



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA Nº 003/2021

Complexo Estadual de Saúde da Penha

O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL, associação beneficente, sem fins lucrativos, resolve iniciar o processo de concorrência simplificada, a fim de selecionar empresa especializada para celebração de contrato de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, para atendimento das necessidades do Complexo Estadual de Saúde da Penha, que é formado pela Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24h) e Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV).

FINALIDADE: Contratação de empresa especializada em Prestação de Serviços especializados em **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, visando atender as Unidades de Saúde constantes do Complexo Estadual de Saúde da Penha.

CRONOGRAMA:

AÇÃO	DATAS
Publicação	01/11/2021
Recebimento de dúvidas	02/11/2021
Respostas	03/11/2021
Visita Técnica Obrigatória	04/11/2021 e 05/11/2021
Recebimento das propostas	08/11/2021
Publicação classificação	09/11/2021



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

JUSTIFICATIVA:

CONSIDERANDO que o IPCEP celebrou Contrato de Gestão com a Secretaria de Estado de Saúde do Estado do Rio de Janeiro – RJ, para gestão, operacionalização e execução dos serviços de saúde no Complexo Estadual de Saúde da Penha, que é formado pela Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24h) e pelo Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV).

CONSIDERANDO as diretrizes legais e normas internas do IPCEP, que regulamentam as compras, contratos de serviços, contratação de obras e alienação de bens, o IPCEP, por meio do presente edital, vem realizar seleção pública para contratação de empresa especializada para celebração de contrato de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR.**



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA

Nº 003/2021 – Complexo Estadual de Saúde da Penha

INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO

O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL, associação beneficente, sem fins lucrativos, realiza o processo de concorrência simplificada, a fim de selecionar empresa para celebração de contrato de **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, para atendimento das necessidades do Complexo Estadual de Saúde da Penha, que é formado pela Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24h) e Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV).

O presente Edital rege-se pelas disposições contidas nos artigos 2º, 4º, 5º, 6º, inciso II, 7º, inciso II, 9º, inciso II, bem como artigos 10 à 13 do Regulamento de Compras, Contratação de Serviços, Obras e Alienações de Bens do IPCEP, que se encontra disponível no sítio eletrônico (www.ipcep.org.br), juntamente com este edital.

Para a participação na presente Concorrência Simplificada, o proponente deverá comprovar a sua especialidade na prestação dos serviços descritos acima, bem como atender a todos os requisitos de qualificação jurídica, econômico-financeira e técnica, e demais exigências, constantes no Termo de Referência e deste Edital.

O presente certame tem previsão orçamentária conforme abaixo relacionado:

UNIDADE	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
COMPLEXO ESTADUAL DE SAÚDE DA PENHA	R\$ 515.635,90



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Os proponentes interessados no objeto deste Instrumento Convocatório, que tenham apresentado a Manifestação de Interesse, deverão apresentar propostas, especificando a unidade e o serviço, até o dia 08 de novembro de 2021, às 18 horas, no **INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL** situado à Rua Maria Eugênia, 138 - Humaitá, Rio de Janeiro – RJ – CEP: 22261-080, ou, preferencialmente, através de e-mail a ser enviado, no mesmo prazo, para licitacoes.hegv@ipcep.org.br;

Será julgado vencedor o proponente que apresentar a proposta de **MENOR PREÇO GLOBAL**, obedecendo aos critérios deste Instrumento Convocatório e conforme as especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

O **IPCEP** informa que os proponentes poderão fazer o “*download*” do presente Edital e demais documentos do procedimento de escolha de fornecedor no sítio eletrônico do Instituto (<http://ipcep.org.br/novo/>).

O **IPCEP** poderá, mediante decisão fundamentada, revogar o procedimento de escolha a qualquer tempo, antes da formalização do respectivo contrato, para atender a razões de conveniência, bem como anular o procedimento, se constatada irregularidade ou ilegalidade, sem que disso resulte, para os participantes, direito a reclamação ou indenização.

1. DO OBJETO

O presente Instrumento Convocatório tem como objeto a contratação para **PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, para atendimento das necessidades das Unidades de Saúde constantes do Complexo Estadual de Saúde da Penha, que é formado pela Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24h) e Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV).



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

2.1. Poderão participar dessa **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA** entidades empresariais cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da pretendida contratação.

2.2. Não poderão participar desta licitação:

- a) Empresas declaradas suspensas de participar de licitações e impedidas de contratar com o Estado do Rio de Janeiro, assim entendidos todos os órgãos e entidades da administração direta e indireta do Estado, abrangendo inclusive com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas;
- b) Entidades empresariais estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- c) Entidades empresariais que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;
- d) Empresa cujo dirigente, gerente, acionista ou controlador, responsável técnico ou subcontratado quando permitido, seja empregado do **INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL**, independentemente do vínculo;
- e) Empresa que possuir em seus quadros, como sócio, responsável técnico ou empregado, profissional que esteja participando por outra empresa desta **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA**;
- f) Entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

3. DA HABILITAÇÃO

Os proponentes deverão apresentar a documentação abaixo relacionada, para comprovação da habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e qualificação técnica, tendo pleno conhecimento de que a não apresentação da documentação no prazo estipulado implicará em sua desclassificação e na impossibilidade de contratação, sem prejuízo da aplicação das demais



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

sanções previstas no Regulamento de Compras e Contratação de Serviços, Obras e Alienações do IPCEP.

3.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

Para verificação e comprovação da habilitação jurídica deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Ato Constitutivo da empresa: Estatuto, Contrato Social ou declaração de empresário individual, devidamente atualizado e registrado junto ao órgão competente, em se tratando de associações, sociedades empresárias e sociedade simples e, no caso de sociedade por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores;
- b) Cópia de Identidade e CPF dos sócios e/ou membros da diretoria com mandato vigente;
- c) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

3.2 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

Para verificação e comprovação da qualificação econômico-financeira deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) **BALANÇO PATRIMONIAL**, e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado, apresentados por cópia do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da Sede ou Domicílio da Empresa, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, que comprovem a boa situação financeira da Empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

3.3 REGULARIDADE FISCAL

Para verificação e comprovação da regularidade fiscal deverão ser apresentados os seguintes documentos:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- a) Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal (SRF – Secretaria da Receita Federal e PGFN – Procuradoria Geral da Fazenda Nacional), do domicílio ou sede do concorrente;
- b) Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do concorrente;
- c) Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS), através da Certidão Negativa de Débitos – CND;
- d) Prova de Regularidade a com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

3.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

- a) Atestado de Capacidade Técnica, expedido por órgão, entidade pública ou privada, que denote a execução de serviço similar;
- b) Certidão de registro e quitação no competente Conselho Regional Legal, correspondente a atividade.
- c) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O Responsável Técnico (RT) deverá estar regularmente inscrito no Conselho Competente.
- d) A proponente disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados.

4. ATESTADO DE VISITA TÉCNICA (OBRIGATÓRIO)

4.1. Os fornecedores deverão, nesta Concorrência Simplificada, efetuar vistoria prévia nos locais onde prestarão os serviços, para fins de reconhecimento das condições em que se apresentam.

4.2. Após a realização da visita, será emitido comprovante pelo IPCEP da vistoria, conforme Anexo VII do presente Edital, após realizado o seguinte procedimento:



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- a) A vistoria poderá ser realizada nos dias 04/11/2021 e 05/11/2021, antes da data final estipulada para entrega da proposta, podendo ser agendada com até 01 (um) dia de antecedência.
- b) A vistoria deverá ser agendada através do e-mail, dirigido ao Sr. Carlos Eduardo, no seguinte e-mail: licitacoes.hegv@ipcep.org.br;

5. DAS PROPOSTAS

5.1. Juntamente com os documentos de habilitação, o proponente deverá apresentar a sua proposta técnica, conforme os requisitos a seguir:

- I. Prazo de validade, não inferior a 90 (noventa) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;
- II. A descrição completa do objeto publicado, conforme as especificações técnicas constantes do Termo de Referência e obrigatoriamente com as observações extraídas da visita técnica obrigatória;
- III. Apresentar o preço unitário por unidade de saúde, equipamento ou prestação de serviço, o valor global mensal, considerando a totalidade de equipamentos ou serviço, por unidade, bem como o valor global abrangendo todas as unidades que compõem o Complexo Estadual de Saúde da Penha, nesse último caso, devendo ser individualizado o custo com cada uma das unidades, expressos em algarismos com duas casas decimais e por extenso, em moeda corrente nacional. Em caso de divergência entre o valor expresso em algarismos e por extenso, prevalecerá o por extenso.
- IV. A proposta deverá conter, necessariamente, **PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**, com o detalhamento de todos os custos diretos ou indiretos, tributos, remunerações, despesas fiscais e financeiras e quaisquer outras necessárias ao cumprimento do objeto deste Edital, conforme disposição contida no item anterior, sob pena de desclassificação; não serão aceitos quaisquer pedidos adicionais de pagamento ou reajustamento de preços, sob a alegação de não previsão na proposta;
- V. A proposta com valor global acima da previsão orçamentária será desclassificada do presente certame;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

VI. Conforme o caso, os preços deverão estar de acordo com os preços previstos no E-compras e das Atas de Registro de Preços da Secretaria Estadual de Saúde, Banco de Preços do TCE/RJ, uma vez que a prestação de serviço objeto deste edital está vinculada a contrato de gestão firmado com a Secretaria de Estado de Saúde do Estado do Rio de Janeiro - RJ;

VII. Nome do banco, o código da agência e o número da conta corrente da empresa, para efeito de pagamento, nome ou razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), para contato.

5.1.1. Os proponentes deverão realizar uma proposta, conforme modelo anexo ao presente edital, a qual deverá ser entregue ou enviada, conforme determinações, com valores em apartado, sendo certo que o não cumprimento dessa determinação ensejará em desclassificação da proponente.

