

CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES - CAPS III MARIA DO SOCORRO - QUE ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO GNOSIS E A EMPRESA BREF GESTÃO EMPRESARIAL LTDA.

O **INSTITUTO GNOSIS**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.635.117/0001-03, com sede na Avenida das Américas, nº 3443, bloco 02, salas 201 a 205, Américas Corporate – Barra da Tijuca - RJ, representado na forma de seu Estatuto Social pelo seu Diretor, **LGPD – Lei 13709**

LGPD – Lei 13709 **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** portador da Carteira de Identidade sob o nº **LGPD – Lei 13709** expedida por **LGPD – Lei 13709** inscrito no CPF/MF: **LGPD – Lei 13709**

LGPD – Lei 13709 **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709**

LGPD – Lei 1370 **LGPD – Lei 137** **LGPD – Lei 13709** na qualidade de **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **BREF GESTÃO EMPRESARIAL LTDA**, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 20.839.900/0001-34, com sede na Estrada Conceição nº 834, galpão parte, Mutuaguaçu, São Gonçalo/RJ, CEP nº 24.461-840, neste ato representada pelo sócio administrador, Sr.

LGPD – Lei 13709 **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** **LGPD – Lei 13709** o

LGPD – Lei 13709 portador do documento de identidade nº **LGPD – Lei 13709** expedido pelo **LGPD – Lei 13709** e inscrito no CPF sob o nº **LGPD – Lei 13709** doravante denominada

CONTRATADA,

Considerando que a empresa **CONTRATADA** sagrou-se vencedora no processo de seleção de fornecedores, Edital de Coleta de Preços nº 030/2024, publicado pelo **CONTRATANTE** conforme art. 7º do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços;

RESOLVEM firmar o presente **CONTRATO**, visando atendimento ao Contrato de Gestão nº 002/2021 celebrado com o Município do Rio de Janeiro, conforme cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O presente **CONTRATO** tem por objeto o fornecimento e distribuição de refeição pronta, que deverá ser preparada nas dependências da **CONTRATADA**, a fim de atender as necessidades da Unidade CAPS III Maria do Socorro, Unidade que compõe a AP 2.1, gerida pelo **CONTRATANTE** por meio de Contrato de Gestão nº 002/2021, celebrado com o Município do Rio de Janeiro.

1.1.1. O objeto do presente **CONTRATO** inclui o fornecimento das 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 6 (seis) copeiros que serão 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, em conformidade com o Termo de Referência (**Anexo I**).

1.1.2. Seguem abaixo os quantitativos estimados das refeições:

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III Maria do Socorro	DESJEJUM	30	30	30	30	30	20	20
	ALMOÇO	40	40	40	40	40	20	20
	LANCHE	30	30	30	30	30	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	15	15
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

1.2. Os serviços, objeto deste **CONTRATO**, deverão ser prestados no **CAPS III Maria do Socorro**, localizada na Estr. da Gávea, nº 522, Rocinha, Rio de Janeiro/RJ.

1.3. Fica estabelecido que as condições previstas no Termo de Referência (Anexo I) e a proposta apresentada pela **CONTRATADA** são partes integrantes do presente **CONTRATO**, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

2.1. Os serviços ora **CONTRATADOS** deverão ser prestados até **31 de março de 2025**, a contar da data de assinatura do presente instrumento.

Parágrafo Único – O presente **CONTRATO** poderá ser prorrogado, mediante a celebração de termo aditivo entre as partes, se mantidas condições vantajosas para o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

3.1. Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

3.1.1 Efetuar o pagamento da **CONTRATADA**, conforme valor constante na Nota Fiscal atestada pelo representante do **CONTRATANTE** e nas datas estabelecidas, salvo em

caso de atraso do repasse dos valores previstos no Contrato de Gestão, pela Prefeitura do Rio de Janeiro.

