



**TERMO DE REFERÊNCIA**

O Centro de Estudos e Pesquisas Científicas Francisco Antonio de Salles - FAS, situado na Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna 1, sala 216-B, Jacarepaguá, Rio de Janeiro/RJ, inscrito no CNPJ sob o nº 33.927.377/0001-40, em cumprimento ao Edital de Seleção Pública nº 05/2023 e o Contrato de Gestão nº 002/2024 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde do Município de Niterói (SMS/NITERÓI), referente ao UPA Unidade de Pronto Atendimento Mário Monteiro, por seu representante legal infra-assinado, resolve tornar público o presente Termo de Referência (TR) para celebração de contrato de prestação de serviços de FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA DESTINADA A FUNCIONÁRIOS, PACIENTES, ACOMPANHANTES E OUTROS AUTORIZADOS na UPA UMAM.

Assim, o FAS faz saber que o presente Termo de Referência é composto pelos seguintes documentos e anexos:

1.	CRONOGRAMA:	2
2.	DA HABILITAÇÃO DAS EMPRESAS:	2
3.	AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA:	6
4.	DO OBJETO:	6
5.	DA JUSTIFICATIVA	10
6.	DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA:	10
7.	DAS OBRIGAÇÕES DO FAS:	29
8.	LEGISLAÇÕES A SEREM CUMPRIDAS PELA CONTRATADA:	30
9.	DA PROPOSTA COMERCIAL:	31
10.	DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO:	31
11.	DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:	33
12.	CONSIDERAÇÕES FINAIS:	34

Rio de Janeiro (RJ), 22 de abril de 2024.

*Thamires S. Costa Klem*  
Diretora Executiva  
Centro de Estudos e Pesquisas Científicas  
Francisco Antonio de Salles

**CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS CIENTÍFICAS**

**FRANCISCO ANTONIO DE SALLES**

Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna 1, 2º andar, sala 216-B,

Jacarepaguá – Rio de Janeiro/RJ – CEP 22775-022

CNPJ nº 33.927.377/0001-40



**1. CRONOGRAMA:**

1.1 A presente contratação será regulada pelas seguintes datas:

<b>AÇÃO</b>	<b>DATAS</b>
Lançamento	22/04/2024
Limite de Proposta	26/04/2024

**2. DA HABILITAÇÃO DAS EMPRESAS:**

2.1 As empresas que desejarem participar do presente processo de seleção de propostas, ora denominadas de concorrentes, deverão comprovar possuírem os requisitos mínimos para sua habilitação (a) jurídica e (b) econômico-financeira, (c) outros requisitos comprovados por eventual documentação complementar relacionado ao objeto da seleção.

2.2 A **habilitação jurídica** dependerá da apresentação da seguinte documentação dentro do seu prazo de validade:

2.2.1 Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

2.2.2 Contrato Social ou Estatuto, com as respectivas alterações ou consolidação;

2.2.3 Inscrição Estadual, se for o caso;

2.2.4 Autorização de Funcionamento Municipal ou Alvará de Localização e Funcionamento, se for o caso, e demais alvarás obrigatórios em relação ao ramo de atividade desenvolvida;

2.2.5 Comprovante de Contribuintes Municipal (CCM), se for o caso;

2.2.6 Proposta comercial, se desejar e já tiver conhecimento das necessidades do serviço;

2.2.7 Prova de regularidade fiscal da empresa perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;

2.2.8 Prova de regularidade fiscal das empresas perante o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS);

2.2.9 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidações das Leis do Trabalho;

2.2.10 Certificado de Regularidade do FGTS;

2.2.11 Certidão de regularidade técnica (CRT), se houver imposição legal para o ramo de atividade;



- 2.2.12 Anotação de responsabilidade técnica (ART), se houver imposição legal para o ramo de atividade;
- 2.2.13 Certidão Negativa de Débitos junto ao Conselho Regional Profissional, se houver imposição legal de registro para o ramo de atividade.
- 2.2.14 Certidão do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União.
- 2.2.15 Alvará de vigilância sanitária;
- 2.2.16 Alvará de vigilância do Corpo de Bombeiros;
- 2.2.17 Licença Ambiental de Operação, em nome da empresa, com o ramo de atividade compatível à prestação de serviços objeto desta licitação, emitida pelo órgão ambiental competente, se houver imposição legal de registro para o ramo de atividade;
- 2.2.18 Comprovação de que a participante forneceu, sem restrição, serviço igual ou semelhante aos que estão sendo contratados pelo presente Edital.

**2.3 A habilitação econômico-financeira** dependerá da apresentação da seguinte documentação:

- 2.3.1 De acordo com o disposto na Instrução Normativa N° 02/2008 do MPOG (alterada pela IN 06 de dezembro de 2013), a licitante deverá apresentar as condições de habilitação econômico-financeira nos seguintes termos:
- 2.3.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- 2.3.3 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
- 2.3.4 As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
- 2.3.5 No caso de pequenas empresas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, o balanço patrimonial poderá ser substituído pela Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do último Exercício.
- 2.3.6 A pequena empresa deverá apresentar, conjuntamente com a Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do último exercício, a ficha de inscrição estadual na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o setor responsável, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site:



- 2.4** A **habilitação técnica** dependerá da apresentação da seguinte documentação:
- 2.4.1** Declaração da concorrente, confirmando que possui plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços. A não apresentação desta declaração acarretará na desclassificação da proposta;
  - 2.4.2** Declaração fornecida pela empresa indicando pelo menos um Responsável Técnico para acompanhar a execução dos serviços, no qual deverão constar os seus dados mínimos necessários, tais como: nome completo, número do CPF, do documento de identidade e do registro na entidade profissional competente da região a que estiver vinculado;
  - 2.4.3** A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de realizar diligência técnica às instalações da unidade da **LICITANTE** para fins de aplicação da Lista de Verificação constante deste Termo de Referência e consequente emissão de Parecer Técnico relativo à Contratação.
- 2.5** Além dos documentos necessários para habilitação jurídica e econômico-financeira o FAS poderá solicitar a apresentação de outros documentos que entender necessários, desde que estejam relacionados ao objeto do processo de seleção de propostas.
- 2.5.1** Os concorrentes poderão vistoriar os locais em que serão executados os serviços, até a data a ser indicada no cronograma, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Setor de Gerência de Contratos, das 09:00 às 18:00 horas ou por e-mail: [contratos@fas.org.br](mailto:contratos@fas.org.br), devendo ser informado, além da razão social da licitante com respectivos CNPJ e endereço, o nome do Responsável pela empresa com o número do seu RG e CPF.
  - 2.5.2** Realizada a vistoria, em nenhuma hipótese o FAS aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimento de quaisquer detalhes que poderiam ser obtidos com a vistoria, devendo a empresa vencedora assumir os ônus dos serviços decorrentes.
  - 2.5.3** Os concorrentes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em decorrência deste TR, renunciando desde já o direito de questionar isso futuramente.
  - 2.5.4** O prazo para a vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do TR.