5.2. A fim de conferir celeridade ao processo de análise, as propostas deverão ser entregues, no prazo estipulado neste Instrumento Convocatório, preferencialmente por meio eletrônico (e-mail: licitacoes.hegv@ipcep.org.br), ou em meio físico, até as 18h, na Sede do IPCEP, na Rua Maria Eugênia, 138 - Humaitá, Rio de Janeiro - RJ, 22261-080, sendo certo que em qualquer dos casos, a qualquer momento o IPCEP poderá solicitar o envio da documentação original e ou adicional em meio físico.

5.3. Quaisquer dúvidas de natureza técnica, que venham a surgir, deverão ser submetidas, mediante expediente dirigido a Gerência Administrativa, pelo e-mail: licitacoes.hegv@ipcep.org.br, conforme prazos estabelecidos neste instrumento convocatório.

ATENÇÃO: A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA IMPLICARÁ PLENA ACEITAÇÃO, POR PARTE DO PROPONENTE, DAS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NESTE INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO, TERMO DE REFERÊNCIA E CONTRATO.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

6. ESCLARECIMENTOS E INFORMAÇÕES

6.1. Qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos e providências até 48h anterior à data de entrega.

6.2. Todos os esclarecimentos, informações e outros deverão ser encaminhados a Gerência Administrativa, pelo e-mail licitacoes.hegv@ipcep.org.br, contendo no Assunto **Editais nº 03/2021 – “Complexo Estadual de Saúde da Penha” – <NOME DO SERVIÇO DA PROPOSTA> - <NOME EMPRESA FORNECEDORA / PRESTADORA>**.

6.3. Os questionamentos serão respondidos e disponibilizados a todos os interessados, através do e-mail do remetente.

7. LOCAIS, DATAS E HORÁRIOS

7.1. Toda a documentação deverá ser, até às 18h do último dia do prazo estipulado neste Instrumento, preferencialmente enviada para o e-mail licitacoes.hegv@ipcep.org.br ou entregue através de envelope lacrado em 02 (duas) vias (um contendo a documentação de habilitação e outro envelope contendo a proposta comercial e técnica, no prazo estipulado neste Instrumento Convocatório, devendo essa ser específica para cada unidade de saúde), no endereço Rua Maria Eugênia, 138 – Humaitá – Rio de Janeiro - RJ, à Gerência de Suprimentos e Contratos.

7.2. Na hipótese de envio de documentação por qualquer outro meio que o não previsto no item 7.1, a participante ficará responsável pela eventual perda de prazo ou extravio do envelope.

7.3. Após análise da documentação de habilitação constante no item 03 desta **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA** serão avaliadas as propostas das empresas devidamente habilitadas.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

7.4. Após a análise das propostas das empresas devidamente habilitadas, será publicado no site do **IPCEP**, o resultado do certame, conforme cláusula 08 do presente Instrumento Convocatório;

7.5. A empresa vencedora será convocada para fins de formalização de Instrumento Contratual;

7.6. Reserva-se ao **INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL – IPCEP** o direito de prorrogar o prazo para recebimento da documentação.

8. DO JULGAMENTO E CLASSIFICAÇÃO

8.1. Será julgada vencedora a proposta que ofertar o **MENOR PREÇO GLOBAL**, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos de responsabilidade do proponente, desde que atendidos todos os requisitos técnicos previstos no **TERMO DE REFERÊNCIA** e das considerações obtidas após a realização da visita técnica obrigatória.

8.2. Serão desclassificadas:

- a) As propostas que não atendam às exigências do presente instrumento convocatório;
- b) Propostas com valores globais irrisórios e/ou inexecutáveis, cabendo ao **IPCEP** à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizerem necessárias, objetivando a comprovação da regularidade da cotação ofertada.

8.3. Quando todos os proponentes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o **IPCEP** poderá fixar novo prazo para apresentação de nova documentação ou de outras propostas.

8.4. Após o julgamento, o **IPCEP** publicará em seu site as propostas vencedoras.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

8.5. O **IPCEP** poderá encaminhar contraproposta diretamente aos proponentes, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

8.6. Para os casos em que a prestação dos serviços demandar mão-de-obra pelo proponente, o **IPCEP** poderá exigir que o proponente demonstre a contratação de pessoal e alocação de equipamentos em parâmetros mínimos para a consecução do objeto contratual.

8.7. Quando o proponente convocado não assinar o contrato no prazo e nas condições estabelecidos, poderá ser convocado outro proponente para assinar o contrato, após negociações e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, obedecida a ordem de classificação.

9. FORMALIZAÇÃO PRAZO DE EXECUÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

9.1. Após a convocação a empresa vencedora da presente **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA** terá o prazo de no máximo 02 (dois) dias para comparecer a Sede do **IPCEP** para assinatura do contrato, sob pena de inabilitação imediata e convocação do segundo colocado.

9.2. Será lavrado Contrato com o proponente vencedor delimitando as responsabilidades de cada uma das partes, cuja vigência será até 15 de dezembro de 2022.

9.3. A prestação dos serviços deverá ser realizada segundo as condições estabelecidas em contrato, cuja minuta se encontra no Anexo X do presente edital.

9.4. A minuta de contrato constante no Anexo X será utilizada como base para o Complexo Estadual de Saúde da Penha e das unidades de saúde dele constantes, sempre que possível e, nos casos de individualização da proposta, em apartado.

9.5. O prazo de execução dos serviços será até 15 de dezembro de 2022, data limite do Contrato de Gestão nº 004/2021, firmado entre o **IPCEP** a Secretaria de Estado de Saúde do



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

Rio de Janeiro – SES/RJ, para gestão, operacionalização e execução dos serviços de saúde no Complexo Estadual de Saúde da Penha, constituído pela Unidade de Pronto Atendimento da Penha (UPA 24h) e pelo Hospital Estadual Getúlio Vargas (HEGV), podendo ser prorrogado por até 30 (trinta) dias, em caso de renovação do contrato com ente público.

10. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

10.1. Não será permitida a subcontratação dos serviços pretendidos nesta **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA**, sem a prévia anuência expressa da contratante, ficando vedada a subcontratação total dos serviços.

10.2. O proponente será sancionado com o impedimento de participar de novas concorrências e contratar com o **IPCEP**, bem como será descredenciado do seu eventual registro cadastral, nos seguintes casos:

- a) Cometer fraude fiscal;
- b) Apresentar documento falso;
- c) Fizer declaração falsa;
- d) Comportar-se de modo inidôneo;
- e) Não assinar o contrato no prazo estabelecido;
- f) Deixar de entregar a documentação exigida no certame;
- g) Não manter a proposta.

10.3. Não poderão participar da presente **CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA**:

- a) Pessoa Física, membros da Diretoria Executiva e do Conselho de Administração do **IPCEP**, e seus respectivos cônjuges, companheiros e parentes colaterais ou afins até o terceiro grau, bem como Pessoa Jurídica das quais estes sejam controladores ou detenham mais de 10% (dez por cento) das participações societárias, para prestar serviços vinculados aos Contratos de Gestão firmados com Entes Públicos;
- b) Pessoas Jurídicas impedidas de contratar com o Poder Público;



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

c) Consórcios;

10.4. Os casos omissos serão solucionados pela Comissão de Compras, que decidirá de forma fundamentada, com base no Regulamento de Compras e Contratação de Obras e Serviços do **IPCEP**, publicado no Diário Oficial do Estado do Rio de Janeiro, em 06/10/2021 e legislação pertinente.

10.5. O **IPCEP** se reserva o direito de cancelar o presente edital, a qualquer tempo.

Rio de Janeiro, 27 de outubro de 2021.

COMISSÃO DE COMPRAS
INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL -
IPCEP



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

GERÊNCIA DE SUPRIMENTOS E CONTRATOS DO IPCEP

CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA Nº 003/2021

Complexo Estadual de Saúde da Penha

TERMO DE REFERÊNCIA (ANEXO I)

1. DO OBJETIVO

1.1 Visa o presente **TERMO DE REFERÊNCIA** à contratação de empresa especializada para prestação de serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, COM DISPONIBILIZAÇÃO DE MÃO-DE-OBRA, EQUIPAMENTOS, MATERIAIS E INSUMOS NECESSÁRIOS**, para atendimento no **COMPLEXO ESTADUAL DE SAÚDE DA PENHA ABRANGENDO A UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO DA PENHA (UPA 24H) E HOSPITAL ESTADUAL GETÚLIO VARGAS (HEGV)**.

1.2 A empresa deverá executar seus serviços nas seguintes unidades de saúde:

COMPLEXO ESTADUAL DE SAÚDE DA PENHA		
ITEM	UNIDADE	ENDEREÇO
1	HEGV	Rua Lobo Júnior, nº 2293, Penha, Rio de Janeiro – RJ - CEP: 21070-060
2	UPA da Penha 24hs	Av. Braz de Pina, S/N - Penha, Rio de Janeiro – RJ – CEP: 21210-673



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

2. JUSTIFICATIVA DE CONTRATAÇÃO:

O INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 33.981.408/0001-40, doravante denominada **IPCEP**, regida pelo contrato de gestão nº 04/2021 com a Secretaria Estadual de Saúde – SES do Rio de Janeiro, busca através da pretensa e futura contratação de empresa especializada para a prestação dos serviços de preparo e distribuição **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** de forma contínua, com o objetivo de assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, dentro das normas e legislações pertinentes, obedecendo aos detalhes constantes neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.

2.1 O serviço de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** na Unidade, descrita no presente Instrumento, visa possibilitar os meios de garantir a oferta dos recursos necessários, inerentes a esta atividade meio, ao processo hospitalar com qualidade e em quantidades adequadas, no tempo correto, contribuindo com isto para a garantia do acesso e assistência aos pacientes, servidores, colaboradores e prestadores de serviço.

3. PRAZO/ VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO:

3.1 O contrato vigorará por 13 (treze) meses.

3.2 O contrato decorrente do presente **TERMO DE REFERÊNCIA** é vinculado diretamente a vigência do contrato de gestão firmado entre a **INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL – IPCEP** e a **SECRETARIA DE SAÚDE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO – SES**.