- 3.1.2** Fornecer à **CONTRATADA** as informações e demais elementos necessários para a execução do presente **CONTRATO**.
- 3.1.3** Exercer a fiscalização do **CONTRATO**, comunicando imediatamente qualquer falha eventualmente verificada na sua execução.
- 3.1.4** Permitir que os funcionários da **CONTRATADA**, devidamente identificados, encarregados da prestação dos serviços objeto deste **CONTRATO**, tenham completo e livre acesso aos locais da execução dos serviços.
- 3.1.5** Comunicar ao responsável da **CONTRATADA** as eventuais irregularidades ocorridas em decorrência da prestação do serviço.
- 3.1.6** Eleger preposto para acompanhamento e execução das atividades.

CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA

4.1. Para perfeita prestação dos serviços caberá à CONTRATADA:

- 4.1.1.** Conduzir a prestação dos serviços com estrita observância das especificações técnicas dispostas na Proposta, bem como disposições contratuais ora pactuadas.
- 4.1.2.** Cumprir as normas sanitária; trabalhistas; ambientais e de segurança e medicina do trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**, sendo que, em nenhuma hipótese, poderá alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos seus atos e de seus prepostos, decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços.
- 4.1.3.** Manter, durante toda a duração deste **CONTRATO**, a qualificação técnica, bem como as condições jurídicas, financeiras e fiscais apresentadas no momento da contratação.
- 4.1.4.** Exibir e disponibilizar ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitada, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, toda documentação legal e fiscal inerente a sua atividade empresarial e aos serviços executados, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc.
- 4.1.5.** Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do **CONTRATANTE** ou a terceiros, advindo de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços.

- 4.1.6.** Observar, no curso da execução do objeto do **CONTRATO**, o fiel cumprimento das normas inerentes às atividades executadas, sendo a **CONTRATADA** a única responsável por eventuais infrações.
- 4.1.7.** Manter o **CONTRATANTE** livre de todas e quaisquer reclamações trabalhistas, previdenciárias e ou reivindicações de ordem social decorrente do presente **CONTRATO**, obrigando-se, ainda, a excepcionar o **CONTRATANTE**, em juízo ou fora dele, com relação a qualquer pretendido vínculo com esta última.
- 4.1.8.** Ressarcir o **CONTRATANTE** de todos os valores eventualmente desembolsados pelo mesmo, em decorrência do ajuizamento de ação trabalhista que qualquer colaborador da **CONTRATADA** venha a propor em seu desfavor.
- 4.1.9.** Fornecer todos os Equipamentos de Proteção Individuais e Coletivos adequados e necessários para a execução dos serviços **CONTRATADOS**, bem como garantir que os profissionais envolvidos na execução dos serviços utilizem os mesmos.

Parágrafo Primeiro – A não entrega dos documentos citados no inciso 4.1.4 acima poderá importar em retenção dos valores a serem recebidos pela **CONTRATADA** até o atendimento da solicitação de entrega.

Parágrafo Segundo – Havendo o ajuizamento de Reclamação Trabalhista de qualquer colaborador da **CONTRATADA** em face do **CONTRATANTE**, esta obriga-se a requerer, em sua preliminar de defesa, a exclusão da **CONTRATANTE** da lide, assumindo inteira responsabilidade por suas obrigações sociais, decorrentes do contrato de trabalho "sub judice".

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA

5.1. Constituem obrigações ESPECÍFICAS da CONTRATADA:

- 5.1.1** Executar o serviço conforme discriminado no Termo de Referência (Anexo I), atendendo as legislações vigentes e suas atualizações.
- 5.1.2** Disponibilizar mão-de-obra, em quantidade necessária a perfeita execução dos serviços.
- 5.1.3** Fornecer até o 5º (quinto) dia útil após a data da assinatura do contrato, a relação nominal dos empregados encarregados de executar os serviços contratados.
- 5.1.4** Informar, até o quinto dia útil de cada mês, sobre a ocorrência de demissões e substituições.

- 5.1.5** Manter seu pessoal uniformizado, limpo, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S.
- 5.1.6** Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal, bem como as ocorrências havidas, efetuando a reposição da mão-de-obra, em caráter imediato e na eventual ausência, não sendo permitida a prorrogação da jornada de trabalho, bem como cobertura de férias.
- 5.1.7** Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sempre que exigido pela **CONTRATANTE** e independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à disciplina da repartição ou ao interesse da **CONTRATANTE**.
- 5.1.8** Justificar ao **CONTRATANTE** eventuais motivos de força maior que impeçam a realização dos serviços, objeto do presente **CONTRATO**;
- 5.1.9** Manter mecanismos e ações que garantam processo de melhoria contínua dos serviços prestados;
- 5.1.10** Fornecer a seus funcionários uniformes com logomarca da **CONTRATADA**, condizentes com a atividade a ser desempenhada nas dependências da **CONTRATANTE**, identificá-los por meio de crachá, fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPI) aos seus funcionários envolvidos diretamente no processo de coleta dos resíduos, conforme preconizado pela NR 6 e NR 32 do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE.
- 5.1.11** Responsabilizar-se por seus prepostos, devendo adotar prontamente as medidas necessárias e legais cabíveis em caso de acidente de trabalho ou acometimento súbito por doenças de qualquer espécie.
- 5.1.12** Elaborar os cardápios através de nutricionistas que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação para oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades dos colaboradores e pacientes. Os cardápios deverão ser aprovados previamente pelo **CONTRATANTE**.
- 5.1.13** 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 6 (seis) 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;

- 5.1.14 Realizar a entrega das refeições levando em consideração os horários previamente estabelecidos.
- 5.1.15 Prestar os serviços nos dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.
- 5.1.16 Servir as refeições dos funcionários em balcões térmicos e consumidas nas mesas e cadeiras disponibilizadas pela **CONTRATADA** na área de convivência da unidade.
- 5.1.17 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;
- 5.1.18 Servir as refeições acompanhadas das bebidas conforme modelo de cardápio aprovado pelo **CONTRATANTE**.
- 5.1.19 Fornecer itens extras conforme descrição em tabela, sempre que solicitado.

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO E DO PAGAMENTO

6.1. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, o valor mensal levando em consideração os valores unitários abaixo especificados, devendo apresentar relatório mensal de atividades, devidamente atestado pelo **CONTRATANTE**:

Refeição	Valor unitário
DESJEJUM	R\$5,80
ALMOÇO	R\$16,00
LANCHE	R\$5,80
JANTAR	R\$16,00
CEIA	R\$4,30

Parágrafo Único: No valor do **CONTRATO** estão incluídos todos os custos operacionais da atividade e os tributos incidentes sobre emissão da Nota Fiscal correspondente, bem como todas as despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução dos serviços.

6.2. No momento da realização do pagamento pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** deverá ser apresentada nota fiscal, o relatório de produtividade devidamente atestado pelo setor competente, além da documentação a seguir descrita:

- a) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal: Apresentação da Certidão Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais emitida pela Receita Federal.

Esta certidão apresenta também informações sobre inscrição na Dívida Ativa União, na Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e se existem débitos previdenciários;

- b) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- d) Prova de Regularidade com FGTS;
- e) Prova de Regularidade com a Justiça do Trabalho.
- f) 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).
- g) Escala de serviço, folha de ponto e comprovante de pagamento dos rendimentos devidos as profissionais alocados neste **CONTRATO**.

6.3. O pagamento do valor estabelecido na cláusula 6.1 somente será realizado após o repasse, pela Prefeitura do Rio de Janeiro, dos valores decorrentes do Contrato de Gestão da Área Programática 2.1 ficando, desde já, pactuado que o **CONTRATADO** se abstém fazer qualquer protesto em caso de não pagamento motivado pela falta do respectivo repasse, ficando estabelecido, ainda, que nesta situação, não haverá a cobrança de qualquer multa, juros ou mesmo cláusula moratória.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA FONTE DE RECURSOS

7.1. Os recursos para a execução do objeto a **CONTRATADA** decorrerão do Contrato de Gestão 002/2021, da Área Programática 2.1, firmado entre o **CONTRATANTE** e a Prefeitura do Rio de Janeiro, de modo que a **CONTRATADA** declara ter ciência de que eventual atraso no repasse poderá gerar atraso no pagamento do valor devido a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA OITAVA: DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

8.1. Este instrumento poderá ser alterado mediante concordância das partes, através de celebração de Termo Aditivo.

8.2. O presente **CONTRATO** não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresso consentimento do **CONTRATANTE**, e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado.

8.3. Anuindo o **CONTRATANTE** com a cessão ou a transferência, o cessionário ficará subrogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no procedimento para contratação e na legislação específica.

CLÁUSULA NONA: DA RESCISÃO

- 9.1.** O presente **CONTRATO** poderá ser rescindido por ato unilateral das **PARTES**, pela inexecução total ou parcial de suas cláusulas e condições, sem que caiba a outra PARTE direito a indenizações de qualquer espécie.
- 9.2.** O presente contrato poderá ser rescindido pelas **PARTES** a qualquer tempo, por qualquer motivo, mediante prévia notificação com 30 (trinta) dias de antecedência, hipótese em que não haverá a cominação de nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e sob nenhuma rubrica, com o que concordam expressamente as partes.
- 9.3.** Na hipótese de rescisão do **CONTRATO**, na forma da Cláusula 9.1, além das demais sanções cabíveis, ficará a **CONTRATADA** impedida de participar de procedimentos de contratação e celebrar novos contratos com o **CONTRANTE**.
- 9.4.** O presente **CONTRATO** será automaticamente rescindido em caso de rescisão antecipada do Contrato de Gestão nº 002/2021, da Área Programática 2.1, firmado entre o **CONTRATANTE** e o Município do Rio de Janeiro.

CLÁUSULA DÉCIMA: DAS SANÇÕES CONTRATUAIS E DEMAIS PENALIDADES

- 10.1.** A inexecução, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil, as seguintes penalidades:
- 10.1.1.** Advertência e/ou suspensão no pagamento;
- 10.1.2.** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre os valores pagos pelo **CONTRATANTE** durante a vigência do **CONTRATO**, aplicada de acordo com a gravidade da infração. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta.
- 10.1.3.** Impossibilidade de participar de novos processos de contratação que sejam realizados pelo **CONTRATANTE**.
- 10.2.** A imposição das penalidades é de competência exclusiva do **CONTRATANTE**.
- 10.3.** A sanção prevista no subitem 10.1.2 desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente à outra.
- 10.4.** A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do **CONTRATO**.

- 10.5.** A multa contratual prevista no item 10.1.2 não tem caráter compensatório, não eximindo com o seu pagamento a **CONTRATADA** das perdas e danos das infrações cometidas.
- 10.6.** O valor da multa que vier a ser aplicado será descontado imediatamente da garantia contratual fornecida pela **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DO COMPLIANCE E ANTI CORRUPÇÃO

- 11.1.** As **PARTES** declaram que manterão até o final da vigência deste **CONTRATO** conduta ética e máximo profissionalismo na execução do objeto do presente instrumento.
- 11.2.** A **CONTRATADA** se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste **CONTRATO**:
- 11.2.1.** Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente.
- 11.2.2.** Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados.
- 11.2.3.** Não empregar, direta ou mediante contrato de serviços ou qualquer outro instrumento, trabalho escravo ou infantil.
- 11.2.4.** Obedecer e garantir que a prestação de serviços ora contratados se dará de acordo com todas as normas internas da **CONTRATANTE**.
- 11.2.5.** Zelar pelo bom nome comercial da **CONTRATANTE** e a abster-se ou omitir-se da prática de atos que possam prejudicar a reputação da **CONTRATANTE**. Em caso de uso indevido do nome da **CONTRATANTE**, ou de qualquer outro nome, marca, termo ou expressão vinculados direta ou indiretamente à **CONTRATANTE**, responderá à **CONTRATADA** pelas perdas e danos daí decorrentes.
- 11.3.** A **CONTRATADA** declara que não esteve envolvido com qualquer alegação de crime de lavagem de dinheiro, delito financeiro, financiamento de atividades ilícitas ou atos contra a Administração Pública, corrupção, fraude em licitações ou suborno.

- 11.5.** A **CONTRATADA** concorda em notificar prontamente ao **CONTRATANTE**, caso tome conhecimento de que algum pagamento impróprio tenha sido realizado, direta ou indiretamente, por um de seus colaboradores ou terceiros vinculados a este **CONTRATO**.
- 11.6.** A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral motivada deste **CONTRATO**, independentemente de qualquer notificação, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados ao **CONTRATANTE** e das demais penalidades previstas no presente instrumento.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DAS AÇÕES JUDICIAIS

- 12.1.** As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou que a execução do **CONTRATO** tenha acarretado, que não comportam cobrança amigável, serão cobrados em juízo.
- 12.2.** Caso o **CONTRATANTE** tenha de comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, o **CONTRATADO** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DA PROTEÇÃO DE DADOS

- 13.1** A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:
- 13.1.1** Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE** e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à **CONTRATANTE**, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.
- 13.1.2** Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para

garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

13.1.3 Acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE**.

13.1.4 Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da **CONTRATANTE** assinaram Acordo de Confidencialidade com a **CONTRATADA**, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à **CONTRATANTE**. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

13.2. Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

13.2.1 Caso a **CONTRATADA** seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a **CONTRATANTE** para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.

13.3 A **CONTRATADA** deverá notificar o **CONTRATANTE** em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

13.3.1 Qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela **CONTRATADA**, seus funcionários, ou terceiros autorizados;

13.3.2 Qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da **CONTRATADA**.

13.4 A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DOS CASOS OMISSOS

14.1. Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste **CONTRATO**, a legislação e demais normas reguladoras da matéria e o Regulamento de Compras e de Contratação de Obras e Serviços e suas modificações posteriores, aplicando-lhe quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. As notificações e/ou comunicações a serem efetuadas em decorrência deste **CONTRATO** serão consideradas como válidas e eficazes quando feitas por escrito, entregue em mãos ou enviadas por carta registrada, telegrama ou e-mail.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA: DO FORO

16.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Rio de Janeiro/RJ, para dirimir as questões oriundas da execução deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes, a seguir, firmam o presente **CONTRATO**, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Rio de Janeiro, 01 de outubro de 2024.

LGPD – Lei 13709

CPF:
ID:-

CPF:
ID:

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – AP 2.1

1. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação por força do Contrato de Gestão nº **002/2021**, celebrado entre a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis, QUE TEM POR OBJETO O GERENCIAMENTO, OPERACIONALIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORTALECIMENTO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DE SAÚDE por meio de parceria que assegure assistência universal e gratuita a população, única e exclusivamente, única e exclusivamente para o Sistema Único de Saúde – SUS, dos equipamentos que compõem a Área programática 2.1, do Município do Rio de Janeiro. Para a execução de um dos serviços inerentes no objeto contratualizado no contrato de gestão, se faz necessário a contratação, em caráter continuado, de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) copeiras, a fim de atender as necessidades da unidade CAPS III Maria do Socorro, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Contrato de Gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

2. OBJETO

Contratação em caráter continuado, de empresa especializada, objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) copeiras, a fim de atender as necessidades da unidade CAPS III Maria do Socorro, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Contrato de Gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições prontas, envolvendo a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades da produção e distribuição de refeição. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição da refeição, sob responsabilidade da contratada.

Todos os funcionários envolvidos no processo, desde a confecção, passando pelo transporte e incluindo os copeiros devem respeitar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- a) Fornecimento de mão de obra de 02 duas) copeiras, que serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36).
- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.
- c) A refeição deverá ser acondicionada em cubas metálicas (modelo Anexo I), onde cada preparação ocupará uma cuba (arroz, feijão, proteínas e saladas) que, posteriormente, serão porcionadas com auxílio dos copeiros alocados em balcões térmicos para distribuição;
- d) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- e) A contratada deverá fornecer talheres metálicos (garfos, facas e colher de sobremesa), pratos, copos e guardanapos, em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes;
- f) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.
- g) As cubas com alimentos quentes (modelo Anexo I), deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos em bom estado de conservação e limpeza. Tais recipientes deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permitam ser esterilizadas, com termômetro externo para verificação acompanhado de mapa de temperatura fixado na caixa;
- h) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos vigente com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agencia Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF – este último preferencialmente).
- i) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- j) Só serão aceitas as refeições fornecidas de acordo com as especificações anteriores e as que seguem exigidas abaixo:
 - I) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;
 - II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.

- k) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um profissional Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- l) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
- m) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais dos usuários.
- n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar em a qualquer tempo, em local visível, para a contratante, os funcionários e órgãos de controle, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) próprios;
- o) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (recepção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle do binômio tempo e temperatura de forma a não favorecer a multiplicação microbiana e não comprometer sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas conforme a Resolução da Anvisa RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que afirma que “o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Quando forem empregadas temperaturas inferiores, as combinações de tempo e temperatura deverão ser suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Ainda de acordo com a resolução, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos à temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas (no caso de alimentos consumidos quentes), e devem ser resfriados à 10°C, por no máximo 4 horas, no caso de alimentos consumidos frios.
- p) Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- q) Para exposição ao consumo do alimento preparado nas cubas deverão ser tomados os devidos cuidados conforme previsto nas normas vigentes:
 - 1 - Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
 - 2 - Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada através de mapas de controle de temperatura.

Unidades de Atenção Primária - 2.1

Item	Nome da Unidade	Bairro de Referência	Endereço
14	CAPS III Maria do Socorro	Rocinha	264, Estr. da Gávea, 522 - Rocinha, Rio de Janeiro - RJ

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III Maria do Socorro	DESJEJUM	30	30	30	30	30	20	20
	ALMOÇO	40	40	40	40	40	20	20
	LANCHE	30	30	30	30	30	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	15	15
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

Abaixo discriminados, seguem os horários em que as refeições deverão ser entregues nas respectivas unidades:

Desjejum: 07:30h

Almoço: 11:30h

Lanche da tarde: 14:30h

Jantar: 18h

Ceia: 20h

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- Disponibilizar mão-de-obra de 02 (duas) copeiros, materiais e equipamentos em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços;
- Manter seu pessoal uniformizado (uniforme limpos), higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas, conforme preconizado pelas boas práticas de fabricação/produção de alimentos identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S; obedecendo

os demais requisitos preconizados pela RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 no que tange aos manipuladores de alimentos.

d) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

e) O cardápio mencionado no subitem anterior deverá ser elaborado de maneira a não se repetir sucessivamente, e deverá ter variação mínima de 3 vezes por semana;

f) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada;

g) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.

h) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.

i) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração, bem como oferecer treinamentos atualizados sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com apresentação dos registros de treinamento, quando solicitado pela contratante.

j) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

k) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;

l) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados

m) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;

n) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;

o) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;

p) Obedecer às regulamentações e demais que forem publicadas durante a vigência deste termo de referência, referentes ao objeto contratualizado:

- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de Julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

- Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de Alimentação.

- ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos)

- Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020 que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio De Janeiro

- ANVISA Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.

- ANVISA Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.

- ANVISA Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

6.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.

6.2. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

6.3. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;

6.4. Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;

6.5. Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

6.6. Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;

6.7. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);

6.8. Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

7.1. Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem 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:

- Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto ou método, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;
- Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na(s) legislação(ões) em vigor;
- Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- Realizar visitas técnicas por profissional técnico designado pela contratante nas dependências da contratada;
- Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência.
- b) Mínimo de 01 (um) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e **compatíveis em características e quantitativos** com o objeto desse TR.
- c) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- d) Possuir Responsável Técnico designado e inscrito no órgão fiscalizador de sua profissão, cuja categoria profissional seja competente e regulamentada para a área de alimentos;
- e) Declaração formal assinada pelo representante legal da empresa, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizaria para quaisquer questionamentos futuros que ensejassem avenças técnicas ou financeiras.

9. HABILITAÇÃO

Apresentação dos seguintes documentos:

Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.

Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.

Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas
- Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual
- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal
- Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional
- Prova de Regularidade com a Seguridade Social
- Prova de Regularidade com FGTS

10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

10.1. O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípuas as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste Termo de Referência, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Recusar os equipamentos e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;
- d) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- e) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;

f) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;

g) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;

h) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na prestação dos serviços, deverão ser fornecidos e distribuídos em quantidades necessárias e suficientes para a execução dos serviços.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **06 (seis) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei 14.133/2021. Ou rescindido antes disso, em caso de término do contrato de gestão com a prefeitura de do Rio de Janeiro.

13. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

14. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

15. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;

b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.

- c) serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.
- e) O envio da proposta será considerado como anuência a todas as Cláusulas do Termo de Referência e seus Anexos.

16. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA

As propostas deverão ser enviadas para propostas@institutognosis.org.br, até 24/09/2024.

***Integram o presente Edital todas as instruções, observações e restrições contidas no seu anexo:**

Anexo I – Regras gerais do cardápio

Rio de Janeiro, 16 de setembro de 2024

ANEXO I

Cardápio e regras gerais:

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos), atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante. No preparo dos alimentos, deve-se dar preferência aos grelhados, assados, cozidos no vapor ou até mesmo crus, observando a devida higienização para este tipo de consumo.
- para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e safra dos alimentos e produtos alimentícios.
- os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades observando a safra dos alimentos por observar valores nutricionais potencializados nesse período e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação). Deverão observar ainda os requisitos da Segurança Alimentar e Nutricional dos alimentos.
- Deve-se limitar o uso de alimentos embutidos no almoço e jantar tais como linguiças, salsichas ou carnes de frango ultraprocessadas;
- Deve-se incluir cereais integrais como parte da alimentação diária em ao menos 1 (uma) das refeições.
 - os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
 - os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando uma boa aceitação por parte dos comensais sempre prezando pelas não repetições frequentes e próximas. Deve proporcionar aporte nutricional necessário de acordo com o ciclo

de vida dos comensais, sendo possível substituir preparações que apresentem baixa aceitação pelos comensais.

- para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- deve-se ressaltar a importância da boa apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Importante observar a sobremesa com disponibilidade de frutas ou salada de frutas para usuários com restrições a açúcares de adição ou preferência pessoal.
- A contratada deverá observar que por haver necessidades e gostos distintos entre os usuários, o adoçamento de bebidas poderá ser feito de forma distinta entre o uso de açúcares e edulcorantes dietéticos
- O edulcorante dietético a ser utilizado deverá ser os do tipo Sucralose
- O lanche da tarde deverá seguir o descrito como “lanche” no modelo de cardápio básico.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

DIETAS:

- Dieta Geral Adulto

Destinada aos usuários adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade

Características: normoglicídica, normolipídica, normoproteica, normosódica, com aporte normal de fibras dietéticas (solúveis e insolúveis).

Distribuição em refeições diárias conforme determinado para cada serviço, fornecendo em média 2500 calorias/dia.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

<p>Desjejum Deverá ser preparado na unidade:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou chá ou achocolatado) - 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) ou bolo ou biscoito - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas) - 100g de Frutas naturais - Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela. <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
<p>Almoço</p> <ul style="list-style-type: none"> - Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas); -120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Vísceras – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias. - Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos; - Feijão - Arroz - Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas. - Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
<p>Lanche</p> <ul style="list-style-type: none"> - 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou achocolatado) - 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) - 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas) - Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela. <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
<p>Jantar</p> <ul style="list-style-type: none"> - Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas); -120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias - Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos; - Feijão - Arroz - Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas - Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores <p>*Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.</p>
<p>Ceia</p> <ul style="list-style-type: none"> - Achocolatado ou iogurte ou chá; - Biscoito sem recheio ou bolo ou pão; - 10g de manteiga;

Modelo de balcão e cubas com tampas:

