



INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO DE SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 017/2023

1. PREÂMBULO

1.1. A instituição **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ**, sociedade civil sem fins lucrativos, com sede à Travessa do Ouvidor, nº 21, sala 503, Centro, Rio de Janeiro/RJ, Cep: 20040-040, inscrita no CNPJ sob nº **40.289.134/0001-99**, em conformidade com o seu Regulamento de Aquisições de Bens e Contratações de Obras, Serviços e Locações, torna público aos interessados que realizará no dia 14/03/2023, às 10:00 horas, no Centro de Distribuição da Associação, situado à Rua Drº Francisco de Souza, 728 – Centro – Rio Bonito/RJ – CEP.: 28.800-000, o procedimento de SELEÇÃO DE FORNECEDORES, do tipo Menor Preço por Lote, conforme disposições abaixo.

2. OBJETO

2.1. O objeto do presente Instrumento Convocatorio é a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, fornecimento, transporte e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dietas normais e especiais em atendimento aos pacientes internados, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, nas dependências do **HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO (LOTE I)**, fornecimento de dietas normais aos funcionários nas dependências do **PRONTO SOCORRO FIGUEIRA (LOTE II)**, e aos funcionários e usuários nas dependências do **CAPS II (LOTE III)**, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. A empresa proponente poderá ser representada no presente Processo Seletivo através de pessoa física devidamente credenciada, munido de procuração específica, com firma reconhecida e acompanhada do respectivo ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor (Anexo II);

3.2. Caso a representação se faça através de sócio da empresa, devidamente comprovado através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, fica dispensada a apresentação da procuração exigida no subitem 3.1;

3.3. O Pedido de Credenciamento, acompanhados dos documentos de habilitação, da Proposta Comercial e demais documentos exigidos ao longo deste Instrumento Convocatório, deverá ser apresentado no dia 14/03/2023, às 10:00 horas, conforme previsto no subitem 1.1 supra.

4. DO VALOR E DO QUANTITATIVO ESTIMADO DE CONTRATAÇÃO

4.1. A Proposta Comercial para execução do objeto deverá ser apresentada observando as especificações técnicas e quantitativos estimados constantes no Termo de Referência em anexo (Anexo I), respeitando o valor máximo de R\$ 5.373.818,40 (cinco milhões trezentos e setenta e três mil oitocentos e dezoito reais e quarenta centavos), para a execução do serviço por 12 (doze) meses.



5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta Comercial deverá ser apresentada em envelope único, lacrado e contendo em sua parte externa a seguinte descrição:

PROPOSTA COMERCIAL

PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ

SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 017/2023

PROCESSO Nº 023/2023

PROPONENTE (RAZÃO SOCIAL, CNPJ E ENDEREÇO)

5.2. A proposta comercial deverá ser elaborada observando as disposições do Anexo I – Termo de Referência, e nos moldes do Anexo III - Modelo de Proposta, deste Instrumento Convocatório, em papel timbrado da empresa, ser redigida em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnica de uso corrente, com suas páginas numeradas seqüencialmente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas e ser datada e assinada pelo representante legal da empresa, contendo:

5.3. Nome, endereço, nº do CNPJ e Inscrição Estadual da empresa proponente;

5.4. Número do Processo Seletivo e do Processo interno, previstos no item 5.1;

5.5. Descrição detalhada do objeto deste Processo Seletivo, o Valor Unitário em algarismo e por extenso, com no máximo 02 (duas) casas decimais, prevalecendo este último em casos de divergência, já incluídos os impostos, taxas, embalagens e outros encargos provenientes da execução do objeto;

5.6. Número do telefone e e-mail ou outro tipo de comunicação rápida, bem como o nome do responsável que poderá ser contatado com objeto de agilizar os procedimentos entre a Prima Qualitá Saúde e a proponente, conforme disponibilidades;

5.7. Indicação da agência, do número da conta e do nome da instituição bancária, conforme disponibilidade;

5.8. Indicação do nome e da qualificação do representante legal investido de poderes para firmar o termo de contrato decorrente da presente Seleção;

5.9. Não serão admitidas propostas que não cumpram todos os requisitos ora exigidos e/ou não contemplem a totalidade dos quantitativos constantes do ANEXO I do presente Processo Seletivo.

5.10. O prazo de validade das propostas será de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contado da data marcada para realização deste Processo Seletivo, independente da data consignada em cada proposta apresentada.

5.11. Ao apresentar proposta para este Processo Seletivo será considerado que o proponente está de pleno acordo com todas as disposições nela contidas

6. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

6.1. Poderão participar da presente Seleção de Fornecedores todos os interessados do ramo de atividade pertinente, que atenderem as condições constantes deste instrumento e seus anexos.

6.2. A participação no credenciamento implica automaticamente na aceitação integral e irrevogável dos termos e conteúdo deste Instrumento Convocatório, seus anexos, regulamentos e instruções;

6.3. Estarão impedidos de participar de qualquer fase deste processo os interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

a) Estejam sob falência, dissolução ou liquidação. Caso estejam sob processo de recuperação judicial ou extrajudicial, deverão apresentar o plano de recuperação, devidamente aprovado pela autoridade competente; e

b) Cooperativas, a partir do indicativo definido pela homologação do Meritíssimo Juízo do Trabalho da 20ª Vara do Trabalho de Brasília, no Termo de Compromisso firmado entre a União e o Ministério Público do Trabalho nos autos do Processo nº 01082.2002.020.10.00-0, alínea “c” da Clausula Primeira.

7. DOCUMENTOS PARA HABILITAÇÃO

7.1. Os Documentos de Habilitação deverão ser apresentados dentro do Envelope de Proposta Comercial previsto no item 5.1, e deverá conter todos os requisitos de Habilitação ora solicitados.

7.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.2.1. Registro Comercial, no caso de empresa individual;

7.2.2. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;

7.2.3. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedade civil, acompanhada da prova de composição da Diretoria em exercício;

7.2.4. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.3. REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

7.3.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ;

7.3.2. Prova de inscrição no Cadastro de Contribuições Estadual ou Municipal, se houver, conforme o caso, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

7.3.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal, através da apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, expedida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional em conjunto com a Secretaria da Receita Federal, abrangendo as contribuições sociais previstas nas alíneas ‘a’ a ‘d’ do parágrafo único do art. 11 da Lei nº 8.212, de 24 de julho de 1991, comprovando a inexistência tanto de débitos inscritos quanto de não inscritos na Dívida Ativa da União, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei;

7.3.4. Prova de regularidade com a Fazenda Estadual, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Estaduais (ICMS) expedida pela Secretaria de Estado de Fazenda ou Distrito Federal, e da Certidão da Dívida Ativa Estadual, comprovando a inexistência de débitos inscritos, expedida pela PGE, ou outra(s) equivalente(s), tal(tais) como certidão(ões) positiva(s) com efeito de negativa(s), na forma da lei;



7.3.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal, através da apresentação de Certidão de Regularidade de Tributos Municipais (ISS) expedida pela Secretaria Municipal de Fazenda, e da Certidão da Dívida Ativa Municipal comprovando a inexistência de débitos inscritos, ou outra equivalente, tal como certidão positiva com efeito de negativa, na forma da lei, devidamente comprovadas documentalmente pela licitante;

7.3.6. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço, através do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) ou do documento denominado "Situação de Regularidade do Empregador", expedido pela Caixa Econômica Federal – CEF;

7.3.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, por meio de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT) ou por meio da Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com os mesmos efeitos da CNDT, quando verificada a existência de débitos garantidos por penhora suficiente, segundo o disposto no § 2º do art. 642-A, Título VII-A da CLT;

7.4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

8. PROCEDIMENTO DA SELEÇÃO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

8.1. No horário e local indicados no preâmbulo deste instrumento, será aberta a sessão de processamento desta Seleção de Fornecedores, iniciando-se com o credenciamento dos interessados em participar da seleção e entrega do Envelope de Proposta de Preços.

8.2. As propostas que observarem as condições previstas nesse Instrumento Convocatório serão classificadas e selecionadas para a etapa de lances, com observância dos seguintes critérios:

a) Seleção da proposta de menor preço e as cinco demais com preços 10% superiores àquela à critério do responsável pelo processo seletivo zelando sempre com vistas a garantir a competitividade e economicidade;

b) Não havendo pelo menos 05 (cinco) preços na condição definida na alínea anterior, serão selecionadas as propostas que apresentarem os menores preços, até o máximo estipulado pelo Presidente da Comissão do Departamento de Compras, sendo que, no caso de empate nos preços, serão admitidas todas as propostas empatadas, independentemente do número de participantes.

8.3. A Comissão do Departamento de Compras convidará individualmente os autores das propostas selecionadas a formular lances de forma sequencial, a partir do autor da proposta de maior preço e os demais em ordem decrescente de valor, decidindo-se por meio de sorteio no caso de empate de preços.

8.4. A disputa de lances será realizada item a item, sendo que o mesmo procedimento se repetirá após a declaração de vencedor de cada item.

8.5. Os lances deverão ser formulados em valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço ou ao último lance ofertado.

8.6. A etapa de lances será considerada encerrada quando todos os participantes dessa etapa declinarem da formulação de lances.

8.7. Encerrada a etapa de lances, serão classificadas as propostas selecionadas e não selecionadas, na ordem crescente dos valores, considerando-se para as selecionadas o último preço ofertado na etapa de lances.