3.3 A vinculação aqui referida impõe a extinção simultânea do contrato que decorrer do presente **TERMO DE REFERENCIA**, pela não renovação/ prorrogação ou pela rescisão, independente do motivo do Contrato de Gestão.



4) DA EQUIPE TÉCNICA:

A composição da equipe de serviço de suporte local (recursos humanos do quadro funcional da **CONTRATADA** a ser alocada nas dependências do Complexo Estadual de Saúde da Penha PARA FORNECIMENTO DA ALIMENTAÇÃO é apresentada a seguir, e considera o número de equipamentos da Unidade, sua complexidade, diversidade e distribuição geográfica. Bem como as competências exigidas da equipe, a abrangência dos serviços e o número médio estimado de ordens de serviço por mês para cumprimento do escopo apresentado. Desta forma, a composição da equipe técnica deverá obedecer a quantidade indicada no quadro abaixo:

FUNÇÃO	EFETIVO	REGIME
Nutricionista responsável RT - III	01	Diarista
Nutricionista	02	Plantonista 12x36
Nutricionista produção paciente dia	02	Plantonista 12x36
Encarregada de copeira/ Copeira direção	01	Diarista
Cozinheiro Geral	01	Diarista (44h/semana)
Cozinheiro plantonista	04	Plantonista 12x36
Ajudante de Cozinheiro	08	Plantonista 12x36
Copeira pl noite	04	Plantonista 12x36
Copeira pl dia / copeira hospitalar	22	Plantonista 12x36
Líder de Copeira diarista	01	Diarista (44h/semana)
Asg serviços gerais	08	Plantonista 12x36
Asg serviços gerais	02	Diarista (44h/semana)
Auxiliar de estoque	01	Diarista (44h/semana)
Auxiliar de estoque	02	Plantonista 12x36
Assistente administrativo	01	Diarista (44h/semana)
Magarefe	01	Diarista (44h/semana)
Magarefe	02	Plantonista 12x36



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

TOTAL	063 Funcionários
-------	------------------

- a) O dimensionamento da equipe para execução adequada do Serviço de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** acima visa assegurar-se de que será suficiente para o cumprimento integral do objeto deste **TERMO DE REFERÊNCIA** e seus Acordos de Nível de Serviço.
- b) A **CONTRATADA** deve manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.
- c) A **CONTRATADA** é obrigada a observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- d) Para o serviço de nutrição será exigido de o profissional responsável obter junto ao CRN a **ANOTAÇÃO** de Responsabilidade Técnica – A.R.T. do contrato a ser assinado no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a sua assinatura, apresentando o documento a **CONTRATANTE**.

5) MODO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS (ESCOPO)

5.1 A prestação dos Serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** deverá dar-se exclusivamente na Unidade HEGV para fornecimento aos pacientes lotados nesta unidade, e para os pacientes da UPA24h o fornecimento das refeições deverá ser feita através de transporte apropriado e logística adequada as normas de higiene a fim de assegurar a integridade e qualidade dos alimentos fornecidos, conforme todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, plantonistas e acompanhantes legalmente instituídos, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**;

2.2. Os Serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR** consistem na



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

execução das seguintes atividades essencialmente:

- a) Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas para aprovação junto ao **CONTRATANTE**;
- b) Aquisição e controle do recebimento de gêneros, produtos alimentícios e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste **TERMO DE REFERÊNCIA** e conforme determinação de norma sanitária vigente;
- c) Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- d) Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- e) Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo **CONTRATANTE** utilizando-se utensílios apropriados;
- f) Controle da temperatura das preparações;
- g) Coleta de amostras da alimentação preparada seguindo norma sanitária vigente;
- h) Análises microbiológicas conforme definido neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- i) Transporte interno de refeições, além de distribuição nos leitos e setores definidos neste Instrumento;
- j) Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha e lactário;
- k) Recolhimento e destinação adequada a todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- l) Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.

5.2 A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e estar em condições higiênico sanitárias adequadas;

5.3 Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante o desenvolvimento das atividades diárias;



5.4 A operacionalização, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da **CONTRATADA**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;

6) DAS REFEIÇÕES:

6.1 Horários de distribuição e quantidade estimada de refeições no **HEGV**:

REFEIÇÃO	PACIENTES	QUANTIDADE	ACOMPANHANTES/SERVIDORES	QUANTIDADE
Desjejum	07:00 – 8:30	3926	06:00 às 07:00	4022
Desjejum Líquido Paciente	07:00 – 8:30	222	06:00 às 07:00	-
Colação	09:00 – 10:00	8250	-	-
Colação Líquida Paciente	09:00 – 10:00	788	-	-
Almoço	12:00 – 13:30	3936	11:00 às 14:30	11566
Almoço Líquido Paciente	12:00 – 13:30	204	-	-
Lanche	15:00 – 16:00	3940	16:00 às 17:00	3266
Lanche Líquido Paciente	15:00 – 16:00	202	-	-
Jantar	17:30 – 19:00	3940	19:00 às 21:30	4802
Jantar Líquido Paciente	17:30 – 19:00	202	-	-
Água mineral litro	-	2244	-	-
Cafê Litro	-	90	-	-
Biscoito Sachê	-	120	-	-
Frutas	-	182	-	-

6.2 Horários de distribuição e quantidade estimada de refeições na **UPA 24H DA PENHA**:

REFEIÇÃO	PACIENTES	SERVIDORES	QUANTIDADE
DESJEJUM	06:00:00	06:30 às 07:15	1232
ALMOÇO	11:00:00	11:00 às 13:00	1214
LANCHE	15:00:00	16:00 às 17:00	898
JANTAR	18:00:00	18:30 às 20:00	910

6.3 Poderá ser solicitada reserva de almoço para clientes do refeitório que fiquem impedidos



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita mediante ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14h30min.

6.4 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 20 minutos.

7) ELABORAÇÃO DOS CARDÁPIOS

7.1 Os cardápios deverão ser apresentados completos ao **CONTRATANTE**, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o **CONTRATANTE**, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em **CONTRATO**.

7.2 Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades, e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo as leis fundamentais de alimentação (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).

7.3 As fichas técnicas de todas as preparações contempladas no cardápio devem ser apresentadas sempre que solicitadas.

7.4 Justificar, por escrito, quaisquer alterações nos cardápios já aprovados. Tais alterações só serão implantadas mediante concordância e autorização da contratante.

7.5 Afixar o cardápio semanal impresso, com especificação dos valores calóricos totais (VTC), em local visível e de circulação de usuários. Caso ocorram alterações, o cardápio deverá ser corrigido no tempo mínimo de 1h antes da abertura do refeitório.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 7.6 As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso.
- 7.7 Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção.
- 7.8 Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições.
- 7.9 Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados na preparação das refeições deverão ser de boa qualidade. O fiscal do contrato poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério.
- 7.10 A técnica dietética de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observado o cardápio previamente aprovado pelo **CONTRATANTE**.
- 7.11 Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.
- 7.12 Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela **CONTRATADA** se aprovado pelo **CONTRATANTE** após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros, que deverão ser apenas comunicados.
- 7.13 A técnica de preparo ficará a critério da **CONTRATADA**, observado o cardápio previamente aprovado pelo **CONTRATANTE**.
- 7.14 A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) obedecerá a normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição e Dietética do **CONTRATANTE**.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

- 7.15 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- 7.16 A fim de implementar o processo de humanização no atendimento nutricional a **CONTRATANTE** deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, e outros previamente estabelecidos pela UAN para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.
- 7.17 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências das Unidades Hospitalares pertencentes ao **CONTRATANTE**.
- 7.18 A **CONTRATADA** deverá fornecer quantidade suficiente de açúcar ou adoçante em embalagem sachê individualizado para adoçar as bebidas em todas as refeições, assim como temperos para salada como sal, vinagre e azeite para as grandes refeições. Para pacientes diabéticos o adoçante deve ser à base de sucralose;
- 7.19 Os sucos dos pacientes, funcionários e acompanhantes, devem conter polpas naturais, e não devem conter corantes e/ou conservantes;
- 7.20 O coquetel laxativo deve ser preparado com mix de frutas (ameixa seca, laranja, mamão), com ou sem creme de leite ou iogurte, com ou sem aveia, ficando a critério da padronização do Serviço de Nutrição e Dietética da unidade;
- 7.21 As massas (empadão, lasanha e panqueca) com recheio de carnes ou queijo eventualmente poderão ser substituídas às preparações à base de carnes com porcionamento de 250g, acompanhadas de guarnições compostas de vegetais tipos “A ou B”. Caso o porcionamento seja inferior ao preconizado, ovo deverá ser adicionado a porção;
- 7.22 Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influência étnica, religiosa e/ou tabus;



7.23 O cardápio diário do refeitório será constituído por duas opções de proteína, com percentual definido pela gerente de nutrição da **CONTRATANTE** para cada opção, totalizando 100% do prato proteico disponibilizado. As opções poderão variar entre carne vermelha, carne branca, ovo ou proteína texturizada de soja (PTS), sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidos no mesmo cardápio.

