

INFINITY MULTISERVICOS LTDA

40.494.483/0001-42

INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA

ESTRADA DO TINDIBA, Nº 316

PECHINCHA- CEP 22.740-360

RIO DE JANEIRO-RJ

TESTEMUNHAS:

1ª)

Nome:

CPF/MF nº 132.771017 90

Sergio Nunes  
Matricula: 29311  
Contratos  
Viva Rio

2ª)

Nome:

CPF/MF nº 082.44.952 61  
Aline Bruno  
Contratos  
Matricula N215448  
Viva Rio



## TERMO DE DISTRATO

REF: CONTRATO Nº 172/2022

**DISTRATO QUE ENTRE SI FAZEM A OSS  
VIVA RIO E INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**

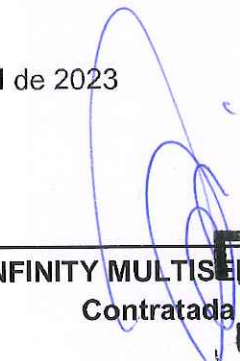
**VIVA RIO**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ nº 00.343.941/0001-28, situada na Rua Alberto de Campos, 12, Ipanema, Rio de Janeiro/RJ, CEP: 27345-971, por seu presidente, **PEDRO DANIEL STROZENBERG**, brasileiro, solteiro, advogado, portador da identidade 09.038.645-9 IFP/RJ e do CPF 012.240.057-75, residente à Rua Santo Amaro, 286, Glória, Rio de Janeiro/RJ e a **INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**, inscrita no CNPJ-MF nº 40.494.483/0001-42, com sede na Estrada do Tindiba, nº 316, Pechincha, Rio de Janeiro/RJ, CEP 22.725-422, na qualidade de **CONTRATADA**, vêm pelo presente **TERMO DE DISTRATO AMÍGÁVEL, RESCINDIR**, de comum acordo, o Contrato de prestação dos serviços de Contratação de empresa especializada em serviços continuados de pré-preparo, preparo, transporte, fornecimento e distribuição de dietas normais e modificadas, com copeiras, para os pacientes e acompanhantes atendidos nos serviços de proctologia, ginecologia cirúrgica e de exames endoscópicos, compreendidos como projeto MROSC, a ser implantado e gerido pela **OSC Viva Rio** dentro do **Hospital Municipal da Piedade (HMP)**, no município do Rio de Janeiro, devendo suas atividades serem rescindidas a partir da data 09 de abril de 2023.

Através do presente **TERMO DE DISTRATO**, ficam as partes desobrigadas entre si em relação ao referido contrato, a partir **do dia 09 de abril de 2023**. E por estarem justos e contratados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma e para mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro, 09 de abril de 2023


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

  
\_\_\_\_\_  
**VIVA RIO**  
Contratante

  
\_\_\_\_\_  
**INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**  
Contratada  
**40.494.483/0001-42**  
**INFINITY MULTISERVIÇOS LTDA**  
ESTRADA DO TINDIBA, Nº 316  
PECHINCHA- CEP 22.740-360  
RIO DE JANEIRO-RJ

TESTEMUNHAS: Sergio Nunes  
Matrícula: 79811  
Contratos  
Viva Rio

1ª) \_\_\_\_\_  
Nome:  
CPF/MF: nº 139771017-90

2ª)   
Nome: Aline Bruno  
CPF/MF: nº 082.411.952-12  
Matrícula N215448  
Viva Rio