- 8.8. A Comissão do Departamento de Compras poderá negociar com o autor da oferta de menor valor com vistas à redução do preço.
- 8.9. Após a negociação, se houver, a Comissão do Departamento de Compras examinará a aceitabilidade do menor preço, decidindo motivadamente a respeito.
- 8.10. Considerada aceitável a oferta de menor preço, serão analisados os documentos de habilitação de seu autor.
- 8.11. Os documentos de habilitação serão assinados e a sessão será suspensa por 30 (trinta) minutos, para conferência da documentação apresentada.
- 8.12. Constatado o atendimento dos requisitos de habilitação previstos neste instrumento, a empresa será habilitada e declarada vencedora deste Processo Seletivo.
- 8.13. Se a oferta não for aceitável, ou se a empresa desatender as exigências para a habilitação, a Comissão do Departamento de Compras examinará a oferta subsequente de menor preço, negociará com o seu autor, decidirá sobre a sua aceitabilidade e, em caso positivo, verificará as condições de habilitação e assim sucessivamente, até a apuração de uma oferta aceitável cujo autor atenda aos requisitos de habilitação, caso em que será declarado vencedor.
- 8.14. Caso a segunda colocada com o preço de menor valor não aceite a redução, a Comissão do Departamento de Compras poderá conceder o prazo de 05 (cinco) dias úteis para a primeira colocada sanar as pendências em seus documentos de habilitação, designando no mesmo momento da concessão de prazo a data para a nova sessão, onde as demais interessadas deverão comparecer, através do representante credenciado para o processo seletivo, ou mediante a apresentação de novos documentos de credenciamento, em caso de substituição.
- 8.15. Caso as exigências não sejam sanadas, serão analisados os documentos de habilitação da empresa classificada em segundo lugar com a proposta de menor preço anteriormente convocada, seguindo a regra prevista no item 8.12.
- 8.16. A empresa declarada vencedora deverá encaminhar a proposta ajustada (original ou por meio eletrônico) a Comissão do Departamento de Compras até o primeiro dia útil subsequente a abertura do presente Instrumento Convocatório, no horário de 9:00 as 17:00 horas, cumprindo todos os requisitos do presente Processo Seletivo, sob pena de desclassificação.
- 8.17. A documentação de habilitação das empresas que não tenham sido consideradas vencedoras serão devolvidos aos seus representantes ou disponibilizados para retirada em ocasião futura, sendo que, nesse caso, a não retirada no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da comunicação importará na destruição dos mesmos.
- 8.18. Para o julgamento do presente Processo Seletivo será levado em consideração à proposta que apresentar o menor preço Unitário, desde que esta esteja de acordo com as especificações deste instrumento.
- 8.19. A abertura do “ENVELOPE – PROPOSTA COMERCIAL” será realizada sempre em ato público, previamente designado, do qual se lavrará Ata circunstanciada assinada pela Comissão do Departamento de Compras e empresas presentes;
- 8.20. Não serão aceitos envelopes apresentados após a data e hora, fixados no preâmbulo deste instrumento;
- 8.21. Não será permitido a uma mesma pessoa representar mais de uma empresa ao mesmo tempo;
- 8.22. Não serão admitidas propostas que apresentem preços unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero;
- 8.23. Serão desclassificadas:



- a) As propostas com preços excessivos, assim entendidos aqueles que se mostrarem superiores ao praticado no mercado respectivo ou manifestamente inexecutável;
- b) As propostas que não atendam às exigências deste Instrumento Convocatório.

9. RECURSOS

9.1. Das decisões caberá recurso, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados do primeiro dia útil subsequente à data da divulgação do resultado, ficando, nesse período, autorizada vista ao processo.

9.2. A decisão será proferida dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10. HOMOLOGAÇÃO

10.1. O resultado do Processo Seletivo será homologado pelo Diretor Presidente do PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ.

11. DA CONTRATAÇÃO

11.1. O Contrato de Prestação de Serviços terá vigência por 12 (doze) meses, podendo ser rescindido com o encerramento do Contrato de Gestão nº 081/2023 firmado entre o PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ e a Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde, ou prorrogado por comum acordo entre as partes.

11.2. A empresa que vier a ser declarada vencedora do Instrumento Convocatório será contratada considerando as condições previstas no Termo de Referência (Anexo I), para execução dos serviços demandados pela Contratante.

11.3. O contrato a ser firmado com a empresa vencedora obrigada essa última 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.

12. DA EXECUÇÃO, PAGAMENTO, REAJUSTAMENTO, PENALIDADES E FISCALIZAÇÃO

12.1. O objeto deverá ser executado em total observância das disposições contidas no presente instrumento e seus anexos.

12.2. O não cumprimento das obrigações decorrentes do presente Processo Seletivo acarretará na rescisão do contrato e nas penalidades descritas na Cláusula Décima Segunda da Minuta de Contrato - Anexo IV, deste Instrumento Convocatório.

12.3. Em caso da rescisão contratual prevista no presente item poderão ser convocadas as empresas remanescentes, na ordem de classificação para a devida contratação.

12.4. A fiscalização do objeto será realizada por profissional designado pela Prima Qualitá Saúde, o qual poderá recusar, no todo, ou em parte, qualquer objeto executado em desacordo com presente instrumento convocatório.



12.5. O pagamento será efetuado mensalmente mediante efetiva execução do objeto, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação de nota fiscal devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos serviços executados no período de referência.

12.6. Os preços propostos poderão ser reajustados de acordo com o previsto na Cláusula Oitava da respectiva Minuta de Contrato de Prestação de Serviços (Anexo IV).

13. DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. O presente processo seletivo se dará em atenção aos princípios constitucionais da publicidade, da economicidade, da impessoalidade, da legalidade, da isonomia e da transparência, e relação ao tratamento que será ofertado a todos os participantes e terceiros interessados;

13.2. Quaisquer esclarecimentos a respeito deste Instrumento Convocatório poderão ser obtidos pelo e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) dias úteis anteriores a data prevista para entrega dos Pedidos de Credenciamento;

13.3. Impugnações e esclarecimentos quanto ao objeto e ao Instrumento Convocatório deverão ser direcionados ao e-mail: primaqualitasaudeos@gmail.com, com até 03 (três) dias úteis anteriores a data prevista para entrega dos Pedidos de Credenciamento;

13.4. As empresas interessadas poderão obter informações gerais referentes ao Processo Seletivo através do site www.primaqualitasaude.org ou por meio do telefone (21) 96673-1334 - Rio de Janeiro, ou pelo e-mail primaqualitasaudeos@gmail.com.

13.5. A empresa interessada deverá observar rigorosamente o Instrumento Convocatório e os comunicados a serem divulgados na forma definida no mesmo.

13.6. Quaisquer alterações nas regras fixadas neste Instrumento Convocatório somente poderão ser feitas por meio de Instrumento Convocatório de Retificação.

13.7. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE não se responsabiliza por informações de qualquer natureza, divulgados em sites de terceiros.

13.8. As ocorrências não previstas neste Instrumento Convocatório serão resolvidas a critério exclusivo e irrecorrível da PRIMA QUALITÁ SAÚDE.

13.9. A OS PRIMA QUALITÁ SAÚDE reservam-se o direito de promover as correções que se fizerem necessárias, em qualquer etapa do presente Processo Seletivo ou posterior ao mesmo, em razão de atos não previstos ou imprevisíveis.

13.10. As despesas relativas à participação em todas as etapas do Processo Seletivo correrão a expensas da própria empresa interessada, não sendo reembolsáveis ou objetos de pleitos indenizatórios.

13.11. Todos os cálculos citados neste Instrumento Convocatório serão considerados até a segunda casa decimal, arredondados e para o número imediatamente superior se o algarismo da terceira casa decimal for igual ou superior a cinco.

14. ANEXOS DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

- I. Termo de Referência (Anexo I);
- II. Pedido de Credenciamento (Anexo II);



- III. Modelo de Proposta Comercial (Anexo III);
- IV. Minuta do Contrato (Anexo IV);
- V. Planilha com o preço máximo a ser pago pela Instituição (Anexo V).

Rio de Janeiro, 07 de março de 2023.

Soraya Araujo Damasco
Departamento de Compras

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, fornecimento, transporte e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dietas normais e especiais em atendimento aos pacientes internados, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, nas dependências do **HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO (LOTE I)**, fornecimento de dietas normais aos funcionários nas dependências do **PRONTO SOCORRO FIGUEIRA (LOTE II)**, e aos funcionários e usuários nas dependências do **CAPS II (LOTE III)**, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste termo de referência e seus anexos, cumprindo o disposto nas legislações existentes, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento ao Contrato de Gestão nº 081/2023, firmado com a Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde;

1.2. O serviço será prestado assegurando uma alimentação adequada e balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando a legislação, cultura local e com atenção às condições socioambientais;

1.3. O objeto também inclui a higienização das dependências, utensílios, equipamentos utilizados, caixa de gordura, bem como a manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, recursos humanos em número adequado e dimensionado de acordo com as normas vigentes para desenvolver todas as atividades previstas; e fornecimento dos gêneros alimentícios, móveis, equipamentos, utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza);

1.4. As etapas de preparação das refeições serão realizadas nas dependências da CONTRATANTE, sendo a CONTRATADA responsável pelo transporte das refeições, dispondo de boas práticas, segundo a RDC 216/2004, com vistas a preservar a integridade dos alimentos. As refeições serão distribuídas na modalidade self service e/ou na modalidade transportada, nas dependências das Unidades;

LOTE I			
(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos pacientes internados, por via oral ou enteral, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, em atendimento ao HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, no Município de Arraial do Cabo)			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD/MÊS
1	Desjejum, colação e ceia	Unidade	12.168
2	Almoço e Jantar	Unidade	12.168
3	Lanche da tarde	Unidade	6.084
4	Nutrição enteral	Unidade	150
5	Água mineral 510 ml	Unidade	4.800

6	Suplementos	Unidade	100
7	Simbióticos	Unidade	50
8	Espessantes	Unidade	100

LOTE II (Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos funcionários em atendimento ao PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA, no Município de Arraial do Cabo).			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD/MÊS
1	Desjejum e ceia	Unidade	1.156
2	Almoço e Jantar	Unidade	1.156
3	Lanche da tarde	Unidade	578

LOTE III (Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos usuários e funcionários, em atendimento ao CAPS II, no Município de Arraial do Cabo).			
ITEM	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QTD/MÊS
1	Desjejum	Unidade	435
2	Almoço	Unidade	435

1.5. Os serviços de nutrição e alimentação hospitalar (LOTE I), devem ser prestados de forma contínua, processada e padronizada com o mais rigoroso controle de qualidade, dentro das normas e legislação pertinentes, sob inteira responsabilidade da CONTRATADA, obedecendo aos detalhamentos constantes neste Termo de Referência e padronização dos serviços de nutrição de cada unidade - com dietas normais e modificadas, para pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários. Os serviços contratados devem ser executados com eficiência e qualidade, tendo como premissa a binômica economia e qualidade, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas.

1.6. A prestação de serviços de alimentação visa atender aos seguintes grupos de consumo:

1.6.1. Pacientes: dietas gerais e especiais, incluindo dieta enteral, espessantes, suplementos e simbióticos quando indicados, destinadas à pacientes internados no Hospital Geral de Arraial do Cabo.

1.6.2. Acompanhantes: refeição para acompanhantes de pacientes internados no Hospital Geral de Arraial do Cabo, conforme Leis Federais nº 8.069 de 13/07/90, nº 10.741 de 01/10/03 e nº 11.108 de 07/04/2005.

1.6.3. Funcionários: refeições para funcionários, em atendimento ao HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA E CAPS II.

1.6.4. Usuários: refeições para usuários que são atendidos no CAPS II.

2. PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS

2.1. Para a elaboração da Proposta de Preços deverá ser apresentada a planilha de composição de custo e formação de preço, conforme modelo a seguir:

OBS: A COMPOSIÇÃO DE CUSTO DEVERÁ SER FEITA PARA CADA LOTE

Planilha de Custos e Formação de Preços		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em	

Identificação do Serviço

Tipo de Serviço: NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

OBS: A COMPOSIÇÃO DE CUSTO DEVERÁ SER FEITA POR CATEGORIA PROFISSIONAL

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	

F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intrajornada	
H	Outros (especificar)	
Total da Remuneração		

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENS AIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	
C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
Total de Benefícios mensais e diários		

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		

F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13º Salário	
B		
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio trabalhado	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5	Composição do Custo de Reposição do Profissional	Valor (R\$)
A	Férias	

B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - Resumo - Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex.: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex.: ISS)		
	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
Total			

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.



Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do faturamento.

Quadro-resumo do Custo por Empregado

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por empregado)	Valor (R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

Quadro – Resumo				
	Função	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total (R\$)
A	XXX			R\$
B	XXX			R\$
C	XXX			R\$
D	XXX			R\$
Valor da Mão de Obra				R\$
Insumos				
Valor Mensal				R\$ -
Valor Anual				R\$ -

OBS: A COMPOSIÇÃO DE CUSTO DEVERÁ SER FEITA PARA CADA LOTE

Planilha de Custos e Formação de Preços - Lote II e III		
A	Data de apresentação da proposta (dia/mês/ano)	
B	Município/UF	
C	Ano Acordo, Convenção ou Sentença Normativa em Dissídio Coletivo	

Identificação do Serviço



Tipo de Serviço: FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Mão-de-obra vinculada à execução contratual

OBS: A COMPOSIÇÃO DE CUSTO DEVERÁ SER FEITA POR CATEGORIA PROFISSIONAL

Dados complementares para composição dos custos referente à mão-de-obra		
1	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	
2	Salário Normativo da Categoria Profissional	
	Categoria profissional (vinculada à execução contratual)	
	Data base da categoria (dia/mês/ano)	

MÓDULO 1: COMPOSIÇÃO DA REMUNERAÇÃO

1	Composição da Remuneração	Valor (R\$)
A	Salário Base	
B	Adicional de periculosidade	
C	Adicional de insalubridade	
D	Adicional noturno	
E	Hora noturna adicional	
F	Adicional de Hora Extra	
G	Intervalo Intra jornada	
H	Outros (especificar)	
	Total da Remuneração	

MÓDULO 2: BENEFÍCIOS MENSIS E DIÁRIOS

2	Benefícios Mensais e Diários	Valor (R\$)
A	Transporte	
B	Auxílio alimentação (Vales, cesta básica etc.)	

C	Assistência médica e familiar	
D	Auxílio creche	
E	Seguro de vida, invalidez e funeral	
F	Outros (especificar)	
Total de Benefícios mensais e diários		

MÓDULO 3: INSUMOS DIVERSOS

3	Insumos Diversos	Valor (R\$)
A	Uniformes	
B	Materiais	
C	Equipamentos/utensílios	
D	Outros (especificar)	
Total de Insumos diversos		

MÓDULO 4: ENCARGOS SOCIAIS E TRABALHISTAS

Submódulo 4.1 – Encargos previdenciários e FGTS

4.1	Encargos previdenciários e FGTS	%	Valor (R\$)
A	INSS		
B	SESI ou SESC		
C	SENAI ou SENAC		
D	INCRA		
E	Salário Educação		
F	FGTS		
G	Seguro acidente do trabalho		
H	SEBRAE		
TOTAL			

Nota (1) - Os percentuais dos encargos previdenciários e FGTS são aqueles estabelecidos pela

legislação vigente. Nota (2) - Percentuais incidentes sobre a remuneração.

Submódulo 4.2 – 13º Salário e Adicional de Férias

4.2	13º Salário e Adicional de Férias	Valor (R\$)
A	13 º Salário	
B		
Subtotal		
C	Incidência do Submódulo 4.1 sobre 13º Salário e Adicional de Férias	
TOTAL		

Submódulo 4.3 - Afastamento Maternidade

4.3	Afastamento Maternidade:	Valor (R\$)
A	Afastamento maternidade	
B	Incidência do submódulo 4.1 sobre afastamento maternidade	
TOTAL		

Submódulo 4.4 - Provisão para Rescisão

4.4	Provisão para Rescisão	Valor (R\$)
A	Aviso prévio indenizado	
B	Incidência do FGTS sobre aviso prévio indenizado	
C	Multa do FGTS do aviso prévio indenizado	
D	Aviso prévio trabalhado	
E	Incidência do submódulo 4.1 sobre aviso prévio	
F	Multa do FGTS do aviso prévio trabalhado	
TOTAL		

Submódulo 4.5 – Custo de Reposição do Profissional Ausente

4.5 Composição do Custo de Reposição do Profissional		Valor (R\$)
A	Férias	
B	Ausência por doença	
C	Licença paternidade	
D	Ausências legais	
E	Ausência por Acidente de trabalho	
F	Outros (especificar)	
Subtotal		
G	Incidência do submódulo 4.1 sobre o Custo de reposição	
TOTAL		

Quadro - Resumo – módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas

4	Módulo 4 - Encargos sociais e trabalhistas	Valor (R\$)
4.1	13 ° salário + Adicional de férias	
4.2	Encargos previdenciários e FGTS	
4.3	Afastamento maternidade	
4.4	Custo de rescisão	
4.5	Custo de reposição do profissional ausente	
4.6	Outros (especificar)	
TOTAL		

MÓDULO 5 - CUSTOS INDIRETOS, TRIBUTOS E LUCRO

5	Custos Indiretos, Tributos e Lucro	%	Valor (R\$)
A	Custos Indiretos		
B	Tributos		
	B1. Tributos Federais (especificar. Ex.: PIS + COFINS)		
	B.2 Tributos Estaduais (especificar)		
	B.3 Tributos Municipais (especificar. Ex.: ISS)		

	B.4 Outros tributos (especificar)		
C	Lucro		
	Total		

Nota (1): Custos Indiretos, Tributos e Lucro por empregado.

Nota (2): O valor referente a tributos é obtido aplicando-se o percentual sobre o valor do

Quadro-resumo do Custo por Empregado

Quadro - Resumo				
	Função	Valor Unitário	Quantidade	Valor Total (R\$)
A	XXX			R\$ -
B	XXX			R\$ -
C	XXX			R\$ -
D	XXX			R\$ -
Valor da Mão de Obra				R\$ -
Insumos				
Valor Mensal			R\$	-
Valor Anual			R\$	-

	Mão-de-obra vinculada à execução contratual (valor por	Valor (R\$)
A	Módulo 1 – Composição da Remuneração	
B	Módulo 2 – Benefícios Mensais e Diários	
C	Módulo 3 – Insumos Diversos (uniformes, materiais, equipamentos, utensílios e outros)	
D	Módulo 4 – Encargos Sociais e Trabalhistas	
Subtotal (A + B +C+ D)		
E	Módulo 5 – Custos indiretos, tributos e lucro	
Valor total por empregado (categoria XX)		

3. JUSTIFICATIVA

3.1. A contratação de empresa especializada para prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, fornecimento, transporte e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dietas normais e especiais, se faz necessária para atender aos pacientes internados, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, nas dependências do HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO (LOTE I), fornecimento de dietas normais aos funcionários nas dependências do PRONTO SOCORRO FIGUEIRA (LOTE II), e aos funcionários e usuários nas dependências do CAPS II (LOTE III), conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste termo de referência e seus anexos, cumprindo o disposto nas legislações existentes, pelo período de 12 (doze) meses, em atendimento ao Contrato de Gestão nº 081/2023 firmado com a Prefeitura Municipal de Arraial do Cabo, por intermédio da Secretaria Municipal de Saúde.

4. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão iniciados em até 05 (cinco) dias após a assinatura do Contrato, mediante recebimento da ORDEM DE SERVIÇOS.

5. CONDIÇÕES E LOCAL DE ENTREGA

5.1. CONDIÇÕES

5.1.1. A CONTRATADA executará os serviços de Alimentação e Nutrição de forma contínua nas dependências do **HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO (LOTE I)**, em atendimento aos pacientes internados, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei dessa Unidade;

5.1.2. A CONTRATADA fará o fornecimento de dietas normais em atendimento aos funcionários, nas dependências do **PRONTO SOCORRO FIGUEIRA (LOTE II)**;

5.1.3. A CONTRATADA fará o fornecimento de dietas normais em atendimento aos usuários e funcionários, nas dependências do **CAPS II (LOTE III)**.

5.2. LOCAIS

UNIDADE	ENDEREÇO
<i>HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO</i>	<i>Avenida Getúlio Vargas, s/n – Canaã, Arraial do Cabo/RJ</i>
<i>PRONTO SOCORRO FIGUEIRA</i>	<i>Rua São Januário, 18 – Figueira, Arraial do Cabo/RJ – CEP: 28.930-000</i>
<i>CAPS II</i>	<i>Rua Fernando Lee, nº8 - Arraial do Cabo – RJ</i>

6. ESPECIFICAÇÃO DAS REFEIÇÕES

6.1. **DESJEJUM** Refeição destinada aos pacientes internados, acompanhantes, com direito previsto em lei, usuários e funcionários;



- 6.2. **COLAÇÃO** Refeição destinada aos pacientes internados;
- 6.3. **ALMOÇO** Refeição destinada aos pacientes internados, acompanhantes, com direito previsto em lei, usuários e funcionários;
- 6.4. **LANCHE** Refeição destinada aos pacientes internados, acompanhantes, com direito previsto em lei, usuários e funcionários;
- 6.5. **JANTAR** Refeição destinada aos pacientes internados, acompanhantes, com direito previsto em lei, usuários e funcionários;
- 6.6. **CEIA** Refeição destinada aos pacientes internados e funcionários.

7. DESCRIÇÃO DO SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

7.1. **Descrição do Serviço de Alimentação e Nutrição**, destinado aos funcionários, pacientes internados e acompanhantes, com direito previsto em lei, do **Hospital Geral de Arraial do Cabo (Lote I)**, aos funcionários do **Pronto Socorro Figueira (Lote II)**, e aos usuários e funcionários do **Caps II (Lote III)**

7.1.1. A prestação de serviços de alimentação e nutrição envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes internados, acompanhantes, usuários, bem como funcionários das unidades, especificação das refeições, tipos de dietas e respectivos horários definidos, incluindo o pré preparo, preparo, cocção, transporte, acondicionamento, disponibilização e distribuição das refeições e/ou dietas para os pacientes, acompanhantes, usuários e funcionários;

7.1.2. Aquisição, armazenamento e controle quantitativo e qualitativo de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo de bom padrão de qualidade;

7.1.3. Fornecimento de todos os gêneros alimentícios necessários ao cumprimento do contrato, sem exceções;

7.1.4. Todos os cardápios destinados aos funcionários, acompanhantes e usuários deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada e apresentados à Contratante para análise, com antecedência de 30 (trinta) dias para avaliação.

7.1.5. Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela Contratada, com prazo de 24 (vinte e quatro) horas anteriores ao preparo da refeição, com justificativas por escrito, salvo os casos emergenciais.

7.1.6. Não serão aceitas trocas de cardápios sucessivas pelo mesmo motivo. No caso de trocas autorizadas, estas deverão ser feitas de acordo com grupo e classificação dos alimentos, com objetivo de não alterar a composição nutricional da dieta.

7.1.7. Alterações nos cardápios devem ser feitas em datas especiais ou festivas (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia do Médico, Enfermeiro, Técnico de enfermagem, Farmacêutico, Nutricionista, Assistente social, Festa Junina etc.). Esses cardápios devem ser aprovados pelo fiscal do contrato. Não devem ser incluídas quaisquer preparações com clara de ovo crua.



7.1.8. O cardápio semanal, aprovado pela fiscalização, deverá ser afixado em local visível na entrada dos refeitórios, devidamente assinado pelo nutricionista a cargo da CONTRATADA.

7.1.9. Os cardápios disponibilizados aos usuários em meio impresso devem ser atualizados em caso de modificação das preparações, com antecedência mínima de 6 horas da refeição a ser preparada;

7.1.10. Fica a critério da CONTRATADA incrementar o cardápio, desde que não modifique o valor cobrado pelo cardápio básico, nem deixe de oferecer nenhum componente ou acessório que integre o cardápio básico;

7.1.11. O almoço e o jantar deverão conter de 600 (seiscentas) a 800 (oitocentas) calorias, admitindo-se um acréscimo de vinte por cento (quatrocentas calorias) em relação ao Valor Energético Total - VET de 2000 (duas mil) calorias, por dia.

7.1.12. Os talheres devem ser embalados individualmente em sacos plásticos juntamente com os guardanapos.

7.1.13. Os copos descartáveis só estarão disponíveis durante a distribuição das refeições e deverá ser fornecido pelo menos um copo por pessoa.

7.1.14. Todas as dietas e/ou refeições na modalidade transportada deverão ser acompanhadas de talheres descartáveis resistentes, sachê de sal refinado iodado de 1g, sachê de açúcar ou adoçante, além de guardanapos e copo descartável;

7.1.15. O controle de temperatura deverá ser feita em todas as etapas, desde o transporte até a distribuição das refeições através da utilização de uma refeição piloto. Estas informações devem ser registradas.

7.1.16. Coleta de amostras da alimentação preparada;

7.1.17. A técnica dietética de preparo ficará a critério da contratada, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação contendo: dados quantitativos dos ingredientes utilizados, modo de preparo, rendimento e composição químico-nutricional de macronutrientes e micronutrientes; do cálculo de macro e micronutrientes do cardápio, observado o cardápio previamente aprovado pelo CONTRATANTE;

7.1.18. Acondicionamento adequado em caixa de transporte, quando necessário;

7.1.19. Controle de horário e temperatura segura dos alimentos, desde a saída do local de produção até seu local de consumo;

7.1.20. Transporte adequado até a Unidade Contratante;

7.1.21. Fornecimento de todos os materiais necessários à higienização;

7.1.22. Uso de produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

7.1.23. Fornecimento de descartáveis;



7.1.24. Para garantir a manutenção da qualidade do serviço, a CONTRATADA, deverá elaborar num prazo de 30 (trinta) dias, contados da assinatura do contrato, o manual de boas práticas de fabricação de alimentos, com base na legislação vigente.

7.1.25. As refeições de funcionários e acompanhantes do LOTE I e dos funcionários do LOTE II, serão distribuídas nos respectivos refeitórios da CONTRATANTE, em sistema de balcão térmico (sistema de porcionamento), usando prato de louça branca sobre bandeja clara, lisa (não porosa) e de material resistente com controle quantitativo do prato proteico, sobremesa e bebida devendo ser fornecidos copos de 200 ml para água e/ou suco, e talheres (garfo, faca e colher) em inox;

7.1.26. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes internados, conforme prazo pré-determinado, assim como o recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos funcionários e acompanhantes nos refeitórios;

7.1.27. Manutenção do quadro de pessoal completo (área técnica, administrativa e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários diariamente, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções;

7.1.28. Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

7.1.29. Aquisição de gás necessário à execução das atividades, bem como pela perfeita manutenção dos bojões e instalação de uso;

7.1.30. Medidas para evitar o desperdício de água tratada, e capacitar o seu pessoal quanto ao uso racional da água;

7.1.31. Comunicar, quando houver ocorrências, aos fiscais da Unidade para as devidas providências.

7.1.32. Fornecimento de equipamentos de segurança que se fizerem necessários (EPI), para a execução dos serviços;

7.1.33. Programa interno para a realização de treinamento sobre responsabilidade socioambiental de seus empregados, no início da execução contratual e no mínimo semestralmente, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

7.1.34. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;

7.1.35. Promover o uso racional de energia elétrica mantendo critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

7.1.36. Durante a limpeza noturna, quando permitida, acender apenas as luzes das áreas que estiverem sendo ocupadas;

7.1.37. Comunicar ao CONTRATANTE sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

7.1.38. Sugerir ao 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.

7.1.39. Realizar verificações e manutenções periódicas corretivas nos seus aparelhos elétricos e equipamentos;

7.1.40. Não utilizar extensões elétricas;

7.1.41. Fornecer sacos de lixo nos tamanhos adequados a sua utilização, com vistas à otimização em seu uso, bem como a redução da destinação de resíduos sólidos;

7.1.42. Quando implantado pela CONTRATADA o Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas, disponibilizados pela CONTRATADA;

7.1.43. No Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, a CONTRATANTE deverá observar as seguintes regras:

I - MATERIAIS NÃO RECICLÁVEIS: São todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes - são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante;

II - MATERIAIS RECICLÁVEIS: Para os materiais secos recicláveis deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores:

- VERDE - para vidro;
- AZUL - para papel;
- AMARELO - para metal;
- VERMELHO - para plástico;
- BRANCO - para lixo não reciclável.

7.1.44. Deverão ser disponibilizados pela CONTRATADA recipientes adequados para a coleta seletiva:

- a) VIDROS: recipiente verde adequado para a coleta seletiva;
- b) PLÁSTICOS: recipiente vermelho adequado para a coleta seletiva;
- c) PAPÉIS SECOS: recipiente azul adequado para a coleta seletiva;
- d) METAIS: recipiente amarelo adequado para a coleta seletiva.

7.1.45. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do contratante deverá seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial - e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

7.1.46. Poderão ser efetuadas reservas de refeições para funcionários quando estes não puderem se afastar de seus locais de trabalho, em horário estabelecido pelo SND;

7.1.47. Poderão ser servidas refeições a acompanhantes em outro local do hospital, sempre que os mesmos não puderem se ausentar do leito do paciente, desde que contactados pelo serviço social e nutrição da CONTRATANTE;

7.1.48. É terminantemente proibida a liberação de resto de comida limpa ou contaminada para alimentação animal, e a presença de aves e animais domésticos nas áreas de serviço ou nas suas imediações;

7.1.49. Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser higienizados diariamente;

7.1.50. As painéis, placas de alumínio, tampas e bandejas, sempre que estiverem amassadas, deverão ser substituídas a fim de evitar incrustações de gordura e sujidades;

7.1.51. Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deverá ser utilizado detergente neutro, e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 PPM de cloro ou álcool a 70°;

7.1.52. Após o processo de higienização, os utensílios devem permanecer cobertos por filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície ou acondicionados em caixas plásticas transparentes, hermeticamente fechadas;

7.1.53. Utilizar pano de limpeza descartável como o do sistema “Cross Hatch” para a secagem de superfícies, que deverá ser desprezado após sua utilização;

7.1.54. A CONTRATADA deverá apresentar um cronograma de higienização das diversas áreas da UAN, equipamentos, copas e refeitórios;

7.1.55. Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos nas dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo CONTRATANTE;

7.1.56. A Contratada deverá utilizar gêneros alimentícios, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de marca conceituada e qualidade comprovada;

7.1.57. Todos os utensílios devem estar em perfeita condição de higiene, conservação e apresentação. Bem como receber e utilizar gêneros e mercadorias e outros materiais que atendam ao controle de qualidade contido na legislação sanitária;

7.1.58. O hortifrutigranjeiro deve ser recebido o mais próximo possível do consumo, selecionado no momento da entrega e armazenado imediatamente em câmara fria, caso seja para utilização “a posteriori”;

7.1.59. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção;



7.1.60. As refeições destinadas aos funcionários e usuários do LOTE III, serão acondicionadas em recipiente descartável de alumínio com tampa, talheres descartáveis, guardanapos, sachês de temperos e copos descartáveis;

7.1.61. O transporte dos alimentos e/ou das refeições é de responsabilidade da CONTRATADA, e deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizado com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos.

7.2. DIETAS HOSPITALARES DESTINADAS A PACIENTES

7.2.1. O fornecimento de dietas envolverá todas as etapas do processo de aquisição, operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, número de pacientes e os respectivos horários definidos.

7.2.2. O fornecimento envolverá a execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado;

7.2.3. Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

7.2.4. Transporte interno e distribuição nas copas / leitos das refeições e dietas dos pacientes;

7.2.5. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – com preparações com repetição mensal;

7.2.6. Distribuição de dietas e alimentos complementares de acordo com mapa de dietas elaborado pela nutricionista da Contratante.

7.2.7. O acondicionamento e utensílios utilizados devem ser arrumados para promover boa aparência e qualidade das preparações. As dietas e alimentos complementares deverão estar acondicionados em sacos plásticos identificados com nome do paciente, leito, tipo de dieta e refeição (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

7.2.8. Todas as embalagens, inclusive sobremesa, alimentos e bebidas com suplementos, deverão conter etiqueta com nome do paciente, leito, refeição, tipo de dieta, observações, data e validade. Não serão faturadas dietas com embalagens inadequadas (derramadas, com vazamentos, sujas e mal acondicionadas).

7.2.9. Todas as dietas deverão ser acompanhadas de talheres descartáveis resistentes, sachê de sal refinado iodado de 1g, sachê de açúcar ou adoçante, além de guardanapos e copo descartável. Talheres de inox serão permitidos caso exista maquinário de desinfecção;

7.2.10. Dietas hipossódicas e que necessitem de realçadores de sabores devem ser acompanhadas de molhos com temperos naturais e/ou especiarias, sendo vedado o uso de temperos artificiais, glutamato monossódico ou quaisquer produtos que o contenham em sua composição.

7.2.11. As dietas enterais deverão ser previamente higienizadas, rotuladas e embaladas em saco plástico, identificadas com etiquetas com nome do paciente, leito, data de nascimento, dieta, volume e fluxo de infusão e desta forma serão entregues por horário e por paciente de acordo com mapa do nutricionista.

7.2.12. Os cardápios destinados aos pacientes deverão ser elaborados mensalmente pela Contratada e apresentados à Contratante para análise, com antecedência de 30 (trinta) dias para avaliação.

7.2.13. A Contratante reserva-se o direito de alterar o cardápio apresentado, sempre que julgar conveniente considerando a aceitação por parte dos comensais e o fará através de solicitação escrita ou envio de mapa de solicitações de dietas.

7.2.14. A elaboração de cardápios obedecerá as normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição do Contratante.

7.2.15. Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

7.2.16. Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.

7.2.17. Para estimular a aceitação das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, azeite, especiarias, ervas aromáticas etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.

7.2.18. Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando a recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.

7.2.19. Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes com padrão alimentar que tenham influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e sócio-culturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.

7.2.20. A distribuição das refeições prontas, para os pacientes internados são de responsabilidade da CONTRATADA. Deverão seguir padrões rigorosos de higiene, sendo realizados com equipamentos e utensílios que mantenham a qualidade dos alimentos;

7.2.21. Transporte e acondicionamento das refeições em recipientes isotérmicos e em veículos térmicos adequados a este tipo de serviço. As refeições deverão estar acondicionadas apropriadamente de forma a conservar a temperatura dos alimentos até o seu porcionamento e distribuição (Carros térmicos).

7.2.22. Quando a sobremesa for fruta inteira a mesma deverá ser higienizada e embalada em saco plástico, e em sendo com casca a exemplo da laranja, deverá vir descascada; quando for doce cremoso, pudim, gelatina, creme, compota, mousse, salada de frutas, deverá ser utilizada embalagem descartável com tampa, obrigatoriamente.

7.2.23. Especificamente em alguns casos de pacientes em isolamento as dietas e alimentos complementares deverão estar acondicionados em sacos plásticos identificados com nome do paciente, leito, tipo de dieta, observações e refeição. Estes poderão ser entregues diretamente ao técnico de enfermagem.

7.3. CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS DIETAS ORAIS

Em relação à consistência das dietas orais deverão ser nomeadas conforme descrito abaixo:

7.3.1. **DIETA BRANDA** - Destinada aos pacientes sem problemas de ingestão, digestão, mastigação, deglutição, que necessitam de uma alimentação normal, porém com restrição de alimentos crus, muito duros e frituras em alta frequência. Deverá seguir as seguintes características: ter as fibras abrandadas por cocção e subdivisão; não incluir vegetais crus nas preparações; restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos industrializados; poderá incluir frutas duras como a maçã sem cozimento;

7.3.2. **DIETA PASTOSA** - Destinada a pacientes com problemas de mastigação devido a lesões orofaríngeas e disfagia. Deverá seguir as seguintes características: os alimentos devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa e/ou cremosa; a composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa; pães macios, bolos, arroz doce, canjica liquidificada e cuscuz podem fazer parte desta dieta; as sobremesas deverão ser oferecidas na forma de cremes, pudins e frutas macias picadas.

7.3.3. **DIETA SEMILÍQUIDA** - Destinada a pacientes com problemas de deglutição, disfagia e intolerância a alimentos sólidos, em pré-preparo de exames pré e pós-operatórios. composição das refeições: preparações em pedaços ou cremosas. sopas deverão conter um tipo de carne, bovina ou frango (50g/paciente), um tipo de leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão), no mínimo dois a três tipos de hortaliças, um vegetal folhoso picado ou tipo b, no mínimo uma hortaliça do tipo “c” (batata inglesa, mandioca, batata baroa, inhame, batata doce, cará, etc.) ou um tipo de cereal (arroz ou macarrão). o cardápio deverá ser variado e conter sopas simples e cremosas com os seguintes tipos (abóbora com requeijão, batata baroa com carne, ervilha com legumes etc.), sempre com pelo menos 30g de carne ou frango e porcionamento de 400ml. nas pequenas refeições incluem: sucos, mingaus ralos, leite com cereais e leite batido com fruta, com porcionamento de 300ml. incluindo ainda sobremesas cremosas e macias como gelatina, pudins, mingau, bolo, frutas macias picadas (ex. mamão e banana).

7.3.4. **DIETA LÍQUIDA COMPLETA** - Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição e em pré-preparo de exames. esta dieta deve seguir o padrão de composição da dieta semilíquida, porém as sopas deverão ser liquidadas e frutas em forma de creme ou purê.

7.3.5. **DIETA LÍQUIDA RESTRITA** - Destinada a pacientes com necessidade de repouso gastrointestinal parcial, intolerância a resíduos alimentares e em pré-preparo de exames. composição das refeições: caldos de legumes coados e clarificado, conteúdo vegetais não fibrosos, frango, sal e temperos leves. suco de frutas coados e gelatina.

7.3.6. **DIETA PARA DIABÉTICOS** - destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos. podem ter consistência branda, pastosa, semilíquida ou líquida. os cardápios das dietas para diabéticos devem ser preferencialmente os mesmos da dieta branda utilizando, na medida do possível, os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando: restrições à sacarose: o açúcar dos sucos deverá ser substituído por adoçante artificial em sachês, previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante; as sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme portaria ANVISA Nº 29 DE 13/01/98 que trata do regulamento técnico referente a alimentos para fins especiais “diet”; deverá haver obrigatoriamente inclusão de uma preparação à base de vegetal “a” ou “b” cozido; deve-se evitar preparações com hortaliças do tipo “c”, e quando usadas o arroz ou macarrão deverão ser excluídos;

7.3.7. **DIETA HIPOSSÓDICA** - Destinada a pacientes que necessitam de controle do sódio para a prevenção e o controle de edema, problemas renais e hipertensão. o cardápio e a consistência devem ser o mesmo das demais dietas, com a redução do sal de cozinha, oferecendo sachês individualizados de 1 g de sal na quantidade estipulada pelo nutricionista da contratante.

7.3.8. **DIETA HIPOLIPÍDICA** - Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos com alta concentração de lipídeos, ricos em colesterol e gorduras saturadas. devem ser excluídos: carnes gordurosas, bacon, embutidos, pele de frango, manteiga, margarina, queijo prato, mussarela, presunto e similares, leite e iogurte integrais, leite semi-desnatado, produtos de panificação com creme, creme de leite, bolo, molhos gordurosos, gordura vegetal hidrogenada e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

7.3.9. **DIETAS LAXATIVAS** - Destinada a pacientes que apresentam constipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. na elaboração dessas dietas deverão ser acrescentados: uma porção extra de folhosos. devem-se excluir alimentos considerados “constipantes” como batata, cenoura, aipim, banana, maçã, caju, goiaba e farinha de mandioca. deverá conter ainda pão integral, biscoito integral, preparações com aveia, sucos laxativos, bolo com farinha integral e iogurte com lactobacilos, pão integral, biscoito integral e coquetel laxativo. a sobremesa deve ser à base de fruta “laxativa” crua rica em fibras ou doces.

7.3.10. **DIETA CONSTIPANTE** - Destinada a pacientes que apresentam diarreia. na elaboração dessas dietas deverão ser excluídos os mesmos alimentos restritos na dieta hipolipídica, além de sacarose e lactose. alimentos proibidos: leguminosas, arroz integral e macarrão integral, abóbora, quiabo, beterraba, vagem, couve-flor, brócolis e demais hortaliças folhosas, laranja, acerola, ameixa, mamão, frutas fibrosas e laxativas. a sobremesa deve ser à base de fruta crua ou cozida com baixo teor de fibras insolúveis e gelatina diet.

7.3.11. **DIETA RENAL** - Destinada a pacientes com alteração na função renal que exija redução no teor de potássio, fósforo e proteínas da dieta. devendo obedecer à técnica dietética adequada para redução do teor de potássio e atender aos ajustes de porcionamento indicados pela contratante. o porcionamento de proteína animal deverá ser de 50g. o porcionamento será individualizado e informado à contratada com a devida antecedência.

7.3.12. Outras dietas especiais ou alimentos especiais deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição. E a contratada deverá ser informada com antecedência com 24 horas.

7.4. **DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

7.4.1. A distribuição das refeições é de responsabilidade da CONTRATADA, que deverá manter rigorosamente os horários preestabelecidos pelo Serviço de Nutrição e Dietética – SND, da Unidade de Saúde.

7.4.2. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições para pacientes internados diretamente no leito em bandejas térmicas, com divisórias, de material PVC (com módulos, talheres e copos descartáveis, fornecidos pela CONTRATADA);

7.4.3. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições dos funcionários e acompanhantes do LOTE I no refeitório do HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, e para



os funcionários do LOTE II no refeitório do PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA, ambos na modalidade self service;

7.4.4. A empresa CONTRATADA deverá servir as refeições dos funcionários e usuários do LOTE III no refeitório do CAPS II na modalidade transportada.

7.4.5. A CONTRATADA deverá disponibilizar pratos grandes de louça branca, talheres de inox (faca, garfo e colher), guardanapos de papel, copos descartáveis, temperos em sachês (sal, açúcar e azeite);

7.4.6. Controle da distribuição das refeições deverá se dar da seguinte forma:

	CONTROLE
Paciente	Através de mapa diário de prescrição de dietas
Acompanhantes	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND
Funcionários	Através de documento autorizativo e emitido pelo SND

7.5. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES

7.5.1. A distribuição das refeições, a serem servidas para pacientes, acompanhantes legalmente constituídos e funcionários do hospital, ficará sob a responsabilidade da CONTRATADA, e deverá manter o horário pré-estabelecido pelo SND.

7.5.2. O horário das refeições somente poderá ser alterado pelo SND, contendo justificativa circunstanciada.

7.5.3. O horário das refeições das demais unidades e lotes serão determinadas pela CONTRATANTE.

7.6. LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

7.6.1. A CONTRATADA executará os serviços de Alimentação e Nutrição de forma contínua nas dependências do **HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO**, em atendimento aos pacientes internados, acompanhantes, com direito previsto em lei e funcionários dessa Unidade, do Pronto Socorro de Figueira e do CAPS II;

7.6.2. A CONTRATADA fará a fornecimento de dietas normais em atendimento aos funcionários, nas dependências do **PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA (LOTE II)**;

7.6.3. A CONTRATADA fará a fornecimento de dietas normais em atendimento aos usuários e funcionários, nas dependências do **CAPS II (LOTE III)**.

7.7. QUANTO AO FORNECIMENTO DE MÃO DE OBRA

7.7.1. Manter quadro de pessoal técnico e operacional, incluindo o serviço de copeiragem, auxiliar de serviços gerais, em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.

7.7.2. Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa



execução dos serviços contratados.

8. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela contratada, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

8.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, pelo responsável pela execução do Contrato, que será posteriormente informado e especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

8.3. Notificar a contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

8.4. Prestar as informações e os esclarecimentos pertinentes ao objeto da contratação, que porventura venham a ser solicitado.

9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1. Em cumprimento às suas obrigações cabem à empresa contratada, além das obrigações constantes das Especificações Técnicas e daquelas estabelecidas em lei:

9.1.1. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente;

9.1.2. Designar por escrito no ato da assinatura do Contrato, funcionário que tenha poder para resolução de possíveis ocorrências, durante a execução deste contrato;

9.1.3. Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

9.1.4. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências.

9.1.5. Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade.

9.1.6. Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos Riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09, respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorrer do cumprimento do Contrato quando solicitado pela CONTRATANTE.

9.1.7. Elaborar cardápios mensais completos de dietas gerais e especiais para pacientes adultos e de pediatria, funcionários e acompanhantes submetendo-os a apreciação e aprovação da CONTRATANTE.



9.1.8. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da contratação.

9.1.9. Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos.

9.1.10. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados.

9.1.11. Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da CONTRATANTE.

9.1.12. Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da CONTRATANTE e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados.

9.1.13. Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de materiais para higiene de alimentos e funcionários na manipulação dos mesmos, utilizados nas dependências onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório.

9.1.14. Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições.

9.1.15. Limpeza das caixas de gordura;

9.1.16. Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a CONTRATANTE.

9.1.17. Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela CONTRATANTE. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da CONTRATANTE.

9.1.18. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo de Referência, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a SND da CONTRATANTE e do ART da CONTRATADA.

9.1.19. Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários para o preparo das refeições, e para o refeitório, como geladeira, fogão, forno, freezer, balcão térmicos e afins.

9.1.20. Fornecer água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros sempre que solicitado pelas Unidades, com entrega no mínimo 1 (uma) vez por semana.

9.1.21. Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do



término da vigência do contrato.

- 9.1.22. Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE, solicitando sempre a identificação dos usuários.
- 9.1.23. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.
- 9.1.24. Comunicar à CONTRATANTE, sempre que ocorrerem quaisquer mudanças no Contrato Social da CONTRATADA, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.
- 9.1.25. Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da CONTRATANTE.
- 9.1.26. Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE.
- 9.1.27. Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da CONTRATANTE, greve etc), de forma a não haver interrupção na distribuição das refeições e dietas contratadas.
- 9.1.28. Comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo.
- 9.1.29. Elaborar e apresentar Ficha Técnica de todas as preparações.
- 9.1.30. Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta.
- 9.1.31. Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários.
- 9.1.32. Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana.
- 9.1.33. Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária.
- 9.1.34. Efetuar controle periódico dos trabalhos executados.
- 9.1.35. Higienizar os bebedouros e fazer troca dos elementos filtrantes conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.
- 9.1.36. A CONTRATANTE deverá disponibilizar todos os equipamentos necessários para a execução do objeto contratual.

10. FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

10.1. A fiscalização do Contrato caberá ao gestor do Setor de Contratos da Contratante, que poderá designar prepostos de outras áreas com conhecimento técnico para lhe auxiliar durante a execução dos serviços.



10.2. O representante da contratante deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato;

10.3. Incumbe à Fiscalização a prática de todos os atos que lhe são próprios, definidos na legislação pertinente, no Instrumento Convocatório e seus Anexos, inclusive quanto à aplicação das penalidades previstas no Contrato e na legislação em vigor, observado o contraditório e a ampla defesa.

10.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle.

11. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1. Licença de Funcionamento Sanitário vigente, compatível com o objeto contratual, expedido pela Vigilância Sanitária Municipal, Estadual ou Federal, na forma da lei.

12. PRAZOS DO CONTRATO

12.1. A vigência do Instrumento Contratual será de 12 (doze) meses a contar de sua assinatura;

12.2. O Contrato de Prestação de Serviços oriundo da presente cotação poderá ser rescindido de forma antecipada, sem que seja devido qualquer valor à título de indenização para a Contratada, além dos valores referentes aos serviços efetivamente prestados, ocorrendo a rescisão do Contrato de Gestão nº 081/2023, firmado com o Município de Arraial do Cabo, que da causa ao objeto do presente Contrato.

13. DOS PREÇOS

13.1. A CONTRATADA se obriga a executar os serviços objetos deste termo, pelos preços à vista, constante da sua proposta de preços, nos quais estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, bem como os encargos, benefício e despesas indiretas e demais despesas de qualquer natureza;

14. DA MEDIÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

14.1. As medições para efeito de pagamento serão realizadas de acordo com os seguintes procedimentos:

- a. No primeiro dia útil subsequente ao mês em que foram prestados os serviços, a CONTRATADA entregará relatório contendo os quantitativos totais mensais de cada um dos tipos de serviços realizados e os respectivos valores;
- b. O CONTRATANTE solicitará à CONTRATADA, na hipótese de glosas e/ou incorreções de valores, a correspondente retificação objetivando a emissão da nota fiscal/fatura;
- c. Após a conferência dos quantitativos e valores apresentados, o CONTRATANTE atestará a medição mensal, comunicando à CONTRATADA, no prazo de 03 dias contados do recebimento do relatório, o valor aprovado e autorizando a emissão da correspondente fatura, a ser apresentada no primeiro dia subsequente à comunicação dos valores aprovados.



15. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

15.1. O pagamento será efetuado mensalmente, em até 30 (trinta) dias, após o fornecimento, acompanhado da Nota fiscal, devidamente atestada pela Contratante, acompanhada do relatório e/ou medição dos itens entregues no período de referência.

15.2. Em caso de irregularidade(s) do(s) material (ais) entregue(s) e/ou na documentação fiscal, o prazo de pagamento será contado a partir da(s) correspondente(s) regularização(ões).

15.3. Se o término do prazo para pagamento ocorrer em dia sem expediente, o pagamento deverá ser efetuado no primeiro dia útil subsequente.

16. RESPONSABILIDADE TÉCNICA

16.1. A responsabilidade técnica dos serviços caberá ao profissional indicado pela contratada, devidamente habilitado no Conselho Regional de Nutrição;

16.2. Eventual alteração do titular Responsável Técnico deverá ser comunicada, de imediato, à CONTRATANTE, acompanhada de justificativa e de nova nomeação, juntada a respectiva documentação;

17. DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1. A Contratada ficará obrigada a executar fielmente o objeto proposto neste Termo de Referência, não se admitindo modificações sem a prévia consulta e concordância da Fiscalização, à qual se compromete, desde já, submeter-se.

17.2. A simples apresentação de proposta indica, e fica assim entendido, que a Empresa dá plena concordância com todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência.



ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA – COMPOSIÇÃO E FREQUÊNCIA DAS REFEIÇÕES

CAFÉ DA MANHÃ

CAFÉ, CHÁ, LEITE INTEGRAL, AÇÚCAR, ADOÇANTE, ACHOCOLATADO – 7x por semana

FRUTA – 2x semana

BOLO – 2x semana

PÃO DOCE - 1x semana

PÃO (MASSA FINA, FRANCÊS, TORRADA, INTEGRAL, DE FORMA) COM

MANTEIGA, REQUEIJÃO, QUEIJO CREMOSO OU OVO – 4x semana

LANCHE

CAFÉ, SUCO, AÇÚCAR, ADOÇANTE - 7x por semana

FRUTA – 2x por semana

BOLO – 2x por semana

PÃO DOCE - 1x por semana

PÃO (MASSA FINA, FRANCÊS, TORRADA, INTEGRAL, DE FORMA) COM

MANTEIGA, REQUEIJÃO, QUEIJO CREMOSO – 3x semana

CACHORRO QUENTE – 1x por semana

CEIA

CAFÉ, CHÁ, AÇÚCAR, ADOÇANTE – 7x por semana

LEITE e ACHOCOLATADO – 3x por semana

FRUTA – 2x por semana

BOLO – 2x por semana

PÃO (MASSA FINA, FRANCÊS, TORRADA, INTEGRAL, DE FORMA) COM

MANTEIGA, REQUEIJÃO, QUEIJO CREMOSO OU GELÉIA – 3x por semana

BISCOITO DOCE (TIPO MAISENA, ROSQUINHA, COCO OU SALGADO TIPO CREAM CRACKER COM MANTEIGA, REQUEIJÃO, QUEIJO CREMOSO OU GELÉIA – 2x por semana



ALMOÇO/JANTAR

Saladas: verduras de folhas cruas e legumes cozidos e/ou crus. Fornecer diariamente no mínimo 02 (dois) tipos de salada, sendo:

Salada folhosa: Acelga, alface, agrião, chicória, couve, repolho, mostarda e rúcula.

Salada cozida/crua/conserva: abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, couve-flor, pepino, cebola, tomate, pimentão, repolho, repolho roxo, vagem, grão-de-bico, soja e feijão branco. Um tipo de folhoso deverá ser servido entre as opções que compõem as saladas do almoço e do jantar do dia. Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar no mínimo 80 g/cliente;

Prato principal: carnes bovinas, suínas, aves, peixes. Média da preparação pronta: 120g a 180g, sem ossos, gordura aparente e aparas.

Os cortes das carnes deverão ser padronizados.

Frequência:

CARNE BOVINA – 2 a 3x por semana

PEIXE – 1 a 2x por semana

FRANGO – 2 a 3x por semana

SUÍNO – 1x por semana

OVO (OPÇÃO) – diariamente

Guarnições: preferencialmente legumes refogados e/ou cozidos, além de farofas, purês e massas, sendo observada a frequência de:

24 x por mês - legumes ou tubérculos;

10 x por mês - farofa, purê ou creme;

06 x por mês - polenta, cuscuz ou pirão;

04 x por mês – massa (lasanha, nhoque, panqueca, macarrão).

Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar 100 g/cliente da preparação pronta;

Prato base: arroz branco e feijão, sendo observada a frequência de 44 vezes/mês cada.

Arroz branco e integral: tipo 1. Ocasionalmente, a preparação arroz branco poderá ser adicionada de brócolis, cenoura, passas e lentilha, conforme aceitação dos clientes.

Feijão: tipo 1. Poderão ser servidos feijão carioca, feijão preto, tutu de feijão e feijão tropeiro.



Feijões caldeados deverão ser encorpados. Quando servidos tutu de feijão ou feijão tropeiro, em formato tradicional (presença de embutidos como ingredientes - linguiça calabresa e bacon), deverão ser previstas versões vegetarianas dessas preparações.

É proibido o uso de espessantes de qualquer tipo para os feijões, com exceção de preparação tutu ou feijão tropeiro, em que poderão ser empregadas farinhas de mandioca ou milho.

Para a estimativa de consumo, sugere-se considerar 250 g/cliente de arroz branco pronto e 90 g/cliente de feijão pronto;

Suco natural, polpa ou concentrado – Diariamente – Média 300mL

Sobremesa – Diariamente

Frequência:

Fruta – 3x por semana

Doce individual – bananada, goiabada, doce de leite, paçoca, pé de moleque – 2x por semana

Gelatina, manjar, flan – 2x por semana

Frutas – uma porção correspondente a 70Kcal, conforme orientação do Guia Alimentar para a População Brasileira, versão de 2006.

As frutas do café da manhã não deverão se repetir durante a semana e não devem ser as mesmas servidas no almoço e jantar do mesmo dia

Dar preferência às frutas da estação

Os funcionários poderão consumir livremente o café e chá. Para estimativa de consumo, considerar 80mL de café e 80mL de chá.

As bebidas deverão ser oferecidas sem adoçar. E fornecer açúcar e adoçante líquido à parte. Não utilizar adoçantes à base de ciclamato de sódio e sacarina ou que contenham esses edulcorantes em sua composição.

O leite integral deverá ser servido refrigerado ou em temperatura ambiente, em embalagem UHT, e aquecido, armazenado em garrafas térmicas.

Os sabores dos chás deverão ser variados durante a semana.

O pão e a fruta deverão ser porcionados, ou seja, o usuário deverá receber exatamente a porção descrita abaixo, sem direito a repetir.

Os bolos deverão ser variados e não se repetirem ao longo da mesma semana

FRUTAS – VARIADAS

BOLO – SABORES VARIADOS – cenoura, baunilha, laranja, chocolate, formigueiro, banana, milho, fubá, fubá com goiabada, fubá cremoso, maçã, coco, mesclado, limão, maracujá, morango, churros, abacaxi, baunilha, aipim, aipim com coco, pêra, tangerina, integral, com frutas cristalizadas etc



ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA – QUANTIDADES MÉDIAS (E MÍNIMAS)

QUANTIDADES MÉDIAS E MÍNIMAS POR PESSOA:

Café e chá – Consumo livre (média 80mL)

Leite – 200mL

Suco – 300mL

Pão – 1 unidade (50g)

Biscoito – 8 unidades (40g)

Bolo – 100g

Manteiga – 10g

Requeijão, geleia e queijo cremoso – 15g

Achocolatado – 15g

Banana prata – 90g

Maçã – 130g

Laranja – 140g

Tangerina 140g

Melancia 200g

Melão 140g

Mamão – 150g

Abacaxi – 100g

Salada de frutas - 1 copo de 100 ml

Bananada (doce de banana) – 30g

Goiabada - 30g

Doce de leite (tablete ou bisnaga) - 30g

Pé de moleque / "Pé de moça" (doce de amendoim com leite condensado) – 30g

Paçoca - 20g

Gelatina - 1 copo de 100 ml

Manjar de coco com calda de ameixa - 1 copo de 100 ml

Pudim de leite ou Flan - 1 copo de 100ml

Picolé de frutas - 45g



ANEXO II

MODELO DO PEDIDO DE CREDENCIAMENTO

Prezado Senhor,

Pela presente carta de credenciamento, eu _____, (nacionalidade), (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, inscrito no CNPF/MF sob o n.º _____, residente e domiciliado em (cidade), (estado) levo ao conhecimento de V.S^a que o Senhor _____, (nacionalidade, (estado civil), (cargo que ocupa na empresa), portador da carteira de identidade n.º _____, expedida em __/__/__, pelo _____, e inscrito no CNPF/MF sob o n.º _____, domiciliado e residente em (cidade), (estado), está credenciado para representar a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, com sede na rua _____, n.º _____, (cidade), (estado), no procedimento a se realizar em __/__/__ às __h__min, através da SELEÇÃO DE FORNECEDORES N.º 017/2023, podendo, para tanto, prestar esclarecimentos, receber avisos e notificações, interpor recursos, deles desistir, assinar a ata, formular lances, e todos os demais atos necessários para o bom e fiel cumprimento da presente.

Atenciosamente,

Local e data

(nome completo do emitente e da empresa)

OBS: - O presente Pedido de Credenciamento só será válido quando assinado pelo representante legal da empresa, com poderes estatutários e/ou contratuais para constituir mandatários, acompanhada de cópia dos mesmos.



ANEXO III
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

À Comissão do Departamento de Compras da Prima Qualitá Saúde.

SELEÇÃO DE FORNECEDORES Nº 017/2023.

RAZÃO SOCIAL:
CNPJ E INSCRIÇÃO ESTADUAL:
ENDEREÇO E TELEFONE:
BANCO:
AGÊNCIA:
Nº DA CONTA CORRENTE:
E-MAIL:

Apresentamos, para atendimento a Seleção de Fornecedores em referência, proposta de preços para os itens abaixo relacionados, conforme discriminado no respectivo Termo de Referência:

LOTE I
(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos pacientes internados, por via oral ou enteral, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, em atendimento ao HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, no Município de Arraial do Cabo)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum, colação e ceia	Unidade	12.168	-----		R\$ -
2	Almoço e Jantar	Unidade	12.168	-----		R\$ -
3	Lanche da tarde	Unidade	6.084	-----		R\$ -
4	Nutrição enteral	Unidade	150	-----		R\$ -
5	Água mineral 510 ml	Unidade	4.800	-----		R\$ -
6	Suplementos	Unidade	100	-----		R\$ -
7	Simbióticos	Unidade	50	-----		R\$ -
8	Espessantes	Unidade	100	-----		R\$ -
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ -
MESES						12
TOTAL ANUAL LOTE I						R\$ -

LOTE II
(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos funcionários em atendimento ao PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA, no Município de Arraial do Cabo).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum e ceia	Unidade	1.156	-----		R\$ -
2	Almoço e Jantar	Unidade	1.156	-----		R\$ -
3	Lanche da tarde	Unidade	578	-----		R\$ -
VALOR TOTAL MENSAL R\$						R\$ -
MESES						12
TOTAL ANUAL LOTE II						R\$ -

LOTE III
(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos usuários e funcionários, em atendimento ao CAPS II, no Município de Arraial do Cabo).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	435			R\$ -
2	Almoço	Unidade	435			R\$ -
TOTAL MENSAL LOTE III						R\$ -
MESES						12
VALOR TOTAL ANUAL LOTE III						R\$ -

VALOR TOTAL GERAL (LOTES I, II E III)	R\$ -
--	--------------

Valor Total Por Extenso: _____

Declaramos pleno conhecimento e inteira submissão a todos os termos do Instrumento Convocatório.

Declaramos que nos preços acima citados encontram-se incluídos impostos, taxas, fretes, embalagens e demais despesas inerentes ao objeto em questão;

PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL: 12 (doze) meses contados a partir da assinatura do Contrato.



VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados, a partir da data da sessão pública do procedimento de Seleção de Fornecedores.

Rio de Janeiro, _____ de _____ de 2023.

ASSINATURA E CARIMBO DO PROPONENTE



ANEXO IV

CONTRATO N° xxxx/2023

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
QUE ENTRE SI FAZEM A PRIMA QUALITÁ E A
EMPRESA xxxx, NA FORMA ABAIXO:**

O **PROJETO SOCIAL CRESCE COMUNIDADE – PRIMA QUALITÁ SAÚDE**, com sede localizada na Travessa do Ouvidor, n° 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040, inscrito no CNPJ sob o n° 40.289.134/0001-99, neste ato representada pelo seu Diretor Presidente Sr. Matheus Rodrigues da Costa Neto, brasileiro, casado, empresário, portador do RG sob n° 104086715 IFP/RJ, inscrito no CPF sob n° 032.188.367-51, residente e domiciliado na cidade de Rio Bonito/RJ, na qualidade de **CONTRATANTE** e **XXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ n° XXXXXXXXXXXX, com sede na Rua XXXXXXXXXXXX, na pessoa de seu representante legal XXXXXXXXXXXX, brasileiro, estado civil, profissão, portador do RG sob n° xxxx, inscrito no CPF sob o n° xxxxxxxx, residente e domiciliado na Rua XXXXXXXXXXXX, na qualidade de **CONTRATADA**.

Considerando que o presente Contrato tem por finalidade o atendimento ao Contrato de Gestão n° 081/2023, firmado entre a ora **CONTRATANTE** e o Município de Arraial do Cabo.

Considerando que após pesquisa de mercado devidamente arquivada no Processo Interno Prima Qualitá n° 023/2023, e atesto da economicidade presente na Proposta de Preço apresentada pela **CONTRATADA**, entendeu-se que a mesma confere atendimento aos princípios da economicidade e da eficiência, decidiram as partes em firmar presente instrumento contratual, pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Como objeto do presente Contrato, tem-se a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de Alimentação e Nutrição, por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção, fornecimento, transporte e distribuição de refeições nutricionalmente balanceadas e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dietas normais e especiais em atendimento aos pacientes internados, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, nas dependências do **HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO (LOTE I)**, fornecimento de dietas normais aos funcionários nas dependências do **PRONTO SOCORRO FIGUEIRA (LOTE II)**, e aos funcionários e usuários nas dependências do **CAPS II (LOTE III)**, conforme especificações constantes no Termo de Referência (Anexo I).

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 durante a execução dos serviços, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação assumidas.

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

- I. Executar os serviços ora contratados em busca da máxima eficiência aos recursos utilizados, nas condições estabelecidas pela **CONTRATANTE**, constantes do Termo de Referência - Anexo I responsabilizando-se integralmente pelos mesmos;
- II. Proporcionar a ampla fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, fornecendo informações ou provendo acesso aos serviços em execução e atendendo prontamente às observações e exigências por ela apresentadas;
- III. Todos os custos diretos e indiretos, encargos salariais, fiscais, previdenciários, trabalhistas, comerciais, taxas de administração, lucros e quaisquer despesas incidentes sobre a prestação dos serviços, necessários a sua completa realização, serão de responsabilidade integral da **CONTRATADA**;
- IV. Responder exclusivamente por qualquer dano ou prejuízo causado ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, por ação ou omissão de seus prepostos e/ou empregados, em decorrência da execução dos serviços previstos neste instrumento contratual, bem como, por qualquer acidente ocorrido com seus funcionários no desempenho de suas funções.
- V. Em caso de ação trabalhista movida por seus funcionários, a **CONTRATADA** deverá, em sede de defesa, providenciar a exclusão da **CONTRATANTE** do polo passivo, além de arcar integralmente com os custos de eventual condenação.
- VI. Assinar o Termo de Contrato no prazo estabelecido de 48 (quarenta e oito horas), sob pena de cancelamento do mesmo.

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. Fiscalizar os serviços através de técnicos especialmente designados, emitindo relatório sobre a qualidade dos serviços prestados;
- II. Efetuar o controle de qualidade dos serviços prestados, mediante formulários de avaliação destinados para esse fim;
- III. Receber da **CONTRATADA** as comunicações registradas no “Formulário de Ocorrências” devidamente preenchidos e assinados, encaminhando-os aos setores competentes para as providências cabíveis;
- IV. Facilitar o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhe acesso às instalações pertinentes ao seu escopo contratual;
- V. Cumprir suas obrigações estabelecidas neste contrato;
- VI. Prestar informações e esclarecimentos que eventualmente venham a serem solicitados pela **CONTRATADA** e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham de executar;
- VII. Efetuar os pagamentos nas condições e preços pactuados relativos aos serviços contratados;
- VIII. Avaliar a manutenção por parte da **CONTRATADA** da compatibilidade das obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigida no processo de seleção, durante a vigência do contrato.

- IX. Zelar pelo cumprimento rigoroso das normas, cláusulas e condições estabelecidas no contrato, bem como fornecer todas as informações relacionadas ao seu objeto;
- X. Notificar, por escrito, o credenciado a respeito de advertência porventura a ele dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.

CLÁUSULA QUARTA - DA FISCALIZAÇÃO/CONTROLE:

Não obstante a **CONTRATADA** ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à **CONTRATANTE** é reservado o direito de, sem de qualquer forma 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; e
- IV. Solicitar e avaliar, a qualquer tempo, a comprovação de cumprimento das obrigações trabalhistas e fiscais, vinculadas ao cumprimento do presente instrumento contratual.

CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO:

A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, com data de início em xx/xx/2023 e término em xx/xx/2024, podendo ser prorrogado de acordo com interesse da **CONTRATANTE**, mediante Termo Aditivo, assim como poderá ser rescindido de forma antecipada, em conformidade com a **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA** deste instrumento.

CLÁUSULA SEXTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS:

A descrição e as condições 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 total do presente Contrato é de **R\$ _____** (_____ **reais**), cuja parcela mensal será deverá ser calculada com base nos relatórios das medições mensais e nos preços unitários constantes na proposta de preços apresentada pela **CONTRATADA**, que passa a ser parte integrante do presente Instrumento, conforme Anexo II, sendo o pagamento efetuado em conta bancária indicada na nota fiscal, no prazo de até 30 (trinta) dias contados da data da apresentação da mesma, devidamente atestada pela Contratante.

Parágrafo Primeiro - A **CONTRATADA** fica obrigada a comprovar 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, quando para a execução do objeto em tela necessitar de utilização de mão de obra no local da prestação dos serviços indicados pela Contratante.

Parágrafo Terceiro - Certidões que comprovem a situação de regularidade fiscal 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 licitante, 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 - 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 Sexto - 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 Sétimo - Os valores dos pagamentos eventualmente efetuados com atraso sofrerão a incidência de juros de 1% (um por cento) ao mês, calculado pro *rata die* entre o 31º (trigésimo primeiro) dia da data do protocolo do documento de cobrança na **CONTRATANTE** e a data do efetivo pagamento.

CLÁUSULA OITAVA - DO REAJUSTAMENTO e REPACTUAÇÃO:

Será admitida a repactuação dos preços dos serviços contratados, caso haja prorrogação contratual, após o prazo total de vigência de 12 (doze) meses.

Parágrafo Primeiro - A repactuação será contada a partir da data de apresentação da proposta que gerou a presente contratação;

Parágrafo Segundo - Nas repactuações subseqüentes à primeira, a anualidade será contada a partir da data da última repactuação ocorrida.

Parágrafo Terceiro - 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 Quarto - 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 Quinto - 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 Sexto - 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 Sétimo - 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 nº 081/2023 celebrado entre o Município de Arraial do Cabo, por intermédio da Secretaria Municipal da Saúde e **CONTRATANTE**, devidamente indicado na Cláusula Primeira - Do Objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESPONSABILIDADE:

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

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

Parágrafo Segundo - Fica vedada a subcontratação, bem como, qualquer faturamento por parte de terceiros, sem a autorização expressa e prévia da **CONTRATANTE**.

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

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO:

A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, com as conseqüências contratuais e as previstas em lei ou regulamento. Constituem motivos para rescisão do presente contrato:

I - O não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

II - A lentidão do seu cumprimento, levando a **CONTRATANTE** a comprovar a impossibilidade da conclusão da obra, do serviço ou do fornecimento, nos prazos estipulados;

III - O atraso injustificado no início do serviço;

IV - A paralisação do serviço sem justa causa e prévia comunicação à **CONTRATANTE**;

V - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessação ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, sem a expressa e prévia autorização por parte da **CONTRATANTE**;

VI - O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

VII - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

VIII - A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

IX - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

X - Por 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;

XI - O atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela **CONTRATANTE** decorrentes dos serviços, ou parcelas destes, já recebidos ou executados;

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 - A rescisão do Contrato de Gestão nº 081/2023, firmado com o Município de Arraial do Cabo, que da causa ao objeto do presente Contrato.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS PENALIDADES:

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

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

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

- a) Não manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a declaração de vencedor e a ordem de início da execução do contrato;
- b) Comportamento inidôneo;
- c) Cometimento de fraude fiscal;
- d) Fraudar a execução do Contrato;
- e) Falhar na execução do Contrato.

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



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

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - GESTÃO DO CONTRATO/NOTIFICAÇÕES

I. O representante da **CONTRATANTE** que será o Gestor de Contratos é o Sr. XXXX.

CONTRATANTE - PRIMA QUALITÁ SAÚDE

Travessa do Ouvidor, nº 21, Sala 503, Centro, Rio de Janeiro, CEP: 20040-040

Telefone: (21) XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

II. A **CONTRATADA** nomeia o Sr. XXX, como seu preposto, que será o interlocutor perante a **CONTRANTE**, para garantir o cumprimento deste contrato.

CONTRATADA - XXX

ENDEREÇO XXX

Telefone: XXX

Atenção: Sr. XXX

E-mail: XXX

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - 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 02 (duas) vias de igual teor e forma e para o mesmo fim, na presença das testemunhas abaixo:

Rio de Janeiro/ RJ, xxx de xxxxxx de 2023.

PRIMA QUALITÁ SAÚDE

XXX

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:
CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:
CPF/MF n.º



**ANEXO V
PLANILHA COM O PREÇO MÁXIMO A SER PAGO PELA INSTITUIÇÃO**

LOTE I

(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos pacientes internados, por via oral ou enteral, funcionários e acompanhantes, com direito previsto em lei, em atendimento ao HOSPITAL GERAL DE ARRAIAL DO CABO, no Município de Arraial do Cabo)

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum, colação e ceia	Unidade	12.168	-----	R\$ 5,00	R\$ 60.840,00
2	Almoço e Jantar	Unidade	12.168	-----	R\$ 22,90	R\$ 278.647,20
3	Lanche da tarde	Unidade	6.084	-----	R\$ 6,00	R\$ 36.504,00
4	Nutrição enteral	Unidade	150	-----	R\$ 79,80	R\$ 11.970,00
5	Água mineral 510 ml	Unidade	4.800	-----	R\$ 1,95	R\$ 9.360,00
6	Suplementos	Unidade	100	-----	R\$ 17,50	R\$ 1.750,00
7	Simbióticos	Unidade	50	-----	R\$ 8,90	R\$ 445,00
8	Espessantes	Unidade	100	-----	R\$ 2,86	R\$ 286,00
VALOR TOTAL MENSAL LOTE I R\$						R\$ 399.802,20
MESES						12
TOTAL LOTE I						R\$ 4.797.626,40

LOTE II

(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos funcionários em atendimento ao PRONTO SOCORRO DE FIGUEIRA, no Município de Arraial do Cabo).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum e ceia	Unidade	1.156	-----	R\$ 5,00	R\$ 5.780,00
2	Almoço e Jantar	Unidade	1.156	-----	R\$ 23,00	R\$ 26.588,00
3	Lanche da tarde	Unidade	578	-----	R\$ 6,00	R\$ 3.468,00
VALOR TOTAL MENSAL LOTE II R\$						R\$ 35.836,00
MESES						12
TOTAL LOTE II						R\$ 430.032,00

LOTE III

(Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição destinados aos usuários e funcionários, em atendimento ao CAPS II, no Município de Arraial do Cabo).

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTDE	MARCA	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Desjejum	Unidade	435		R\$ 5,00	R\$ 2.175,00
2	Almoço	Unidade	435		R\$ 23,00	R\$ 10.005,00



VALOR TOTAL MENSAL LOTE III R\$	R\$ 12.180,00
MESES	12
TOTAL LOTE III	R\$ 146.160,00
TOTAL GERAL LOTES I, II e III	R\$ 5.373.818,40