CATEGORIAS DE DIETAS DESCRIÇÃO/CARACTERÍSTICAS:

ALIMENTAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS:

- PEQUENAS REFEIÇÕES;
- GRANDES REFEIÇÕES;

PEQUENAS REFEIÇÕES		Desjejum	Lanche
Valor energético aproximado (kcal)		490 kcal	490 kcal
ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA
I	- CAFÉ (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50
	- LEITE DE VACA (*) (INTEGRAL, DESNATADO, SEMIDESNATADO) (COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	150
	- OU ACHOCOLATADO	ML	200
II	- PÃO (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU TORRADA (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU BISCOITO (SAL OU DOCE)	G	50
	- OU BOLO SIMPLES	G	70



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

	- OU CACHORRO QUENTE	G	80	80
III	- MANTEIGA INDIVIDUAL (COM OU SEM SAL)	UND	1	1
IV	- QUEIJOS	G	20	20
	- FRIOS OU EMBUTIDOS	G	20	20

OBS: (*) O item leite de vaca deverá ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

GRANDES REFEIÇÕES (PREPARADA)			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)			1200 kcal	1200 kcal
ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES		UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	- VEGETAIS A, B E/OU C, MASSAS, LEGUMINOSAS, EM SALADAS	G	100	100
	- OU SOPA	ML	200	200
II	CERAL E/OU MASSA	G	150	150
III	LEGUMINOSAS	G	110	110
IV	- CARNE BOVINA	G	160	160
	- OU AVES (SEM OSSO/ COM OSSO)	G	160/240	160/240
	- OU PEIXE (FILÉ/ POSTA)	G		
	- OU FÍGADO, LÍNGUA, BUCHO	G	160	160
	- OU CARNE SECA	G	160	160
	- OU LINGUIÇA	G	160	160



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

	- OU CARNE SUINA (SEM OSSO/ COM		150	150
			160/240	160/240
V	OSSO)	G	200	200
	- OU STROGONOFF	G		
	- OU LASANHA, EMPADÃO, BOLO DE			
	BATATA/ AIPIM,	G	200	200
	"ESCONDIDINHO"			
	- OVOS	UND	150	150
VI	<u>GUARNIÇÃO:</u>			
	- VEGETAIS A, B OU C	G	80	80
	- OU FAROFA	G	50	50
	- OU PIRÃO	G	80	80
	- OU POLENTA	G	80	80
VII	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS/ SALADA DE FRUTAS (*)	G	80	80
	- OU MELANCIA/ MELÃO	G		
	- OU DOCES (PASTA/ CREMOSO)	G	80	80
	- OU GELATINA, PUDIM, FLAN	G	100	100
	- SORVETE	G	100	100
			100	100



VIII	- REFRESCO C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	200	200
IX	- PÃO FRANCÊS	G	50	50
X	- CAFEZINHO (C/ OU S/ AÇÚCAR OU ADOÇANTE)	ML	50	50

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

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES:

VARIAÇÃO E FREQUÊNCIA DE ALIMENTOS E PREPARAÇÕES COMPONENTES DOS CARDÁPIOS VÁLIDOS PARA TODO O MÊS, INCLUINDO TODAS AS GRANDES REFEIÇÕES					
CARNES		TIPO OU CORTE	EXEMPLO DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTROS	FREQUÊNCIA (Nº DE VEZES)	
				SEMANAL	QUINZENAL
1	AVES	FILÉ DE FRANGO OU FRANGO EM PEDAÇO (PEITO, COXA OU SOBRECOXA)	ASSADA, GRELHADA, A CAÇADORA, STROGONOFF, À PASSARINHO, A MILANESA.	4x	8x



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

2	PEIXES	FILÉ DE PESCADA, CAÇÃO, VIOLA, MERLUZA OU POSTA CAÇÃO	À MILANESA, FRITO, COZIDO, ESCABECHE, A DORE	1x	2x
3	FÍGADO	-	BIFE, ISCAS	-----	1x
4	DOBRADI NHA	FRESCA	ENSOPADA	-----	1x
5	SUÍNO LÍNGUA EMBUTIDO S	COPA LOMBO, CARRÉ, SALSICHÃO, LINGUIÇA,	ASSADO/ ENSOPADO/ FRITO	1x	2x
6	CARNE SECA	-	ENSOPADO	-----	1x
7	BOVINO	CHÃ DE DENTRO, LAGARTO, PATINHO, ALCATRA.	BIFE ACEBOLADO, MOÍ DA, ASSADA, ROLÉ, PANELA, PICADINHO, GOULASH, STROGONOFF, À PARMEGIANA	PARA COMPLEMENTAR A FREQUÊNCIA MENSAL	

VARIAÇÃO



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

ITENS	EXEMPLOS DE PREPARAÇÕES ENTRE OUTRAS	
1	SALADAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*) OU LEGUMINOSAS CRUS OU COZIDOS, SIMPLES OU MISTA, TEMPERADAS COM AZEITE DE OLIVA
2	SOPAS	DE VEGETAIS A, B OU C (*), MASSAS, CEREAIS E LEGUMINOSAS, CANJAS
3	MASSAS ARROZ	TALHARIM, ESPAGUETE, NHOQUE, LASANHA SIMPLES, A LA GREGA, RISOTO
4	FEIJÃO	PRETO, MULATINHO, BRANCO, MENTEIGA, ETC
5	GUARNIÇÕES	VEGETAIS A, B OU C (*): PURÊ CREME, PANACHE, JARDINEIRA, SOUFLÈ, FARINHAS: FAROFA, PIRÃO, POLENTA
6	MOLHOS	À CAMPANHA, ACEBOLADO, FERRUGEM, DE MANTEIGA COM SALSA, BRANCO, MAIONESE, DE TOMATE E OUTROS
7	OVOS	PARA ENRIQUECIMENTO OU COMPLEMENTAÇÃO DA PREPARAÇÃO
8	SOBREMENSAS	FRUTAS INTEIRAS OU SUBDIVIDIDAS (*)

OBS 1: (*) Vegetais e frutas ficam condicionados à safra.

NO PREPARO DE GRANDES REFEIÇÕES SERÃO UTILIZADOS:			
		- SAL REFINADO, IODADO, COM BAIXO GRAU DE UMIDADE - ALHO E MASSA OU POLPA DE TOMATE	Q.S (**)



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA, EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

	CONDIMENTOS/ OUTROS	CEBOLA TOMATE - VINAGRE OU SUCO DE LIMÃO	Q.S Q.S Q.S
	CONDIMENTOS E OUTROS	- SAL INVIDUAL, MOLHO DE PIMENTA, AZEITE EXTRA VIRGEM, AÇÚCAR INDIVIDUAL, ADOÇANTE INDIVIDUAL, PALITO DE DENTE, VINAGRE.	Q.S

OBS 2: (**) QS: quantidade suficiente

OBS 3: Poderão ser incluídas outras preparações a cargo do snd.

OBS 4: Disponibilização de condimentos e outros na rampa central.



DIETAS BÁSICAS:

PACIENTES:

OBS: Todas as dietas abaixo relacionadas que se referem ao item leite de vaca deverão ser do tipo embalagem tetrapack ou em pó.

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMILÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)						
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	50		50	
	- OU CHÁ (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	150	150	150
	OU MATE (C/ OU S/ AÇÚCAR)	ML	150	150	150	150
II	- LEITE DE VACA (C/ OU S/	ML	150		150	150



	AÇÚCAR) P/ CAFÉ C/ LEITE					
	- OU LEITE DE VACA (C/ OU S/ AÇÚCAR) PURO	ML				
	- OU ACHOCOLATADO	ML	150		150	150
	- OU IOGURTE INDIVIDUAL	UND	1		1	1
III	- PÃO	G	50		50	50
	- OU BISCOITO	G	50		50	50
	- OU TORRADA	G	50		50	50
	- OU BOLO	G	70		70	70
IV	-MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1		1	1
	- OU GELÉIA DE FRUTAS INDIVIDUAL	UND	1		1	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL)	G	20		20	20
VI	- FRUTAS	UND	1	1	1	1
VII	- ÁGUA MINERAL (500 ml)	UND	1	1	1	1

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



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

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

OBS 4: O pão das pequenas refeições será de forma, contratante sem ônus.

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)				
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>			
	VEGETAIS A, B OU C (*)	G	30	30
II	- CERAL E/ OU MASSAS	G	100	100
III	- LEGUMINOSAS	G	110	110
IV	<u>CARNES:</u>			
	- BOVINA	G		
	OU AVES SEM OSSO/ COM OSSO	G	160	160
	OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	150	150



	- OVO	UND	2	2
V	<u>GUARNIÇÃO:</u> - VEGETAIS B OU C (*)	G	80	80
	- OU PIRÃO	G	80	80
	- OU POLENTA	G	80	80
VI	<u>SOBREMESA:</u> - FRUTAS (**)	UND	1	1
	- OU DOCES (PASTA/ COMPOTA, ETC)	G	100	100
	- OU GELATINA, FLAN, PUDIM, MOUSSE	G	100	100
	- OU SORVETE	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

PACIENTES INFANTIS:



- LACTENTES – as dietas serão compostas exclusivamente de fórmulas lácteas, podendo também, de acordo com o caso do paciente, serem utilizadas as fórmulas não lácteas, constantes na planilha de alimentos e preparações complementares;
- Até 12 (doze) anos de idade, inclusive, as dietas deverão ser compostas a partir das dietas básicas ou de restrição de acordo com o estabelecido pela UAN de forma a atender às necessidades individuais do paciente;

DIETAS DE RESTRIÇÃO: PACIENTES

DIETA HIPOGLICÍDICA:

PADRÃO: 2000 KCAL/DIA (*)

CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/ LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)						
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- CAFÉ (SEM AÇÚCAR)	ML	50	X	50	50
	- OU CHÁ (SEM AÇÚCAR)	ML	150	X	150	150
	- OU MATE (SEM AÇÚCAR)	ML	150	X	150	150
	- LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) PURO	ML	150	X	150	150



II	- OU LEITE DE VACA (SEM AÇÚCAR) P/ CAFÉ	ML	150	X	150	150
	- OU LEITE DE SOJA	ML	150	X	150	150
	- OU IOGURTE DIETÉTICO	UND	1	X	1	1
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL) VARIADOS	G	50	X	50	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL) OU INTEGRAL	G	50	X	50	50
	- OU TORRADA OU BOLO DIET OU INTEGRAL	G	50	X	50	50
	- BISCOITO C/ OU S/ SAL INTEGRAL	G	50	X	50	50
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1	X	1	1
V	- QUEIJOS (C/ OU S/ SAL): MINAS, PRATO, CREMOSO	G	20	X	20	20
VI	- FRUTAS (***)	UND	1	1	1	1
VI I	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1	1	1

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

Obs 2: Fornecer adoçante em sachê ao paciente.