**3. AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA:**

- 3.1** Somente serão analisadas as propostas das empresas que tiverem preenchidos todos os requisitos necessários à habilitação e que sejam exequíveis do ponto de vista econômico-financeiro, bem como que respeitem as normas aplicáveis ao tipo de serviço contratado.
- 3.2** As propostas serão julgadas pelo seguinte critério: **menor preço global**.
- 3.3** Justifica-se a presente contratação pela característica análoga e complementar dos serviços, garantindo maior eficiência na gestão deste contrato, o que impacta positivamente no processo de governança. Esta modalidade possibilita a garantia da integridade qualitativa do objeto a ser executado, alcançando maior eficiência no controle dos serviços a serem prestados e das despesas, uma vez que o gerenciamento dessas ações permanecerá sob a responsabilidade de um mesmo fiscal.
- 3.4** A comprovação exigida no item 3.4 será feita por meio do somatório dos atestados de capacidade técnica apresentados pela proponente b.

**4. DO OBJETO:**

- 4.1** Trata-se a presente contratação de empresa especializada na prestação de serviços de **FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO TRANSPORTADA DESTINADA A FUNCIONÁRIOS, PACIENTES, ACOMPANHANTES E OUTROS AUTORIZADOS** na **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO MÁRIO MONTEIRO** gerida pelo FAS, de acordo com a necessidade e conforme as especificações e condições contidas no presente Termo de Referência.



- 4.2 Os serviços e procedimentos da presente contratação serão prestados nas dependências da Unidade gerida pela **CONTRATANTE**, no endereço: Estr. Francisco da Cruz Nunes, s/n - Piratininga, Niterói - RJ, 24350-331.
- 4.3 Ao objeto da presente contratação soma-se um quantitativo mínimo de funcionários a ser apresentado pela **CONTRATADA**, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços contratados, mantendo, permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista inscrito no respectivo Conselho Profissional (CRN4).
- 4.4 Dentre os serviços e procedimentos realizados pela **CONTRATADA**, a mesma deverá:
- 4.4.1 Fornecer o quantitativo em conformidade ao levantamento e especificações contidas nas tabelas abaixo.

ESTIMATIVA DIÁRIA DE REFEIÇÕES		
REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES
Desjejum	24	50
Colação	24	-
Almoço	24	80
Lanche	24	60
Jantar	24	40
Ceia	24	-

**OBS:** As refeições que ultrapassarem a quantidade fixada na tabela acima, deverão ser pagas pelo valor unitário, os números podem variar devido a demanda da unidade.



DESCRIÇÃO	UNIDADE	QTD/ MENSAL
Gelatina/ pudim pronto para o consumo convencional ou diet – Grupo 1	UNIDADE	4.320
Dieta de Consistência Normal ou Livre e Branda – Grupo 2	UNIDADE	720
Dieta de Consistência Pastosa – Grupo 3	UNIDADE	480
Dieta de Consistência líquida/ semi líquidas / líquida completa, líquida restrita e sopas – Grupo 4	UNIDADE	240
Frutas / cremes de frutas/ coquetéis laxativos/ Água de coco / extrato de soja	UNIDADE	1.440
Água mineral	LITRO	1.425
<p><b>OBS:</b> O quantitativo acima é meramente estimativo, devendo ter condições de atender às variações da operação da Unidade de Pronto Atendimento Mário Monteiro, de forma que os pagamentos devido à <b>CONTRATADA</b> dependerão da aprovação da medição dos quantitativos de serviços solicitados e efetivamente prestados.</p>		



4.4.2 Cumprir os horários de distribuição das refeições conforme tabela abaixo.

REFEIÇÃO	PACIENTES	FUNCIONÁRIOS / ACOMPANHANTES
Desjejum	7:30H	06:40 às 08:00h
Colação	10h	-
Almoço	12:00h	12:00 às 13:30h
Lanche	15:00h	16:00 às 17:00h
Jantar	18:30h	19:00 às 20:30h
Ceia	20:30h	-

**OBS:** O desjejum dos pacientes em tratamento só poderá ser servido após a liberação do mapa de dieta pelo médico, sendo que o horário poderá sofrer alterações.

4.4.3 Fornecer refeições, materiais para o consumo (utensílios e descartáveis), higiene no local de atendimento das refeições, equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços e mão de obra especializada com pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as demandas previstas, incluindo 1 (um) Nutricionista RT Supervisor que será responsável pelo controle de qualidade e supervisão do serviço prestado e 5 (cinco) copeiros que são responsáveis pelo atendimento no refeitório e pacientes, devendo se cumprir as exigências mínimas estabelecidas no programa de alimentação do trabalhador - PAT e as normas da Vigilância Sanitária;

4.4.4 Produzir e fornecer refeições a pacientes internados e funcionários - diários e plantonistas incluindo sábados, domingos e feriados, definidos pela **CONTRATANTE**, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, obedecendo às restrições de saúde, desta forma, possibilitando atendimento adequado;





- 4.4.5 Transportar as refeições em veículo adequado pela Unidade até a distribuição aos pacientes e funcionários;
- 4.4.6 Prestar os serviços nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção;
- 4.4.7 Ter a sua cozinha funcionando dentro do município de Niterói e São Gonçalo, evitando assim riscos de contaminação por tempo de logística, por se tratar de fornecimento de alimentação transportada;
- 4.4.8 Servir as refeições dos funcionários em balcões térmicos e consumidas nas mesas e cadeiras disponibilizadas pela **CONTRATADA** na área de convivência da unidade;
- 4.4.9 Servir as grandes refeições dos pacientes em marmitas de isopor 3D, sopeira (500ml), bebidas quentes em copo de isopor (300ml) ou conforme preferência da **CONTRATANTE**, de acordo com as normas sanitárias vigentes;
- 4.4.10 Servir as refeições de jejum, almoço e jantar dos pacientes acompanhadas com água mineral de 500 ml para paciente em RH e 1500ml pacientes em geral;
- 4.4.11 Fornecer itens extras conforme descrição em tabela, sempre que solicitado.

## 5. DA JUSTIFICATIVA

- 5.1 O fornecimento de refeição para os pacientes e funcionários está em consonância com as políticas de humanização do SUS que asseguram o fornecimento de refeições aos pacientes e aos acompanhantes permitidos por lei. Como exemplos podemos citar a portaria nº 280/99 do Ministério da Saúde, a mesma estabelece que, no valor da diária de acompanhante devem estar incluídos a acomodação adequada e o fornecimento das principais refeições.
- 5.2 A alimentação atenderá aos pacientes internados, acompanhantes e funcionários legalmente instituídos, assegurando uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção e administrativas, conforme quantitativos e especificações constantes neste Termo de Referência.

## 6. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA:

### 6.1 DAS OBRIGAÇÕES GERAIS DA EMPRESA CONTRATADA:



- 6.1.1** Cumprir todas as obrigações constantes neste Termo de Referência, no Contrato, seus anexos e sua proposta, assumindo exclusivamente seus riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda as obrigações estipuladas a seguir;
- 6.1.2** Adimplir todos os salários e encargos, diretos e indiretos, do seu próprio pessoal que estiver relacionado ao objeto contratual;
- 6.1.3** Ser a única responsável para com seus empregados e auxiliares, no que concerne ao cumprimento da legislação trabalhista, previdência social, seguro de acidentes do trabalho ou quaisquer outros encargos previstos em lei, em especial no que diz respeito às normas de segurança do trabalho, previstas na Legislação Federal, sendo que o seu descumprimento poderá motivar a aplicação de multas por parte da **CONTRATANTE** ou rescisão contratual com a aplicação das sanções cabíveis;
- 6.1.4** Responder de forma integral por todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhistas e sociais, que se relacionem ou que venham a se relacionar com seus empregados ou serviços, não decorrendo do Contrato solidariedade entre as partes ou vínculo empregatício entre os funcionários da **CONTRATADA** e o **CONTRATANTE**;
- 6.1.5** Realizar o preenchimento da documentação de faturamento, conforme solicitado;
- 6.1.6** Manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as demais obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência, ressalvado o direito da **CONTRATANTE** de exigir outros documentos, bem como apresentar mensalmente os seguintes documentos:
- a)** Prova de regularidade fiscal da empresa perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do interessado, ou outra equivalente, na forma da lei;
  - b)** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;
  - c)** Certidão Negativa de Falência e Concordata (Recuperação Judicial e Falência) expedida pelo Tribunal de Justiça do local da sede da empresa;
  - d)** Certificado de Regularidade do FGTS;
  - e)** Certidão Negativa do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União;
  - f)** Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ; e
  - g)** Comprovante de recolhimento das obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias decorrentes do contrato, especialmente da mão-de-obra que tiver sido disponibilizada nos locais do contrato).



- 6.1.7** A falta de apresentação das certidões elencadas acima implicará na glosa ou retenção dos créditos até a comprovação da regularidade de suas condições;
- 6.1.8** Fornecer, à **CONTRATANTE**, todas as informações necessárias à plena execução do objeto deste contrato;
- 6.1.9** Respeitar e fazer cumprir rigorosamente, por parte dos profissionais disponibilizados à execução do **CONTRATO**, as Leis, Portarias e determinações das Autoridades Públicas competentes com relação aos assuntos pertinentes ao **OBJETO** do **CONTRATO**, como também, quanto ao cumprimento da Legislação aplicável entre a **CONTRATADA** e seus empregados e quaisquer dos profissionais por ela destinados para o fornecimento/prestação dos serviços, sejam eles também sócios ou terceirizados;
- 6.1.10** A **CONTRATADA** declara expressamente que tem conhecimento do teor do enunciado 331 do Tribunal Superior do Trabalho e que responderá perante a **CONTRATANTE** pelo pagamento de todas as verbas, encargos e reflexos decorrentes de eventual condenação em processo trabalhista promovido por qualquer de seus empregados, prepostos ou prestadores de serviços;
- 6.1.11** A **CONTRATADA** declara expressamente que reconhecerá como seu, eventual valor que venha ser exigido em execução de processo trabalhista promovido na forma da cláusula acima, bem como valor que for objeto de acordo, e, ainda, eventuais honorários advocatícios do autor da ação, sendo que se compromete a pagar os valores exigidos, quando de sua existência, no prazo determinado pela lei de regência;
- 6.1.12** A responsabilidade técnica e profissional pelo fornecimento e serviços, bem como civil e penal, que porventura decorram do que ora se tem por contratado, junto aos órgãos e poderes competentes, serão exclusivas da **CONTRATADA**, que, em contrapartida, gozará de ampla liberdade profissional ressalvando-se a abordagem, junto ao Diretor Técnico e/ ou Diretor Clínico, quanto a aspectos médicos e éticos que se envolvam com os serviços/fornecimento, abordagem esta que não implica em qualquer subordinação jurídica de natureza celetista;
- 6.1.13** Realizar o fornecimento e os serviços, conforme preceitua o **OBJETO** do **CONTRATO**, nos locais e condições que melhor atenderem às necessidades e conveniências da **CONTRATANTE**, aplicando sempre, a melhor técnica profissional existente;
- 6.1.14** Não admitir e nem aliciar qualquer empregado que esteja à disposição do **CONTRATANTE** ou que integre o seu quadro de pessoal;
- 6.1.15** Manter, durante a execução do **CONTRATO**, em compatibilidade com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da assinatura do **CONTRATO**.

Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna I, 2º andar, sala 216-B,

Jacarepaguá – Rio de Janeiro/RJ – CEP 22775-022

CNPJ nº 33.927.377/0001-40



- 6.1.16** Manter em condições legais as contribuições trabalhistas e previdenciárias do(s) profissional(is) escolhido(s) para executar o OBJETO do CONTRATO;
- 6.1.17** Arcar com o ônus relativo a qualquer multa e penalidade decorrentes do não cumprimento das obrigações legais ou regulamentares atinentes ao OBJETO do CONTRATO, inclusive os pertinentes à aplicação da Legislação Trabalhista;
- 6.1.18** Observar durante a execução do OBJETO do CONTRATO o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo a **CONTRATADA** a única responsável pelas infrações;
- 6.1.19** Assumir inteiramente a condição de única e exclusiva empregadora dos funcionários que contratar para atender o OBJETO do CONTRATO, excluindo a **CONTRATANTE** de qualquer responsabilidade trabalhista;
- 6.1.20** Assumir integralmente a responsabilidade por danos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de negligência, imprudência ou imperícia na execução deste contrato;
- 6.1.21** Obriga-se a **CONTRATADA**, quando findo ou rescindido o presente contrato, a imediatamente realizar a devolução dos bens ou documentos da **CONTRATANTE** que estejam em sua posse, sob pena de busca e apreensão;
- 6.1.22** Fornecer e manter atualizados a documentação necessária à habilitação exigida neste termo de referência durante toda a vigência do contrato.
- 6.1.23** Conduzir os serviços de acordo com as normas e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância das técnicas adequadas sejam elas ditadas pelo Conselho Profissional competente ou vigilância sanitária;
- 6.1.24** Manter à frente do contrato um representante capaz de responsabilizar-se pela execução do objeto contratado e representá-lo perante o **CONTRATANTE**;
- 6.1.25** Exibir e disponibilizar ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitada, toda documentação legal e fiscal inerente à sua atividade empresarial, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc., também se obrigando a permitir ao **CONTRATANTE**, mediante prévia solicitação e um prazo de antecedência mínimo de 48h, a visitar suas instalações comerciais, sempre com o acompanhamento de um representante legal da própria **CONTRATADA**;
- 6.1.26** A não entrega dos documentos acima citados poderá importar em glosa ou retenção dos valores a serem recebidos pela **CONTRATADA** até o atendimento da solicitação de entrega;
- 6.1.27** Respeitar a imagem da **CONTRATANTE**, interna e externamente, não praticando qualquer ato

Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna I, 2º andar, sala 216-B.

Jacarepaguá – Rio de Janeiro/RJ – CEP 22775-022

CNPJ nº 33.927.377/0001-40



eventualmente causador de ferimento à imagem do **CONTRATANTE** como um todo;

- 6.1.28** Não utilização de trabalho infantil nos termos do artigo 403 da Consolidação das Leis do Trabalho, em harmonia com as normas da Lei 8.069/90 combinadas com as disposições da Constituição Federal e emenda Constitucional nº 20 de 15/12/1998, nem tampouco de mão-de-obra escrava ou compulsória;
- 6.1.29** Não interromper o fornecimento e/ou prestação dos serviços em qualquer hipótese;
- 6.1.30** Manter-se fora do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (BNDT), sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- 6.1.31** A **CONTRATADA** se compromete a requerer a exclusão do polo passivo do **CONTRATANTE** em qualquer demanda judicial que figure como litisconsorte passivo em conjunto com o FAS, bem como assumir integralmente qualquer condenação, ressarcindo a **CONTRATANTE** os custos incorridos por conta dessa demanda;
- 6.1.32** Em qualquer demanda judicial promovida exclusivamente em face do **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** se compromete aceitar a intervenção de terceiro ou promover sua habilitação, na modalidade que for pertinente ao rito processual, com o objetivo de assumir a responsabilidade dos atos decorrentes da prestação do objeto do contrato, ou assumir o cumprimento integral de eventual condenação;
- 6.1.33** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do fornecimento/serviços, por parte dos seus empregados, sem repasse de qualquer ônus à **CONTRATANTE**, para que não haja interrupção do objeto contratado;
- 6.1.34** Atender a qualquer solicitação dos gestores das Unidades Saúde, quanto a tudo que se relacione à boa execução do objeto contratado, bem como examinar todas as reclamações formalizadas pela contratante, tomando as providências pertinentes, imediatamente ou respondendo igualmente por escrito;
- 6.1.35** Apresentar todos os documentos, informações e relatórios necessários para obter a aprovação da medição da Nota Fiscal;
- 6.1.36** A **CONTRATADA** deverá entregar, mensalmente, e em conjunto à Nota Fiscal, o relatório de Atesto de Serviços Prestados, o qual será preenchido pela empresa e atestado pela **UPA UMAM**.

## **6.2 DAS OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA EMPRESA CONTRATADA:**

- 6.2.1** Atender a todas as solicitações feitas pela Unidade de Saúde, em todos os dias da semana, conforme necessidade avaliada pela UPA.

Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna I, 2º andar, sala 216-B,

Jacarepaguá – Rio de Janeiro/RJ – CEP 22775-022

CNPJ nº 33.927.377/0001-40



- 6.2.2** Comunicar a **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas que antecede a prestação de serviço, motivos que impossibilitem o cumprimento do prazo previsto, com a devida comprovação, bem como, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social durante o prazo de vigência do contrato de prestação dos serviços, bem como apresentar documentos comprobatórios.
- 6.2.3** Reparar, dentro dos prazos e condições determinadas pela **CONTRATANTE**, todas as falhas constatadas nos serviços objeto deste contrato, assumindo integralmente todos os custos decorrentes dos mesmos, desde que, a falha verificada não decorra de ato ou orientação inadequada do **CONTRATANTE**;
- 6.2.4** Manter à frente da execução do contrato um representante capaz de responsabilizar-se e representar a **CONTRATADA** perante o **CONTRATANTE**;
- 6.2.5** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, produção, preparo, transporte e distribuição das refeições;
- 6.2.6** A **CONTRATADA** deverá arcar com o devido transporte das refeições até o hospital, dentro das normas vigentes da Vigilância Sanitária local e apresentar alvará de licença sanitária;
- 6.2.7** Após o início das atividades a **CONTRATADA** deverá ter disponível, e apresentar à **CONTRATANTE**, o Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado;
- 6.2.8** Todo o transporte para a Unidade deverá ser feito em veículo devidamente certificado e em caixas térmicas do tipo Hot Box com vedação hermética próprias para esta finalidade;
- 6.2.9** Cumprir com os horários de entrega das refeições transportadas, estabelecidos pela unidade, podendo os mesmos serem alterados pela **CONTRATANTE** caso necessário. Seguem descritos abaixo os horários estabelecidos:
- A.** Almoço até as 10:30h
  - B.** Jantar até as 17:00h
- 6.2.10** Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para utilização do fogão da copa, assim como, com a utilização do balcão térmico, que deverá ser adquirido e mantido pela **CONTRATADA**;
- 6.2.11** Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes e funcionários mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução;
- 6.2.12** Apresentar o Certificado de Regularidade da cozinha, caderneta de controle sanitário, mantendo-os atualizados a disposição da fiscalização comprovando a sua situação legal, responsabilidade técnica



- junto ao Conselho de Classe e Vigilância Sanitária e demais órgãos competentes, mantendo atualizados e disponíveis Manual de Boas Práticas, (POP) e segurança ocupacional;
- 6.2.13** Fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), necessários para a prestação dos serviços;
- 6.2.14** 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;
- 6.2.15** 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;
- 6.2.16** 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;
- 6.2.17** 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**;
- 6.2.18** 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;
- 6.2.19** Executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, através do método APCC (Análise dos Pontos Críticos de Controle), fazendo cumprir assim com o controle bacteriológico;
- 6.2.20** A **CONTRATADA** deverá coletar diariamente amostras de todos os componentes das refeições, pacientes e funcionários. As amostras deverão ser mantidas sob congelamento (-18 graus Celsius) por um período de 72 horas, procedendo ao descarte após este período, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras. Caso ocorra alguma irregularidade suspeita de toxinfecções de origem alimentar, reclamação ou não conformidade de algum item sinalizado para a contratada, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do **CONTRATANTE**. A mesma deverá enviar a amostra já coletada para análise microbiológica em laboratório habilitado e conceituado e enviar relatório do ocorrido à **CONTRATANTE** no prazo de 15 dias;
- 6.2.21** É de responsabilidade da empresa **CONTRATADA** realizar análise de alimentos ou manipuladores, como programa de controle de qualidade microbiológica periódica 1x no mês, a fim de monitorar os



procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença dos Nutricionistas fiscal ou Técnicos do **CONTRATANTE**, responsabilizando-se (a **CONTRATADA**) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. O Laboratório será de livre escolha da **CONTRATADA**, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, o laudo deverá ser entregue à **CONTRATANTE** mensalmente;

- 6.2.22** Preparar a alimentação com gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros comprovadamente de primeira qualidade, e em bom estado de conservação e livres de contaminação, dentro do prazo de validade e frescos, observando as gramaturas definidas no padrão de refeições. Podendo a **CONTRATANTE** solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência;
- 6.2.23** Disponibilizar todos os equipamentos, materiais e utensílios necessários ao bom funcionamento do serviço na cozinha e copas da unidade (refresqueira, sanduicheira industrial, liquidificador industrial, microondas-cozinha e copa, geladeiras nas copas, carrinhos de distribuição, maquina de gelo-se necessário, atendendo as necessidades da contratante). Podendo a **CONTRATANTE** solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência;
- 6.2.24** Disponibilizar gelo filtrado com solicitação prévia de 24hs caso seja necessário.
- 6.2.25** Fornecer, mediante autorização prévia da direção, alimentos (café, água, biscoito) ou refeições em locais estipulados, a exemplo sala de reunião, sala multi, rotina médica, administração, NIR, enfermagem, em reuniões, diretorias, diariamente ou quando necessário;
- 6.2.26** Elaborar fichas técnicas das preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquidas até normais) e das dietas especializadas como: diabetes, insuficiência renal, hipocalórica, hipercalórica, hipossódica, hipolipídica, hiperlipídica, hipoprotéica, hiperproteica e hipercalórica. O cálculo dos macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outros deverão ser calculados pela nutricionista da **CONTRATADA**, conforme prescrição médica;
- 6.2.27** Apresentar, diariamente, o cardápio completo à **CONTRATANTE**, afixado em local visível, nas dependências da Unidade;
- 6.2.28** Os funcionários portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, com autorização da diretoria em consenso com a **CONTRATADA**, sem onerar os custos para a **CONTRATANTE**;





- 6.2.29** Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição;
- 6.2.30** Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde;
- 6.2.31** Remover, sempre que necessário, o lixo da área de Convivência, assim como, outros materiais imprestáveis (caixotes, garrafas, latas vazias etc);
- 6.2.32** Acondicionar, em embalagem descartável apropriada, o lixo úmido das dependências;
- 6.2.33** Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene pessoal, taxas, impostos, bem como, de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- 6.2.34** Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- 6.2.35** Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;
- 6.2.36** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da **CONTRATANTE**;
- 6.2.37** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capita" estabelecidas no contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- 6.2.38** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade de Saúde, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação do **CONTRATANTE** e sem ônus adicional à mesma;
- 6.2.39** Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela **CONTRATANTE**;
- 6.2.40** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, em planilhas específicas diariamente de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários;
- 6.2.41** Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e



industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;

- 6.2.42 Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- 6.2.43 Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo; Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 6.2.44 Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados;
- 6.2.45 Orientar e supervisionar o preparo, confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas;
- 6.2.46 Entregar, diariamente, na unidade hospitalar, as quantidades das refeições fixadas neste Termo de Referência;
- 6.2.47 A **CONTRATADA** deverá fornecer garrafa térmica de café e jarra de água para a Diretoria e setores conforme solicitação prévia;
- 6.2.48 A **CONTRATADA** deverá apresentar com antecedência, um cardápio especial para atender às datas comemorativas (dia das mães, pais, junino, natal, ano novo, etc) conforme calendário nacional e datas extra oficiais( aniversariante do mês, dia do médico, nutricionista, enfermagem, fisioterapia, etc);
- 6.2.49 A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os produtos necessários para produção, na unidade, das preparações de paciente, suco natural, papas, sobremesas, vitaminas, incluindo descartáveis, de acordo com os cardápios aprovados;
- 6.2.50 Os cardápios deverão ser elaborados por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades dos colaboradores e pacientes, sendo os mesmos aprovados previamente pela **CONTRATANTE**;
- 6.2.51 Aos cardápios fica proibida a utilização de temperos industrializados, os mesmos deverão ser naturais;
- 6.2.52 Encaminhar os cardápios à Coordenação de Nutrição com 30 (trinta) dias de antecedência (pequenas e eventuais mudanças deverão ser comunicadas com período mínimo de vinte e quatro horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a **CONTRATANTE**);
- 6.2.53 Os cardápios deverão ser elaborados de acordo com as especificações nutricionais contidas nas tabelas abaixo, sendo que poderão ser alterados em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou gordura, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais.



**A. Cardápio para as Refeições dos Pacientes em Dieta Normal e Dieta Branda:**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
<b>Desjejum:</b> a) Leite integral ou desnatado, leite de soja, leite sem lactose ou café com leite ou achocolatado e manteiga com e sem sal sachê, polenguinho light sache, requeijão light sachê, queijo minas 30g, queijo ricota 30g, de acordo com cardápio estabelecido na unidade.	ML	250	Diária
b) Pães variados: francês ou careca ou broa ou de forma ou outros	G	50	Diária
c) Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens individualizadas, com no mínimo de 40g	G	40	Diária
<b>Colação:</b> a) Suco de fruta in natura ou fruta in natura	ML	200	Diária
<b>Almoço e Jantar:</b> a) Sopa com vegetais tipo A, B ou C	G	500 (cozida)	Diária/Refeição
b) Carne bovina: bifes (chã de dentro, coxão mole, contrafilé, paleta), Assados (lagarto, pá, acém) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto, pá, acém, lombinho)	G	150	3 vezes na semana/Refeição



c) Ou aves: porção com osso (coxa, sobrecoxa)	G	250	1 vez na semana/Refeição
d) Ou aves: porção sem osso (peito, filé de peito)	G	150	3 vezes na semana/Refeição
e) Ou peixe: filé (pescada, polaka, merluza)	G	130	1 vez na semana/Refeição
<b>Guarnição:</b>			
a) Vegetais Tipo A, B e C	G	150	Diária/Refeição
b) Massas ou farináceos	G	150	Diária/Refeição
c) Arroz branco polido ou parboilizado	G	150	Diária/Refeição
d) Feijões, ervilha, lentilha, grão de bico ou outras leguminosas	G	100	Diária/Refeição
<b>Sobremesa:</b>			
a) Frutas in natura, variando conforme a sazonalidade	PORÇÃO	1	3 vezes na semana/Refeição
b) Fruta cozida ou creme de frutas ou salada de frutas ou tamisadas	G	80	1 vez na semana/Refeição
c) Doce de frutas	ML	80	3 vezes na semana/Refeição
d) Suco natural da fruta ou refresco de polpa de fruta (concentrado)	ML	200	Diária/Refeição



<b>Lanche:</b> a) Suco de frutas naturais ou Leite ou café com leite ou frutas liquidificadas com leite ou mingau	ML	250	3X semana
b) Pães variados: massa fina, integral (pacientes), de forma ou outros	G	50	Diária
c) Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água, ou torrada comum e integral com no mínimo de 40g	G	40	Diária
<b>Ceia:</b> a) Suco de frutas naturais ou leite ou café com leite ou frutas liquidificadas com leite, chá claro ou mingau	ML	250	Diária
b) Pães variados: massa fina ou integral ou de forma ou outros	G	50	Diária
c) Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água ou torrada comum e integral , com no mínimo de 40g	G	40	Diária
<b>OBS 1: Dieta Normal</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Destinada aos pacientes adultos que necessitam de alimentação normal, sem restrição a nutriente e sem necessidades de acréscimos nutricionais;</li><li>• Consistência: normal;</li><li>• Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;</li><li>• Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição da tabela acima.</li></ul>			



**OBS 2: Dieta Branda**

- Destinada aos pacientes com problemas de mastigação e deglutição, sendo necessário modificar os alimentos por processo mecânico ou de cocção;
- Consistência: branda;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- A composição das refeições deve ser da mesma forma da dieta normal, com a aplicação de técnicas específicas para adequação à consistência;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição da tabela acima.

**B. Cardápio para as Refeições dos Pacientes em Dieta Pastosa, Dieta Semilíquida, Dieta Líquida e Dieta Líquida Fria:**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
<b>Desjejum/Lanche/Ceia:</b>  a) Leite integral, desnatado, leite de soja, leite sem lactose ou café com leite ou suco de frutas natural ou frutas liquidificadas com leite, com ou sem complemento de farinha ou mingau (5% ou 10%) com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho, com ou sem maltodextrina incluir somente para dieta pastosa manteiga com e sem sal sachê, polenguinho light sache, requeijão light sachê, queijo minas 30g, queijo ricota 30g de acordo com cardápio estabelecido na unidade.	ML	250	Diária/Refeição

*Handwritten signature*



b) Iogurte zero sem lactose em embalagem original individualizada com o mínimo 180g, água de coco, gatorade	UNIDADE	1	Diária/Refeição
c) Creme de frutas	G	80	Diária/Refeição
<b>Colação:</b> a) Leite ou suco de frutas e/ou vegetais coados ou frutas liquidificadas com leite, com ou sem sacarose, com ou sem adoçante, com ou sem glucose de milho	ML	200	Diária
<b>Almoço e Jantar:</b> a) Caldo a base de vegetais A,B e/ou C com carne ou caldo de vegetais tamisados ou sopa creme com carne e/ou creme de leite e/ou ovo ou canja liquidificada ou caldo de feijão	G	500	Diária/Refeição
b) Creme à base de frutas	ML	80	Diária/Refeição
c) Suco de frutas natural ou refresco de polpa de fruta (concentrada) d) Picolé, sorvete comum e diet, gatorade	ML	200	Diária/Refeição
<b>OBS 1: Dieta Pastosa</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Destinada a pacientes com problemas de mastigação, deglutição;</li><li>• Consistência: pastosa;</li><li>• Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;</li><li>• A composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, com a aplicação de técnicas dietéticas específicas para adequação a consistência;</li></ul>			



- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia).

**OBS 2: Dieta Semilíquida**

- Destinada a pacientes que apresentam dificuldades de mastigação e/ou disfagia.
- Consistência: Semilíquida;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição da tabela acima.

**OBS 3: Dieta Líquida**

- Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação, deglutição, nos prés, pós-operatórios e preparo de exames;
- Consistência: líquida;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição da tabela acima.

**OBS 4: Dieta Líquida Fria**

- Destinada a pacientes em pós-operatório da via oral ou necessidades específicas de acordo com a patologia;
- Consistência: líquida e fria;
- Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica;
- Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias em horários regulares (desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia), de acordo com a descrição da tabela acima.





**C. Cardápio para as Refeições dos Funcionários e Acompanhantes:**

ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UNIDADE	QUANTIDADE	FREQUÊNCIA
<b>Desjejum:</b>			
a) Leite integral ou café com leite ou achocolatado e manteiga sachê, polenguinho sachê, requeijão sachê, queijo minas 30g e queijo prato ou mussarela 30g de acordo com cardápio estabelecido na unidade.	ML	250	Diária
b) Pães variados: francês ou careca ou broa ou de forma ou outros	G	50	Diária
c) Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água em embalagens individualizadas, com no mínimo de 40g	G	40	Diária
<b>Almoço e Jantar:</b>			
a) Salada podendo ser: A ou B ou C (Crua ou cozida)	G	100	Diária/Refeição
b) Carne bovina: bifês (chã de dentro, coxão mole, contrafilé, paleta), Assados (lagarto, pá, acém) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto, pá, acém, lombinho)	G	150	3 vezes na semana/Refeição
c) Ou aves: porção com osso (coxa, sobrecoxa)	G	250	1 vez na semana/Refeição
d) Ou aves: porção sem osso (peito, filé de peito)	G	150	3 vezes na semana/Refeição



e) Ou peixe: filé (pescada, polaka, merluza)	G	130	1 vez na semana/Refeição
f) Vísceras: iscas (fígado bovino ou bucho bovino ou moela de frango)	G	120	1 vez na semana
g) Feijoada ou Dobradinha	G	150	1 vez na semana a cada 15 dias
<b>Guarnição:</b>			
a) Vegetais Tipo A, B e C ou massas ou farináceos	G	150	Diária/Refeição
b) Arroz branco polido ou parboilizado	G	150	Diária/Refeição
c) Feijões, ervilha, lentilha, grão de bico ou outras leguminosas	G	100	Diária/Refeição
<b>Sobremesa:</b>			
a) Frutas in natura, variando conforme a sazonalidade	PORÇÃO	1	3 vezes na semana/Refeição
b) Doces: tipo pudim ou gelatinas ou doce de leite cremoso ou goiabada	G	80	3 vezes na semana/Refeição
c) Refresco de polpa de fruta (concentrado) ou Guaraná natural	ML	200	Diária/Refeição
<b>Lanche:</b>			
a) Café com leite ou achocolatado	ML	250	Diária
b) Pães variados: massa fina, ou de forma ou outros	G	50	Diária



c) Ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/maria ou bolacha d'água, com no mínimo de 40g	G	40	Diária
<b>OBS 1:</b> Os cardápios do refeitório serão distribuídos em 80% de proteína principal carne branca ou vermelha, 2º opção 20% carne branca ou vermelha ou embutidos ou ovos, ou adequação de acordo com a demanda do serviço.			
<b>OBS 2:</b> Disponibilizar na unidade, açúcar sachê, adoçante sachê, sal sachê, azeite extra virgem sachê, 4ml, azeite sachê 4ml e molhos sachê (caso seja solicitado).			

**6.2.54** Os cardápios deverão atender, também, às dietas abaixo elencadas, sendo estes elaborados da mesma forma e de acordo com as especificações nutricionais, sendo que poderão ser alterados em suas características com a exclusão parcial ou total de sal e/ou gordura, conforme a indicação clínica, sem custos adicionais.

- A. Dietas Hipossódicas: Destinada a pacientes que necessitam controlar o consumo de sódio, devido a hipertensão (arterial e pulmonar) ou por insuficiência cardíaca, renal e hepática. É uma dieta com baixo teor de sódio.
- B. Dieta Laxativa (dieta para constipação): Indicada para pacientes que apresentam constipação intestinal. É uma dieta enriquecida com fibras solúveis e insolúveis e a consistência pode variar em relação à dieta de rotina. Disponibilizar os ingredientes necessários para coquetel laxativo de acordo com prescrição nutricional;
- C. Dieta Constipante (dieta para diarreia): Indicada para pacientes que apresentam quadros de diarreia, devido a situações clínicas específicas ou por efeito farmacológico. É uma dieta rica em fibra solúvel, pobre em gordura saturada e lactose.
- D. Dieta para Diabetes: Destinada a pacientes diabéticos que precisam controlar a glicemia. É uma dieta pobre em carboidrato simples, em especial açúcar e farinha branca e rica em fibras.
- E. Dieta hipolipídica: Destinada a pacientes dislipidêmicos, com distúrbios pancreáticos e biliares. É uma dieta pobre em gordura, em especial a saturada e o colesterol, e rica em fibras.



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

6.2.55 A **CONTRATADA** deverá fornecer a seguinte quantidade de água mineral (garrafas de 1,5 L e 500 ML), de acordo com a demanda abaixo estipulada.

QUANTIDADE POR DIA
Garrafas de 1,5 L - 30 UNIDADES
Garrafas de 500 ML - 5 UNIDADES

## 7. DAS OBRIGAÇÕES DO FAS:

- 7.1 O FAS irá exercer a fiscalização das condições contratuais dos serviços por técnicos especialmente indicados, que terão a responsabilidade de registrar todas as ocorrências relacionadas ao contrato.
- 7.2 Realizar visitas técnicas às instalações da **CONTRATADA** e nos locais da execução dos serviços, durante a vigência do contrato, sem prévio aviso, objetivando vistoriar as condições técnicas, devendo manter o mesmo nível de qualidade constatado na primeira diligência técnica realizada.
- 7.3 Solicitar a comprovação dos vínculos jurídicos dos colaboradores disponibilizados para prestar os serviços, bem como os documentos comprobatórios do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e tributárias.
- 7.4 Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos serviços.
- 7.5 Efetuar os pagamentos devidos, de acordo com o estabelecido neste instrumento, estando os mesmos condicionados à quantidade de entrega e recebimento pela fiscalização do contrato.



- 7.6 Facilitar o exercício das funções da **CONTRATADA**, dando-lhe acesso às instalações necessárias à prestação dos serviços contratados, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os empregados da **CONTRATADA** e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.
- 7.7 Prestar aos empregados da **CONTRATADA** informações e esclarecimentos que eventualmente venham a ser solicitados e que digam respeito à natureza dos serviços que tenham a executar.
- 7.8 Fornecer as condições necessárias à boa execução do contrato e esclarecer todas as dúvidas.
- 7.9 Designar formalmente um representante para fiscalizar e acompanhar o cumprimento do presente Contrato.
- 7.10 Realizar a mais ampla e completa fiscalização, com inspeções periódicas e acompanhar a execução do contrato com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, bem como demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e Instrumento Contratual.
- 7.11 Notificar a **CONTRATADA** a respeito de advertência porventura a ela dirigida ou quaisquer irregularidades constatadas na execução dos serviços, anexando cópia ao respectivo procedimento administrativo.
- 7.12 Disponibilizar, através de equipe especializada da Unidade, um fiscal dos serviços que ficará responsável pela conferência diária e pelo faturamento mensal.
- 7.13 Informar à **CONTRATADA**, com no mínimo 30 dias de antecedência, qualquer alteração de quantidade no fornecimento das refeições.

## 8. LEGISLAÇÕES A SEREM CUMPRIDAS PELA CONTRATADA:

- 8.1 Edital de Seleção Pública nº 005/2023 da Secretaria Municipal de Saúde do Município de Niterói (SMS/NITERÓI) e Contrato de Gestão nº 002/2024 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde do Município de Niterói (SMS/NITERÓI).



**8.2** Outras normas aplicáveis ao tipo de serviço contratado mesmo que não listadas no presente termo de referência.

## **9. DA PROPOSTA COMERCIAL:**

**9.1** O Prestador de Serviço interessado deverá apresentar proposta no endereço Avenida Embaixador Abelardo Bueno nº 01, bloco Ayrton Senna 1, sala 216-B, Jacarepaguá, exibindo a descrição detalhada do objeto deste Termo, sendo obrigatório conter:

**9.1.1** Prazo de validade, não inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

**9.1.2** Nos preços apresentados na proposta estão incluídos TODOS os insumos, utensílios, equipamentos, vestuário, EPI, etc, necessários para execução do serviço, bem como os eventuais valores dos adicionais de insalubridade; e

**9.1.3** Nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento;

**9.1.4** Nome ou razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), para contato; e

**9.1.5** A apresentação da proposta implicará em plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Instrumento Convocatório, Termo de Referência e Minuta de Contrato.

## **10. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO:**

**10.1** O objeto do presente Termo de Referência será formalizado mediante Contrato que será assinado pelo FAS e a empresa vencedora do presente processo de seleção de propostas.

**10.2** O contrato será firmado por prazo determinado, cuja vigência terá seu início a partir da sua assinatura, com duração de doze (12) meses, renováveis por iguais e sucessivos períodos mediante solicitação do FAS.

**10.3** As cláusulas contratuais terão como base as regras e as disposições do presente processo de seleção de propostas.

Avenida Embaixador Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Senna 1, 2º andar, sala 216-B.

Jacarepaguá – Rio de Janeiro/RJ – CEP 22775-022

CNPJ nº 33.927.377/0001-40



**10.4 Comunicações** - Toda comunicação entre as **PARTES**, deverá ser efetuada por escrito e encaminhada aos endereços constantes deste instrumento.

**10.5 Renúncia** - A omissão ou a demora por qualquer uma das **PARTES** em exercer qualquer direito aqui previsto não será tida como renúncia ao mesmo; nem poderá o exercício isolado ou parcial de qualquer direito aqui previsto impossibilitar qualquer exercício futuro ou mais amplo de tal direito ou de qualquer outro direito. Os remédios aqui previstos são cumulativos e não excluem quaisquer remédios conferidos por lei.

**10.6 Alteração** - O **CONTRATO** e seus anexos somente poderão ser emendados ou de qualquer forma alterados por um Aditivo escrito e assinado por um representante legal de cada uma das **PARTES**, salvo disposições em contrário deste **CONTRATO**;

**10.7 Regularidade Fiscal** – As partes declaram estar em situação fiscal regular perante todos os órgãos públicos federais, estaduais e municipais, se comprometendo em se manter nessa mesma situação durante o período de vigência deste **CONTRATO**.

**10.8 Execução do Contrato** – O **CONTRATADO**, em decorrência de condições operacionais e logísticas, a seu exclusivo critério, poderá executar o objeto do presente **CONTRATO** em sua matriz ou em qualquer de suas filiais.

**10.9** Fica vedada a oferta do presente **CONTRATO** como garantia para obtenção de títulos, créditos ou financiamentos.

**10.10** As **PARTES** declaram ter conhecimento das determinações legais a respeito de trabalho infantil, assumindo o compromisso de nunca utilizar mão de obra infantil ou que, de alguma forma, desrespeite as garantias individuais previstas na Constituição Brasileira.

**10.11** Declaram-se cientes as **PARTES**, ainda, que no decorrer da execução deste **CONTRATO** não poderão, em qualquer hipótese, utilizar artifício ilícito ou privilégio para atingir seu fim, ficando terminantemente vedado o pagamento de qualquer espécie de gratificação a funcionários de uma parte a outra, bem como qualquer terceiro;



## 11. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

- 11.1** Os serviços objeto do presente processo de seleção de propostas deverão ser prestados de acordo com as práticas habituais do ramo, em acordo com as normas vigentes, e em perfeitas condições, no endereço indicado no momento da contratação, correndo por conta da **CONTRATADA** todas as despesas inerentes aos serviços.
- 11.2** A prestação dos serviços ocorrerá de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**, que será responsável pela solicitação dos quantitativos à empresa **CONTRATADA**, não havendo qualquer vinculação à estimativa, podendo a **CONTRATANTE** solicitar a redução ou aumento conforme sua necessidade.
- 11.3** O objeto da contratação será recebido provisoriamente mediante simples recibo ou termo de recebimento provisório pelo fiscal que será designado para tal finalidade, visto que o recebimento definitivo demandará relatório específico para este fim.
- 11.4** Caso o FAS ao emitir o relatório final entenda que os serviços prestados não correspondem às especificações exigidas no TR e/ou no contrato, os serviços serão recusados e deverão ser corrigidos dentro do prazo máximo de 14 (catorze) dias ou outro estabelecido pelo **CONTRATANTE**.
- 11.5** Para viabilizar o pagamento, todo terceiro dia útil de cada mês a **CONTRATADA** deverá submeter a medição do contrato para ser aprovado pelo **FISCAL** indicado pela **CONTRATANTE**, o qual terá o prazo de cinco (5) dias para aprovar expressamente e por escrito a medição apresentada, bem como indicar eventuais glosas.
- 11.6** A aprovação da medição poderá ser por documento impresso devidamente assinado pelo **FISCAL** ou digitalmente com assinatura através de certificado digital ou correspondência eletrônica (e-mail).
- 11.7** Após a aprovação da medição pelo **FISCAL** do contrato, a **CONTRATADA** deverá emitir a correspondente fatura que deverá ser acompanhada da nota fiscal, independente se há incidência de





Centro de Estudos e Pesquisas Científicas  
**FRANCISCO ANTONIO DE SALLES**


ISSQN ou não, e tais documentos deverão ser entregues até o décimo dia útil de cada mês e o **CONTRATANTE** efetuará o pagamento no dia 21 (vinte e um) de cada mês.

- 11.8** O prazo entre a entrega dos documentos 11.7 e o pagamento nunca poderá ser inferior a cinco (5) dias úteis, logo o vencimento será sempre prorrogado ao décimo quinto dia útil do mês caso este ocorra após o dia 21 de cada mês.
- 11.9** A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a vigência do contrato as condições exigidas para sua habilitação, inclusive sendo necessárias para que o pagamento seja efetuado, apresentando os documentos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e trabalhista e demais documentos exigidos neste termo de referência.

**12. CONSIDERAÇÕES FINAIS:**

- 12.1** A partir do momento que a empresa proponente optar por apresentar proposta para o presente Termo de Referência, tal ato configurará pleno conhecimento deste instrumento e aceitação de todos os termos e condições estabelecidos no TR.
- 12.2** Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.
- 12.3** A minuta do contrato a ser firmada entre as partes terá como base o presente TR, especialmente com relação às obrigações das partes e o processo de trabalho, e integrará o contrato para todos os fins.
- 12.4** Os pedidos de visita técnica deverão ser agendados por correspondência eletrônica (e-mail) a ser enviada a [contratos@fas.org.br](mailto:contratos@fas.org.br)

Rio de Janeiro (RJ), 22 de abril de 2024.

  
**Thamires S. Costa Klem**  
Diretora Executiva  
Centro de Estudos e Pesquisas Científicas  
Francisco Antonio de Salles

**CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS CIENTÍFICAS**  
**FRANCISCO ANTONIO DE SALLES**



**ANEXO I – LISTAGEM DOS UTENSÍLIOS/EQUIPAMENTOS QUE  
A CONTRATADA DEVERÁ FORNECER**

<b>Balança de carga de 20 kg</b>	<b>UNID</b>
<b>Balcão térmico com 6 cubas</b>	<b>UNID</b>
<b>Geladeira 2 portas</b>	<b>UNID</b>
<b>Freezer branco horizontal com acondicionamento (capacidade de 240 litros)</b>	<b>UNID</b>
<b>Bebedouro industrial com capacidade mínima de 20 litros</b>	<b>UNID</b>
<b>Botijão de gás</b>	<b>UNID</b>
<b>Cafeteira industrial com capacidade mínima de 4 litros</b>	<b>UNID</b>
<b>Caixa térmica "HOT BOX" para transporte de alimentos preparados, quentes, frios e congelados que mantenham a temperatura por até seis horas</b>	<b>UNID</b>
<b>Carro com portas para transporte de bandejas térmicas para grandes refeições de pacientes</b>	<b>UNID</b>
<b>Carro tipo plataforma com 2 compartimentos pra transporte de pequenas refeições de pacientes</b>	<b>UNID</b>
<b>lixeira com tampa 200l</b>	<b>UNID</b>
<b>Fruteira</b>	<b>UNID</b>
<b>armario fechado para material de limpeza</b>	<b>UNID</b>



<b>Extrator de suco semi industrial</b>	<b>UNID</b>
<b>Fogão com forno de 04 queimadores</b>	<b>UNID</b>
<b>Bombonas térmicas com bico do tipo TERMOLAB capacidade 5 litros</b>	<b>UNID</b>
<b>Garrafas térmicas para setores 2 l</b>	<b>UNID</b>
<b>Liquidificador industrial grande</b>	<b>UNID</b>
<b>Faca de pão</b>	<b>UNID</b>
<b>Faca de legumes</b>	<b>UNID</b>
<b>Faca corte de frutas</b>	<b>UNID</b>
<b>Tabuas de polietileno média</b>	<b>UNID</b>
<b>Monobloco vazado</b>	<b>UNID</b>
<b>Palet 40x40</b>	<b>UNID</b>
<b>Mobiliário: Mesas e cadeiras para o refeitório (uma mesa e quatro cadeiras)</b>	<b>UNID</b>
<b>Mobiliário de plástico: mesa de apoio para balança</b>	<b>UNID</b>
<b>Açucareiro</b>	<b>UNID</b>
<b>Prato liso de louça branca</b>	<b>UNID</b>
<b>bandeja plástica</b>	<b>UNID</b>
<b>talheres (garfos, facas e colheres sobremesa - cada)</b>	<b>UNID</b>
<b>Peneira P</b>	<b>UNID</b>
<b>Peneira M</b>	<b>UNID</b>
<b>Concha para servir média</b>	<b>UNID</b>
<b>Colher de servir</b>	<b>UNID</b>
<b>galheteiro</b>	<b>UNID</b>
<b>Pegador</b>	<b>UNID</b>
<b>Panela 30l</b>	<b>UNID</b>
<b>leiteira 3 litros</b>	<b>UNID</b>
<b>leiteira 5 litros</b>	<b>UNID</b>



Centro de Estudos e Pesquisas Científicas  
**FRANCISCO ANTONIO DE SALLES**

<b>tabuleiro</b>	<b>UNID</b>
<b>forma de bolo</b>	<b>UNID</b>
<b>Refresqueira industrial com capacidade mínima de 5 litros</b>	<b>UNID</b>
<b>bule</b>	<b>UNID</b>

*FSN*