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



havendo alteração de preço.

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES			Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)				
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	ENTRADA: VEGETAIS A (5% de glicídio) (*)			
	- SALADAS	G	30	30
	- OU SOPAS	ML	200	200
	CARNES:			
	- BOVINA	G	160	160
	- OU AVES SEM OSSO	G		



II	- OU PEIXE (FILE/ POSTA)	G	160	160
	- OVO	UN	150	150
		D	2	2
III	- ARROZ INTEGRAL	G	100	100
	- OU MASSAS INTEGRAIS	G	100	100
	- OU VEGETAIS C (20% de glicídios) (*)	G	80	80
IV	- LEGUMINOSAS	G	110	110
V	<u>GUARNIÇÃO: VEGETAIS B (10% de glicídios) (*)</u>			
	- LEGUMES COZIDOS, EM PURÊS, SOUFLES - OU SOPA	G	80	80
VI	<u>SOBREMESA:</u>			
	- FRUTAS (**)	UND	1	1
	- OU DOCES DIETÉTICOS	G	100	100
	- OU GELATINAS DIETÉTICAS	G	100	100
	- OU SORVETE IETÉTICOS	G	100	100
	- OU COMPOTAS DIETÉTICAS	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS	ML	200	200
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte



calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA HIPOPROTEICA:

PADRÃO APOXIMADO: 80 a 120 G PROTEÍNA (*) / DIA

CONSISTÊNCIA: NORMAL/BRANDA/PASTOSA/SEMI-LÍQUIDA/LÍQUIDA

- A) PEQUENAS REFEIÇÕES
- B) GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda
Valor energético aproximado (kcal)					
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA		
I	- LEITE DE VACA	ML	150	X	150
	- OU IOGURTE	UND	1	X	1
II	- CHÁ 10%	ML	150	X	150
	- OU CAFÉ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	50	X	50
III	- PÃO (C/ OU S/ SAL)	G	50	X	50
	- OU BISCOITO (C/ OU S/ SAL)	G	50	X	50
IV	- MANTEIGA INDIVIDUAL (C/ OU S/ SAL)	UND	1	X	1
	- OU GELÉIA INDIVIDUAL	UND	1	X	1



V	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1	1
VI	- FRUTAS (***)	UND	1	1	1

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

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

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

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

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

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)		



Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU REPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA	
I	<u>ENTRADA:</u>		30	30
	- VEGETAIS A, B, C (SALADAS) (*)	G		
II	- ARROZ	G	100	100
	- OU MACARRÃO	G	100	100
III	- LEGUMINOSAS	G	110	110
IV	CARNE BRANCA OU VERMELHA	G	80	80
	OU OVO	UND	1	1
V	<u>GUARNIÇÃO:</u>		80	80
	VEGETAIS B (*) OU FARINHAS	G G		
VI	<u>SOBREMESA:</u> FRUTAS		1	1
	(**)	UND		
	OU DOCES CASEIROS	G	100	100
	CREME DE LEITE	G	100	100
VII	- SUCO DE FRUTAS OU POLPA		200	200
	INDUSTRIALIZADA DE FRUTAS	ML		
VIII	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1

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

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

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

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

DIETA ISENTA DE LACTOSE:



CONSISTÊNCIA: NORMAL/ BRANDA/ PASTOSA/ SEMI-LÍQUIDA/
LÍQUIDA

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES			Desjejum	Colação	Merenda	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)						
Nº de Ordem	ALIMENTOS E/OU PREPARAÇÕES	UND	QUANTIDADE PREPARADA			
I	- LEITE DE SOJA OU IORGURTE DESLACTOSADO COM OU SEM AÇÚCAR OU ADOÇANTE	ML	150	X	150	150
II	PÃO OU BISCOITO OU TORRADA	G	50	X	50	50
		G	50	X	50	50
III	- FRUTAS (**)	UND	1	1	1	1
IV	- CHÁ COM AÇÚCAR OU ADOÇANTE - OU CAFÉ	ML	150	X	1	1
		ML	50	X	50	50
V	- QUEIJO (C/ OU S/ SAL) DE SOJA (TOFU) - GELÉIA DE FRUTA INDIVIDUAL	G	20	X	20	20
		UND	1	X	1	1
VI	- ÁGUA MINERAL (500ml)	UND	1	1	1	1



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

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

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

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

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

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

DIETA LÍQUIDA:

PADRÃO: 1500 CAL/DIA

CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS EFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400



CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML)
 OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML)
 - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM
 COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML)
 - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM
 OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM
 MALTODEXTRINA (200ML)
 - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML)
 - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML)
 - + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	400	400
I) PORÇÃO DE 300ML - CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE - OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS - OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO - OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA - OU CALDO DE FEIJÃO II) - GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)		



- OU GELATINA (100G)

- OU SORVETE (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)

- OU PUDINS (100G)

III) PORÇÃO DE 200ML

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

IV) - ÁGUA MINERAL (500ML)

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

I. Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios,



produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros, assim como recebimentos dos mesmos.

II. Encarregar-se pelo adequado recebimento e armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**, devendo estes serem estocados em locais apropriados e adequados, em conformidade com a legislação sanitária.

III. Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).

IV. Os termômetros utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas, e não devem propiciar risco de contaminação, suas hastes devem ser lavadas e desinfetadas antes e depois de cada uso.

V. Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha, no lactário e em outros recintos que se façam necessários.

VI. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento e armazenamento, conforme os termos da RDC nº. 216, de 15/09/94 – ANVISA.

VII. Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço, sendo este encaminhado através de relatório ou *check list* mensalmente ou sempre que solicitado pela **CONTRANTE**.

VIII. Serão de responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição e fornecimento dos gêneros para a produção de fórmulas infantis atendendo a legislação vigente da Agência



Nacional de Vigilância Sanitária.

IX. Pelo fornecimento estocagem, preparo e distribuição das Fórmulas Infantis preparadas dentro das técnicas adotadas pelo Serviço de Nutrição e Dietética - SND das unidades e distribuídas aos diversos setores, acondicionadas em recipientes padronizados, devidamente identificados nas quantidades previstas para cada horário.

UTENSÍLIOS PARA LACTÁRIO:

- I. Mamadeiras completas de várias capacidades, de plástico resistente incolor transparente ou de vidro, ambas de boa qualidade.
- II. Chucas, bicos de látex ou silicone, ortodôntico ou não, recipientes e/ou copinhos de vidro, copo tamponado 70 ml, escovas de cerdas escuras, panela de aço inox, jarra de vidro graduada, colheres de polipropileno.
- III. Organizadores com tampa para esterilização de mamadeiras a rio.
- IV. Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a Resolução nº. 216, 15/09/04 – ANVISA.
- V. Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 –ANVISA.
- VI. Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção da Unidade.

PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS:

- I. Estabelecer controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço, com base nas boas práticas de manipulação.
- II. Responsabilizar-se pela qualidade da alimentação fornecida, e, quando houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, suspender o fornecimento desse e encaminhar amostras para análise bacteriológica.
- III. Utilizar marcas de gêneros alimentícios, materiais de limpeza e descartáveis de boa



qualidade, notificando e justificando-se caso haja mudança das mesmas para a contratante. Deverá apresentá-las sempre que solicitado pelo SND, sendo passível de reprovação pelo fiscal do **CONTRATO** da Unidade mediante a justificativa. Sendo assim, deverá substituí-los por marcas de melhor qualidade e aceitabilidade.

- IV. Manter os utensílios (talheres, pratos, saladeiras, bandejas e outros) em quantidade suficiente para atender aos usuários durante todo o período de distribuição, substituindo-os sempre que solicitado pelo nutricionista da Unidade.
- V. Realizar a higienização das dependências, recolhendo os resíduos sólidos orgânicos (alimentares) e inorgânicos, acondicionando-os de maneira adequada e encaminhando-os ao local determinado pela **CONTRATANTE** para sua destinação final.
- VI. Realizar o controle da quantidade de refeições fornecidas diariamente, mantendo um sistema adequado, SOFTWARE de gerenciamento com sistema adequado, confiável e aditável:
- VII. Fornecer à contratante, diária e mensalmente, relatório de refeições do controle de quantidade de distribuídas aos usuários, independentemente do controle eletrônico ou de outro método adotado para o mesmo fim.
- VIII. As refeições dos pacientes serão envasadas em embalagem de isopor com capacidade de 1.200 ml com 04 (quatro) divisórias, acompanhadas de talheres descartáveis embalados, guardanapo de papel embalado individualmente, suco envasado em copo descartável de 250 ml com tampa e quando os pacientes apresentarem dificuldade para tomar líquidos deve-se disponibilizar canudo articulável;
- IX. As refeições devem ser distribuídas pelas copeiras em cada leito, inclusive leitos de isolamento, com o auxílio de “carrinhos próprios para transporte”, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA** a aquisição de todos os utensílios necessários para o bom funcionamento do serviço;
- X. Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pelo fiscal do **CONTRATO** na Unidade.
- XI. Atender, através do fiscal do contrato, as solicitações de dietas prescritas por nutricionista sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.



- XII. Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.
- XIII. Manter os empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual (EPI) em quantidade suficiente (luva de silicone, luva de proteção térmica de cano longo, luva de malha de aço, bota de borracha branca, avental de segurança, protetor auricular, avental de proteção térmica para cozinheiras, óculos de proteção para manipular produtos químicos, máscara N 95 e outros que se façam necessários) todos com registro em órgão competente. Mantendo higienização adequada, conforme Manual de Higiene operacional (PHO) e responsabilizando-se pelas substituições e manutenções necessárias;

HIGIENIZAÇÃO

- I. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 - ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-Sanitário em Estabelecimento de Alimentos.
- II. Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos, das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo (lactário, copas e refeitórios, de acordo com o tipo de material, hipoclorito de sódio 100-250 ppm pronto uso, álcool 70% ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- III. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 1% pronto uso para desinfecção de mamadeiras.
- IV. Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- V. Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorhexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- VI. Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste **TERMO DE REFERÊNCIA**, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pelo SND da Unidade.



VII. Implantar, em todas as dependências do local em que será prestado o serviço, o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores, de acordo com a legislação vigente e sempre que for solicitado pela **CONTRATANTE**. Só deverão ser utilizados produtos registrados no Ministério da Saúde. Uma cópia dos registros dessas operações deverá ser encaminhada a contratante.

VIII. Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos.

IX. Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras.

X. Dever-se-á objetivar a obtenção de um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção. Desta forma, será imprescindível o monitoramento desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários. Todos esses procedimentos técnicos deverão seguir o Manual de OBS 4: A quantidade de cereal e/ou massas e de leguminosas poderão sofrer variação na gramatura, conforme acima estabelecido, desde que a necessidade de maior aporte calórico seja justificada tecnicamente, não implicando em alteração de preço.

DIETA LÍQUIDA:

PADRÃO: 1500 CAL/DIA CONSISTÊNCIA: LÍQUIDA

- PEQUENAS EFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES



A) PEQUENAS REFEIÇÕES	Desjejum	Colação	Lanche	Ceia
Valor energético aproximado (kcal)	400	150	400	400
CHÁ OU MATE OU LEITE DE VACA OU CAFÉ COM LEITE (200ML) OU SUCO DE FRUTAS (*) NATURAIS COM OU SEM VEGETAIS (200ML) - OU FRUTAS (*) LIQUIDIFICADAS COM OU SEM LEITE, COM OU SEM COMPLEMENTO DE FARINHA (200ML) - OU MINGAU (5% OU 10% DE FARINHA) COM OU SEM SACAROSE, COM OU SEM --- ADOÇANTE, COM OU SEM GLUCOSE DE MILHO, COM OU SEM MALTODEXTRINA (200ML) - OU IOGURTE COMUM OU DIETÉTICO (200ML) - + GELÉIA DE MOCOTÓ (50G) OU GELATINA (80G) OU SORVETE (100ML) - + AGUA MINERAL (200ML) OU AGUA DE COCO (200ML)				

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

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

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

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

B) GRANDES REFEIÇÕES	Almoço	Jantar
Valor energético aproximado (kcal)	400	400
I) PORÇÃO DE 300ML		



- CALDO DE LEGUMES COM OU SEM CARNE
- OU CALDO DE LEGUMES TAMISADOS
- OU SOPA CREME COM CARNE E/OU CREME DE LEITE E/OU OVO
- OU CANJA OU CANJA LIQUIDIFICADA
- OU CALDO DE FEIJÃO

II)

- GELÉIA DE MOCOTÓ (100G)
- OU GELATINA (100G)
- OU SORVETE (100G)

- OU CREME DE FRUTAS NATURAIS (150G)

- OU PUDINS (100G)

III) PORÇÃO DE 200ML

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

IV)

- ÁGUA MINERAL (500ML)

DIETA COM REDUÇÃO DE RESÍDUOS:

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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

DIETAS DE ACRÉSCIMO – PACIENTES:



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

- PEQUENAS REFEIÇÕES
- GRANDES REFEIÇÕES

8) FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO

Será lavrado Contrato com a empresa vencedora delimitando as responsabilidades de cada um, até 15 de dezembro de 2022.

9) DO PAGAMENTO

Ressalvada circunstância imprevista, o pagamento será efetuado, por meio de ordem bancária, no prazo de 30 (trinta) dias corridos, contados da apresentação da respectiva Nota Fiscal, com o aceite devidamente atestado, juntamente com o relatório dos serviços efetivamente realizados e do material utilizado, de acordo com os valores unitários constantes da proposta da CONTRATADA.

A CONTRATADA, para obter o atestamento da Fiscalização de que trata o subitem anterior, deverá estar em dia com o recolhimento das cotas da Previdência Social (INSS), bem como dos depósitos do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), débitos trabalhistas, impostos Federais, Estaduais e Municipais.

Juntamente com as guias dos impostos acima mencionados deverá a CONTRATADA apresentar cópia da folha de pagamento dos funcionários que prestem serviço nas unidades de saúde geridas pela CONTRATANTE.

O IPCEP poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela CONTRATADA.

Os preços propostos serão fixos e irrevogáveis, tomando-se por base a proposta de preços da CONTRATADA.

A Contratada deverá apresentar Relatório Mensal Informatizado das atividades, cuja elaboração deverá ser delineada com a Fiscalização do Contrato.



OBSERVAÇÃO: O Relatório Mensal deverá ser entregue para análise da Fiscalização até o 2º dia útil do mês subsequente. A Fiscalização terá até 2 (dois) dias úteis para devolver o Relatório para que a CONTRATADA execute as possíveis correções. A partir de então a CONTRATADA terá até 02 (dois) dias úteis para efetuar a entrega da versão final do Relatório Mensal à Fiscalização e emissão da Nota Fiscal.

10) DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

A Fiscalização do serviço será exercida por um representante nomeado pelo IPCEP, a quem incumbirá acompanhar os serviços e atestar a sua conformidade com as quantidades, prazos e especificações técnicas, determinando à CONTRATADA as providências necessárias ao regular e efetivo cumprimento do contrato, bem como rejeitar todo e qualquer Serviço que não atenda as especificações contidas no Contrato ou no Instrumento Convocatório e no Termo de Referência, devendo anotar e enquadrar as infrações contratuais constatadas e solicitar a sua imediata correção. A não apresentação dos documentos citados acima pela CONTRATADA obstará o pagamento pelo serviço prestado, até a efetiva entrega dos documentos solicitados pela CONTRATANTE.

11) DAS PENALIDADES E IMPEDIMENTOS

No caso de descumprimento de cláusulas contratuais, o IPCEP poderá aplicar as sanções previstas em lei e descritas no Contrato.

12) DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Qualquer omissão ou tolerância das partes em exigir o fiel cumprimento dos termos e condições deste termo de referência, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará o direito de a parte exigir seu cumprimento a qualquer tempo.

Em decorrência da presente contratação, sob qualquer hipótese ou em qualquer situação, não se presumirá a eventual existência, ou se estabelecerá a presunção de qualquer



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA,
EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

vínculo societário e/ou empregatício, ou obrigações de caráter trabalhista e previdenciário entre as partes, por si, seus contratados, prepostos e/ou empregados, e não serão fiadoras das obrigações e encargos trabalhistas e sociais uma da outra, cabendo a cada sociedade a exclusividade e responsabilidade por tais obrigações, inclusive nas esferas civil e penal. Dúvidas sobre este Termo de Referência poderão ser esclarecidas pelo e-mail licitacoes.hegv@ipcep.org.br.



**ANEXO II –
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE POSSUI PESSOAL
TÉCNICO NECESSÁRIO**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a),portador(a) da Carteira de Identidade nºe do CPF nº, DECLARA, para os devidos fins, que possui pessoal técnico necessário à realização do objeto, bem como de que possui aptidão para iniciar os serviços tão logo seja assinado o contrato.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENOR

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr(a), portador (a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, DECLARA, para os devidos fins para o cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO IV –
MODELO DE DECLARAÇÃO DE QUE NÃO POSSUI
COLABORADORES DO IPCEP NO QUADRO SOCIAL**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
com sede na cidade _____ e Estado _____
sito na(o) _____, por
intermédio de seu Representante Legal, o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e inscrito no CPF sob o nº

DECLARA, sob as penas da lei, não possuir sócios
cotistas, sócio administrador, dirigentes ou controladores a que se refere o artigo 116 da
Lei nº 6404/76, que sejam colaboradores do INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA,
EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO V –
MODELO DE DECLARAÇÃO AFIRMANDO TER TOMADO
CONHECIMENTO DE TODOS OS SERVIÇOS A SEREM
EXECUTADOS E OS SEUS LOCAIS DE REALIZAÇÃO**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
com sede na cidade _____ e Estado
_____ sito _____ na(o)
_____, por intermédio de
seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob
o nº _____ DECLARA ter tomado conhecimento de todos os
serviços a serem executados e os seus locais de realização.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO VI –
MODELO DE DECLARAÇÃO AFIRMANDO TER TOMADO
CONHECIMENTO DE QUE O CUSTEIO DOS SERVIÇOS
DEPENDE DO REPASSE DE VERBAS PÚBLICAS**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
com sede na cidade _____ e Estado
_____ sito _____ na(o)
_____, por intermédio de
seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) _____,
portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob
o nº _____ DECLARA ter total, inequívoco e irrestrito
conhecimento de que todos os serviços a serem prestados dependem, para o seu custeio,
exclusivamente do efetivo e integral repasse de verbas públicas provenientes do Contrato
de Gestão de nº 004/2021 celebrado entre o IPCEP e o Estado do Rio de Janeiro, por meio
de sua Secretaria de Estado de Saúde, em razão da ausência de recursos próprios do
IPCEP para financiar e custear as obrigações financeiras provenientes do presente
CONTRATO.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO VII –
MODELO DE DECLARAÇÃO DE NÃO POSSUIR IMPEDIMENTO
CONTRATAR COM A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

<Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____,
com sede na cidade _____ e Estado _____
sito na(o) _____, por
intermédio de seu Representante Legal, o(a)
Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº
_____ e inscrito no CPF sob o nº
_____.
DECLARA, sob as penas da lei, não possuir
impedimentos de contratar com a Administração Pública.

Local e Data

(Razão Social da Empresa)

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



**ANEXO VIII –
ATESTADO DE VISITA TÉCNICA À UNIDADE DE SAÚDE**

Atesto, para os devidos fins que a <Razão Social da Empresa>, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com sede na cidade _____ e Estado _____, com sede na cidade _____ e Estado _____, por intermédio de seu Representante Legal, o(a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e inscrito no CPF sob o nº _____ realizou a visita técnica obrigatória na UNIDADE DE SAÚDE XXXX, localizada à XXXXX, e tomou conhecimento das instalações e demais condições que possam, de qualquer forma, influir sobre a elaboração da proposta de trabalho.

Local e Data _____

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL -
IPCEP

<Nome do Representante Legal>

<Cargo>



ANEXO IX – MODELO DE PROPOSTA DETALHADA

Nome da empresa: _____

CNPJ: _____

Responsável pela empresa: _____

E-mail: _____

Telefone comercial: _____ celular: _____

Endereço da empresa: _____

Validade da Proposta: _____

Relatório da Visita Técnica Realizada

Quantidade

Valor unitário

Valor Total

Estimada Mês

Data da Proposta: ____/____/____



CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA Nº 03/2021

Complexo Estadual de Saúde da Penha

ANEXO X

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS TÉCNICOS ESPECIALIZADOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR A PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE CONSTANTES DO COMPLEXO ESTADUAL DE SAÚDE DA PENHA.

Aos XX dias do mês de XXX de dois mil e vinte e um, o INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL - IPCEP, associação civil sem fins lucrativos, inscrita no C.N.P.J. sob o nº. 33.981.408/0001-40, com endereço na Rua Maria Eugênia nº. 138 – Humaitá – Rio de Janeiro/RJ – CEP nº. 22.261-080, neste ato representado por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pelo DETRAN/RJ e inscrito sob o CPF nº. XXX, doravante denominado apenas CONTRATANTE, e, do outro lado, a empresa XXX, com endereço na XXX – XXX – CEP nº. XXX, inscrito no C.N.P.J. sob o nº. XXX, doravante denominada simplesmente CONTRATADA, neste ato representada por XXX, portador da cédula de identidade nº. XXX, emitida pela XXX e inscrito sob o CPF nº. XXX, RESOLVEM celebrar o presente CONTRATO, mediante as cláusulas e condições a seguir descritas:



1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente CONTRATO tem por objeto a CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS ESPECIALIZADOS DE **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, PARA ATENDIMENTO DAS UNIDADES DE SAÚDE CONSTANTES DO COMPLEXO ESTADUAL DE SAÚDE DA PENHA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - DO REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O serviço objeto deste CONTRATO será executado sob o regime de EMPREITADA POR MELHOR TÉCNICA E PREÇO GLOBAL.

3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO PREÇO

3.1 O CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo serviço objeto deste CONTRATO, o valor estimado de R\$ XXX (XXX), para a execução MENSAL;

<INCLUIR TABELA DISCRIMINANDO OS VALORES POR UNIDADE, CONSIDERANDO O VOLUME E O QUANTITATIVO PREVISTOS NO TERMO DE REFERÊNCIA PARA CADA UNIDADE DE SAÚDE>

3.2 Os pagamentos serão quitados pelo CONTRATANTE, após a apresentação da nota fiscal, relatório de atividades devidamente atestado pelo fiscal do contrato, certidões negativas (Federal, Estadual, Municipal, Trabalhista e FGTS) devendo estar de acordo com o serviço efetivamente executado e os correspondentes preços consignados na proposta comercial da CONTRATADA, no prazo máximo de até 30 (trinta) dias, em 02 (duas) vias, através de crédito em conta bancária;

3.3 As notas fiscais deverão ser emitidas de maneira individualizada para cada Unidade de Saúde constante do Complexo Estadual de Saúde da Penha e **OBRIGATORIAMENTE** deverão constar na Nota Fiscal emitida pela



CONTRATADA, os seus respectivos dados bancários, quais sejam, nome do banco, número da agência e número da conta corrente; e

3.4 Do montante a ser pago à CONTRATADA, incidirão as retenções previstas em Lei.

4. CLÁUSULA QUARTA - DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1 A CONTRATADA deverá prestar serviços de **ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR**, de acordo com as especificações constantes nos anexos deste documento e Termo de Referência.

Parágrafo Primeiro. Os serviços contratados serão prestados pela CONTRATADA na forma descrita no Termo de Referência

5. CLÁUSULA QUINTA - DO PRAZO DE DURAÇÃO E DO PERÍODO DE VIGÊNCIA

5.1. O prazo de duração deste CONTRATO será até 15 de dezembro de 2022, podendo ser prorrogado pelo prazo de 30 (trinta) dias, mediante termo aditivo, cuja prorrogação encontra-se vinculada à manutenção do contrato de gestão celebrado entre a CONTRATANTE e a Secretaria de Estado de Saúde do Estado do Rio de Janeiro - RJ.

5.2. Os serviços objeto do presente contrato iniciarão quando da assinatura do presente instrumento.

6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- I. Fornecer as condições necessárias à boa execução dos serviços contratados;
- II. Comunicar ao responsável da CONTRATADA, eventuais irregularidades ocorridas em decorrência da prestação do serviço;



- III. Esclarecer todas as dúvidas;
- IV. Efetuar o pagamento da CONTRATADA no preço definido e nas datas estabelecidas;
- V. Designar formalmente um representante para fiscalizar e acompanhar o cumprimento do presente Contrato.
- VI. Realizar inspeções e acompanhar a execução dos serviços contratados com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, sempre com objetivo atestar o fornecimento dos materiais contratados;
- VII. Comunicar as irregularidades ocorridas nos locais de serviços, causadas por funcionários da CONTRATADA;
- VIII. Exigir, mensalmente, os documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais, em especial o INSS e FGTS, e outros que se fizerem necessários;
- IX. Fornecer à CONTRATADA os documentos, informações e demais elementos que possuir vinculados ao presente Contrato;
- X. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis ao bom cumprimento da execução dos serviços;
- XI. Exigir o imediato afastamento e/ou substituição de qualquer empregado ou preposto da CONTRATADA que não mereça confiança no trato dos serviços, que produza complicações para a supervisão e fiscalização ou que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das atribuições que lhe foram designadas; e
- XII. Realizar, com inspeções periódicas e acompanhar a execução dos serviços contratados com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, sempre com objetivo de evitar acidentes de trabalho e doenças profissionais, inclusive suspender qualquer trabalho no qual se evidencie risco grave e iminente a integridade física de funcionários de ambas as partes ou ainda que possa resultar em prejuízo material. As irregularidades apontadas nas inspeções devem ser sanadas pela CONTRATADA, sob pena de sofrerem suspensão dos serviços até que as mesmas sejam sanadas.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



Para perfeita prestação dos serviços objeto do presente contrato caberá a CONTRATADA, conforme especificações do Termo de Referência e no CHAMAMENTO PÚBLICO 003/2021:

Para perfeita prestação dos serviços objeto do presente contrato caberá a CONTRATADA:

- I. Conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância das técnicas adequadas sejam elas ditadas pelo Conselho Profissional competente ou vigilância sanitária;
- II. A CONTRATADA se compromete a adotar medidas internas visando a garantia da integridade de sua atividade, tanto no campo ético quanto legal, buscando proteger as PARTES e a administração pública de atos lesivos que resultem em prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais. Tais medidas devem buscar garantir a execução do presente em conformidade com a Lei e, se houver, sua regulamentação específica, provendo maior segurança e transparência na sua consecução;
- III. Conduzir a prestação dos serviços de acordo com as especificações técnicas dispostas neste Termo de Referência e, ainda, com estrita observância a Proposta de Preços, bem como disposições contratuais;
- IV. Manter à frente da execução do contrato um representante capaz de responsabilizar-se e representar a CONTRATADA perante o CONTRATANTE;
- V. Exibir e a disponibilizar ao CONTRATANTE, sempre que solicitada, toda documentação legal e fiscal inerente a 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;



- VI. A não entrega dos documentos acima citados poderá importar em glosa dos valores a serem recebidos pela CONTRATADA até o atendimento da solicitação de entrega;
- VII. Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do CONTRATANTE mantendo sempre incólumes as condições do local;
- VIII. Respeitar a imagem do CONTRATANTE, interna e externamente, não praticando qualquer ato eventualmente causador de ferimento à imagem do CONTRATANTE como um todo;
- IX. Não poderá a CONTRATADA suspender a prestação dos serviços, antes de findo o prazo de vigência do contrato;
- X. Conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, Termo de Referência, da Proposta de Preços, da legislação vigente, bem como das disposições contratuais;
- XI. Prestar o serviço no endereço constante no Termo de Referência;
- XII. Manter à frente dos serviços um representante capaz de responsabilizar-se pela execução dos serviços contratados e representá-la perante o CONTRATANTE;
- XIII. Possuir e manter atualizado certificado de aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), bem como do PPRA, LTCAT e PCMSO- Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7).
- XIV. Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachás;
- XV. A CONTRATADA arcará com as despesas decorrentes da prestação de serviços, inclusive salários dos empregados e quaisquer outros, conforme determinado no Termo de Referência e apresentado na Proposta Técnica;
- XVI. A CONTRATADA obriga-se a cumprir as instruções e Normas de Segurança e Medicina do Trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do CONTRATANTE e em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos atos de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços;



- XVII. Fornecer aos seus empregados, gratuitamente, EPI – Equipamento de Proteção Individual – adequado ao risco, em perfeito estado de conservação e funcionamento, nos termos da NR-6/Portaria 3.214/78 do MTE observando os aspectos adequados ao risco de cada atividade, inclusive:
- a) Exigir e fiscalizar o seu uso;
 - b) Fornecer ao trabalhador somente o aprovado pelo órgão nacional competente e matéria de segurança e saúde do trabalho;
 - c) Orientar e treinar o trabalhador sobre o uso adequado guarda e conservação;
 - d) Substituir imediatamente, quando danificado ou extraviado;
 - e) Responsabilizar-se pela higienização e manutenção periódica;
 - f) Comunicar o CONTRATANTE qualquer irregularidade observada; e
 - g) Registrar o fornecimento de EPIs aos trabalhadores, podendo ser adotados livros, fichas ou sistema eletrônico.
- XVIII. Responder de forma integral por todas as obrigações decorrentes das legislações trabalhistas e sociais, que se relacionem ou que venham a se relacionar com empregados ou serviços da CONTRATADA, não decorrendo do Contrato solidariedade entre as partes ou vínculo empregatício entre os funcionários da CONTRATADA e o CONTRATANTE;
- XIX. 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, conforme disposições anteriores;
- XX. Obedecer às regras definidas pela Lei nº 13.429/2017, não gerando vínculo empregatício, nem responsabilidade solidária ou subsidiária entre as partes;
- XXI. Fornecer todo material, insumos, acessórios, utensílios, aparelhos e equipamentos necessários para execução do serviço, conforme determinado no Termo de Referência e Proposta;
- XXII. Fornecer mão-de-obra rigorosamente selecionada e uniformizada, identificada por crachá, com pessoas em bom estado físico e mental, portadores de atestado



- de saúde, tendo suas funções devidamente registradas em suas carteiras de trabalho;
- XXIII. Fornecer aos empregados vale alimentação, vale transporte, e/ou qualquer outro benefício, como o seguro de vida em grupo, considerando o disposto em Lei e na Convenção Coletiva de Trabalho da categoria, gastos estes já inclusos no valor dos serviços prestados;
- XXIV. Responsabilizar-se, na forma da legislação aplicável, pelas despesas médicas com seus empregados, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão (exames de saúde admissionais), como durante a vigência do contrato de trabalho a ser assinado, bem como dos funcionários e terceiros no caso de acidentes que venham a ocorrer durante a prestação dos serviços;
- XXV. 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;
- XXVI. Não interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias para atraso nos pagamentos;
- XXVII. Manter-se fora do Banco Nacional de Devedores Trabalhistas (BNDT), sob pena de ser glosado ou suspenso o recebimento de valores;
- XXVIII. Fornecer mensalmente e de forma atualizada a lista de prestadores de serviços, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- XXIX. Fornecer o termo rescisão homologado pelo sindicato de classe de todos os funcionários demitidos que prestaram serviços em favor da CONTRATANTE, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- XXX. Fornecer o termo de rescisão, com o comprovante do devido pagamento, para aqueles funcionários demitidos com menos de 01 (um) ano de contrato de trabalho, sob pena de ser glosado o recebimento de valores;
- XXXI. A CONTRATADA se compromete a requerer a exclusão do polo passivo do CONTRATANTE em qualquer demanda judicial que figure como litisconsorte passivo àquela e o CONTRATANTE, bem como assumir integralmente



qualquer condenação, ressarcindo ao CONTRATANTE os custos incorridos por conta dessa demanda;

- XXXII. Em qualquer demanda judicial promovida exclusivamente em face do CONTRATANTE, a CONTRATADA se compromete aceitar a intervenção de terceiro, 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.
- XXXIII. Responder por erro de qualquer natureza relativo aos métodos utilizados e resultados dos exames, seja na esfera administrativa, cível ou criminal;
- XXXIV. A CONTRATADA se compromete a adotar medidas internas visando a garantia da integridade de sua atividade, tanto no campo ético quanto legal, buscando proteger as PARTES e a administração pública de atos lesivos que resultem em prejuízos financeiros causados por irregularidades, desvios de ética e de conduta e fraudes contratuais. Tais medidas devem buscar garantir a execução do presente em conformidade com a Lei e, se houver, sua regulamentação específica, provendo maior segurança e transparência na sua consecução.
- XXXV. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos e informações que comprovem o cumprimento do disposto nessa cláusula, que serão encaminhados em até 05 (cinco) dias corridos, contados da data de recebimento da notificação;
- XXXVI. A CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, encaminhar questionários à CONTRATADA, que serão preenchidos e respondidos por Representante Legal da empresa, devida e comprovadamente constituído, e encaminhados de acordo com o prazo indicado no respectivo manual de respostas;
- XXXVII. O não cumprimento por parte da CONTRATADA da presente cláusula será considerado infração contratual grave e conferirá à CONTRATANTE o direito de rescindir imediatamente o referido instrumento, sem qualquer ônus ou penalidade, sendo a CONTRATADA responsável por eventuais perdas e danos percebidas pelo Instituto, nos termos da legislação aplicável;



- XXXVIII. Sem prejuízo da responsabilização pelas eventuais perdas e danos, poderá a CONTRATANTE aplicar à CONTRATADA sanção contratual de até 30% (trinta por cento) do valor do contrato.
- XXXIX. Disponibilizar um banco de reserva no total de 03 (três) funcionários para reposição imediata de funcionários que faltarem, sem custo adicional para o CONTRATANTE;
- XL. Substituir, por sua conta e responsabilidade, os serviços recusados pelo CONTRATANTE, no prazo máximo de 3 (três) dias (excetuando os serviços de maior grau de complexidade);
- XLI. Cumprir com as demais obrigações descritas no Termo de Referência integrante do presente Edital.

8. CLÁUSULA OITAVA - DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

8.1 A CONTRATADA se responsabiliza, integralmente:

- I. Pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução deste CONTRATO, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo CONTRATANTE; e
- II. Pelos encargos trabalhistas, fiscais, comerciais e previdenciários resultantes da execução deste CONTRATO, não transferindo ao CONTRATANTE, em caso de inadimplência da CONTRATADA, com referência a esses encargos, a responsabilidade por seu pagamento, nem podendo onerar o objeto deste CONTRATO.
- III. A CONTRATADA não poderá interromper os serviços em qualquer hipótese, ficando estabelecida a tolerância de 90 (noventa) dias, para atraso nos pagamentos. A interrupção ou descontinuidade do serviço por motivo de falta de pagamento acarretará multa e/ou rescisão contratual, nos termos do presente instrumento.



9. CLÁUSULA NONA - DA FISCALIZAÇÃO

9.1.1. A execução dos serviços, objeto deste CONTRATO, sem prejuízo da única e exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, será fiscalizada pela CONTRATANTE, sendo da competência do fiscal:

- a) Solicitar à CONTRATADA e seus prepostos, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços; e
- b) Atestar a Nota Fiscal/Fatura apresentada pela CONTRATADA, quanto à prestação dos serviços ora contratados, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS SANÇÕES

10.1. Comete infração, a CONTRATADA que:

10.1.1. Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações e responsabilidades assumidas em decorrência da sua contratação;

10.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste CONTRATO;

10.1.3. Fraudar na execução do CONTRATO;

10.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

10.1.5. Cometer fraude fiscal;

10.1.6. Não manter a sua proposta e as condições estabelecidas para a sua contratação.

10.1.7. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

10.1.7.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para ao CONTRATANTE;

10.1.7.2. Multa moratória, sobre o valor mensal do CONTRATO, até o 30º (trigésimo) dia de atraso no cumprimento das obrigações e responsabilidades assumidas;



10.1.7.3. Multa compensatória de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total do CONTRATO, a partir do 31º (trigésimo primeiro) dia de atraso, o que poderá ensejar a rescisão contratual;

10.2. Em caso de inexecução parcial, por quaisquer outras condutas não elencadas, e devidamente avaliadas pelo fiscal do CONTRATO, a multa compensatória, no mesmo percentual do item 10.1.7.3, será aplicada de forma proporcional à obrigação e responsabilidade inadimplida;

10.3. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA;

10.4. A sanção prevista no item 10.1.7.1 poderá ser aplicada juntamente com a sanção prevista no item 10.1.7.2 e 10.1.7.3, facultada a defesa prévia da CONTRATADA, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da sua notificação;

10.5. A multa prevista no item 10.1.7.2 e item 10.1.7.3, quando aplicada, será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pelo CONTRATANTE ou cobrada judicialmente;

10.6. Na aplicação das sanções, será levado em consideração a gravidade da conduta do infrator e o caráter educativo da sanção;

10.7. Caberá recurso, no prazo de 05 (CINCO) DIAS ÚTEIS a contar da intimação do ato, nos casos de aplicação das penas de advertência e/ou de multa;

10.8. No caso de descumprimento das obrigações e responsabilidades estabelecidas neste CONTRATO, fica assegurado à CONTRATADA o resguardo dos princípios da prévia e ampla defesa e do contraditório.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1. Constituem motivos para rescisão deste CONTRATO:

- i. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
- ii. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;



- iii.a lentidão do seu cumprimento, levando o CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão do serviço nos prazos estipulados;
- iv.o atraso injustificado no início da prestação do serviço;
- v.a paralisação do serviço, sem justa causa e prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- vi.o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução desde CONTRATO, assim como a de seus superiores;
- vii.o cometimento reiterado de falhas na execução deste CONTRATO;
- viii.a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- ix.a dissolução da sociedade;
- x.a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste CONTRATO;
- xi.a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste CONTRATO;
- xii.pelo término ou a rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão nº 004/2021.
- xiii.A rescisão do CONTRATO poderá ser:
- xiv.determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- xv.determinada por ato unilateral e escrito da CONTRATADA, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias;
- xvi.amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo, no processo administrativo, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e
- xvii.judicial, nos termos da legislação.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DO FORO

12.1. Fica eleito o Foro Central da Comarca da Capital do Rio de Janeiro/RJ, para dirimir as questões derivadas deste CONTRATO, não resolvidas na esfera administrativa.



INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA,
EDUCACIONAL E PROFISSIONAL.

E, por estarem de acordo, depois de lido e achado conforme, o presente CONTRATO foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes.

Rio de Janeiro, XX de XXXXXXXX de 2021.

PELA CONTRATANTE

<nome do representante>

INSTITUTO DE PSICOLOGIA CLÍNICA EDUCACIONAL E PROFISSIONAL

<cargo>

PELA CONTRATADA:

<nome do representante>

<nome da empresa>

<cargo>

TESTEMUNHAS:

Assinatura:

Nome:

CPF:

Assinatura:

Nome:

CPF: