



CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS CIENTÍFICAS FRANCISCO ANTONIO DE SALLES

SETOR DE COMPRAS E CONTRATOS

O CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS CIENTÍFICAS FRANCISCO ANTONIO DE SALLES – FAS, situado na Avenida Abelardo Bueno, 01, bloco Ayrton Sena/1, sala 216, Jacarepaguá, inscrita no CNPJ sob nº 33.927.377/0001-40, em cumprimento ao Contrato de Gestão n.º 029/2021 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde de Maricá, referente ao Hospital Dr. Ernesto Che Guevara, por seu representante legal infra-assinado resolve tornar público o presente Termo de Referência (TR) para contratação de empresa especializada nos serviços indicados abaixo.

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

1. CRONOGRAMA:.....	2
2. DA HABILITAÇÃO DAS EMPRESAS:.....	2
3. AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA.....	5
4. DO OBJETO.....	6
5. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA.....	6
6. LEGISLAÇÕES A SEREM CUMPRIDAS PELA CONTRATADA.....	14
7. DAS OBRIGAÇÕES DO FAS:.....	14
8. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:.....	15
9. DA PROPOSTA COMERCIAL:.....	18
10. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO.....	19
11. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO.....	19
12. CONSIDERAÇÕES FINAIS:.....	20

Rio de Janeiro (RJ), 16 de janeiro de 2023



CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA Nº.001/2023

CENTRO DE ESTUDOS E PESQUISAS CIENTÍFICAS FRANCISCO ANTONIO DE SALLES – FAS

1. CRONOGRAMA:

1.1 A presente concorrência simplificada será regulada pelas seguintes datas:

AÇÃO	DATAS
Lançamento	16/01/2023
Limite de proposta	19/01/2023

2. DA HABILITAÇÃO DAS EMPRESAS:

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

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

- 2.2.1 Comprovante de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);
- 2.2.2 Contrato Social ou Estatuto, com as respectivas alterações ou consolidação;
- 2.2.3 Inscrição Estadual, se for o caso;
- 2.2.4 Autorização de Funcionamento Municipal ou Alvará de Localização e Funcionamento, se for o caso, e demais alvarás obrigatórios em relação ao ramo de atividade desenvolvida;
- 2.2.5 Comprovante de Contribuintes Municipal (CCM), se for o caso;
- 2.2.6 Proposta comercial, se desejar e já tiver conhecimento das necessidades do serviço;
- 2.2.7 Prova de regularidade fiscal da empresa perante as Fazendas Federal, Estadual e Municipal;
- 2.2.8 Prova de regularidade fiscal das empresas perante o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS);
- 2.2.9 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;
- 2.2.10 Certificado de Regularidade do FGTS;
- 2.2.11 Certidão de regularidade técnica (CRT), se houver imposição legal para o ramo de atividade;
- 2.2.12 Anotação de responsabilidade técnica (ART), se houver imposição legal para o ramo de atividade e distribuição das atribuições conforme Resolução Cofen 509/2016 – Art.10º e RDC 15/2012 – Seção II Parágrafo único: o responsável pelo CME deve atuar exclusivamente nesta unidade durante sua jornada de trabalho.



- 2.2.13 Certidão Negativa de Débitos junto ao Conselho Regional Profissional, se houver imposição legal de registro para o ramo de atividade.
 - 2.2.14 Certidão do Sistema Inabilitados e Inidôneos do Tribunal de Contas da União.
 - 2.2.15 Certidão Negativa retirada do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade do CNJ;
 - 2.2.16 Alvará de vigilância sanitária;
 - 2.2.17 Alvará de vigilância do Corpo de Bombeiros;
 - 2.2.18 Licença Ambiental de Operação, em nome da empresa, com o ramo de atividade compatível à prestação de serviços objeto desta licitação, emitida pelo órgão ambiental competente, se houver imposição legal de registro para o ramo de atividade;
 - 2.2.19 Comprovação de que a participante forneceu, sem restrição, serviço igual ou semelhante aos que estão sendo contratados pelo presente Edital.
- 2.3 A **habilitação econômico-financeira** dependerá da apresentação da seguinte documentação:
- 2.3.1 De acordo com o disposto na Instrução Normativa N° 02/2008 do MPOG (alterada pela IN 06 de dezembro de 2013), a **LICITANTE** deverá apresentar as condições de habilitação econômico-financeira nos seguintes termos:
 - 2.3.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
 - 2.3.3 O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
 - 2.3.4 As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
 - 2.3.5 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis apresentados deverão comprovar que a licitante possui:
 - 2.3.6 Índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC, e Solvência Geral – SG superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial:

LG =	$\frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$
SG =	$\frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$
LC =	$\frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$



- 2.3.7 Comprovação de patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta;
- 2.3.8 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de 90 (noventa) dias contados da data da sua apresentação;
- 2.3.9 No caso de pequenas empresas optantes pelo Regime Especial Unificado de Arrecadação de Tributos e Contribuições devidos pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional, o balanço patrimonial poderá ser substituído pela Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do último Exercício.
- 2.3.10 A pequena empresa deverá apresentar, conjuntamente com a Declaração de Imposto de Renda da Pessoa Jurídica do último exercício, a ficha de inscrição estadual na qual conste a opção pelo Simples Nacional, podendo o setor responsável, na sua falta, consultar a opção por este regime através do site: <http://www8.receita.fazenda.gov.br/SimplesNacional/>.
- 2.4 A **habilitação técnica** dependerá da apresentação da seguinte documentação:
- 2.4.1 Comprovação de aptidão através de atestado (s) fornecido (s) por pessoas jurídicas distintas de direito público ou privado, do ramo hospitalar de saúde, que comprove que a empresa já prestou serviços, por período de no mínimo 12 (doze) meses, anterior a abertura deste certame, compatíveis com o objeto da concorrência, do bom desempenho da empresa na prestação de serviços pertinentes a esta licitação, compatível em características, quantidades e prazos, em papel timbrado. Nos atestados deverão constar o CNPJ, razão social e endereço da empresa licitante;
- 2.4.2 Declaração da concorrente, confirmando que possui plena capacidade operacional e administrativa para executar os serviços. A não apresentação desta declaração acarretará na desclassificação da proposta;



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

3. AVALIAÇÃO E JULGAMENTO DA PROPOSTA:

- 3.1 Somente serão analisadas as propostas das empresas que tiverem preenchidos todos os requisitos necessários à habilitação e que sejam exequíveis do ponto de vista econômico-financeiro.



- 3.2 As propostas serão julgadas pelo seguinte critério: **MENOR PREÇO GLOBAL**.
- 3.3 Justifica-se a contratação por preço por exame pela característica análoga e complementar dos serviços, garantindo maior eficiência na gestão deste contrato, o que impacta positivamente no processo de governança. Esta modalidade possibilita a garantia da integridade qualitativa do objeto a ser executado, alcançando maior eficiência no controle dos serviços a serem prestados e das despesas, uma vez que o gerenciamento dessas ações permanecerá sob a responsabilidade de um mesmo fiscal.
- 3.4 Em caso de empates entre propostas, será considerada vencedora aquela que comprovar ter maior tempo de prestação de serviços a entes públicos e organizações sociais de saúde.
- 3.5 A comprovação exigida no item 3.4 será feita por meio do somatório dos atestados de capacidade técnica apresentadas pela proponente.

4. DO OBJETO:

- 4.1 Contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de locação de equipamentos, utensílios e mobiliários; fornecimento de alimentação hospitalar; água mineral sem gás acondicionada em galões de 20 litros; em atendimento aos pacientes, acompanhantes, funcionários e outros autorizados para atender as necessidades do Hospital Municipal Dr. Ernesto Che Guevara endereço: Rod. Amaral Peixoto, 9 - São José de Imbassai, Maricá - RJ, 24942-395, conforme as especificações e condições contidas no presente Termo de Referência.
- 4.2 A prestação de serviços de alimentação hospitalar engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios e água mineral acondicionada em galões de 20 litros, bem como, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética, fórmulas infantis e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas.
- 4.3 Os equipamentos, materiais, mobiliários e utensílios deverá ser locado em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, devendo ser apresentado ao fiscal do contrato, relatório dos itens disponibilizados.



- 4.4 Em caso de necessidades de obras nas áreas de cessão para a prestação de serviços objeto deste termo de referência, deverá ser realizado nas dependências da CONTRATADA, devendo ser assegurado uma alimentação balanceada em condições higiênico-sanitárias adequadas e distribuídas nas dependências da Unidade.
- 4.5 A CONTRATADA deverá apresentar plano de manutenção do equipamentos disponibilizados para a execução dos serviços, nas dependências do Hospital.
- 4.6 Quantitativos da Unidade Hospitalar – Estimado

HOSPITAL MUNICIPAL DR. ERNESTO CHE GUEVARA	
Descritivo	Quantidade
Funcionários	1126
Leitos	109

- 1.1. Com base nas estimativas do item anterior, deverão ser servidas as seguintes refeições:

DESCRITIVO DAS REFEIÇÕES

Refeições Funcionários

Desjejum
Almoço
Lanche
Jantar

Refeições Pacientes

Desjejum
Colação
Almoço
Lanche
Jantar
Ceia

5. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA CONTRATADA:

- 5.1 Executar e prestar os serviços nas dependências da Unidade hospitalar, nos setores e horários estabelecidos, inclusive aos Sábados, Domingos e Feriados.
- 5.2 Fornecer o discriminativo numérico de refeições realizadas, preferencialmente por meio de



controle eletrônico de acesso, ou na sua falta a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários e acompanhantes.

- 5.3 Caso os quantitativos ultrapassem a média estimada, e estrutura física da Unidade não ofereça condições para elaboração das grandes refeições, a CONTRATADA obrigar-se-á a produzi-las em local de sua propriedade e transportá-las para a Unidade, sem onerar o custo.
- 5.4 Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos locados, sejam de uso exclusivo para atender o objeto do deste Termo de Referência.
- 5.5 Informar sempre que necessário a locação de material e equipamento, de modo que o atendimento não fique prejudicado.
- 5.6 Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso.
- 5.7 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal dietética e/ ou lactário).
- 5.8 Promover a instalação de equipamentos locados necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término do contrato, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.
- 5.9 Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pela CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação.
- 5.10 Manter as condições higiênico-sanitárias das instalações.
- 5.11 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza as instalações, equipamentos e utensílios da Unidade.
- 5.12 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- 5.13 Fazer a manutenção preventiva, corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da CONTRATANTE quando disponível na Unidade, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE.
- 5.14 Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.
- 5.15 Utilizar material descartável de qualidade comprovada, com especificidade adequada (tamanho e capacidade) para comportar o porcionamento de acordo com o tipo de dieta (geral ou especial) para pacientes com doenças infectocontagiosas, Serviço de Emergência, Unidade de Isolamento, na custódia, pavilhão asilar e sempre que for detectada a sua necessidade pela Unidade.



- 5.16 CONTRATANTE deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Festa Junina, etc...), para acompanhantes, funcionários e pacientes, sendo este último adaptado as restrições nutricionais, sem custos adicionais.
- 5.17 Fornecer semanalmente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da Unidade pertencente à CONTRATANTE.
- 5.18 Fornecer gêneros específicos para determinadas patologias especiais como doença celíaca, erros inatos de metabolismo e outras, mediante solicitação da CONTRATANTE.
- 5.19 Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros.
- 5.20 Encarregar-se pelo adequado armazenamento dos gêneros alimentícios, em setor próprio da unidade, sempre em tempo hábil ao cumprimento do objeto consignado neste Termo de Referência.
- 5.21 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada.
- 5.22 Garantir a correta temperatura de todos os equipamentos quentes e frios (geladeiras, freezers, refresqueiras, balcões frios, frigoríficos e balcões térmicos).
- 5.23 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.
- 5.24 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pela Unidade.
- 5.25 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.
- 5.26 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução nº. 216, 15/09/04 (ANVISA).
- 5.27 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao serviço.
- 5.28 Observar os horários estabelecidos para fornecimento e distribuição de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério da CONTRATANTE.
- 5.29 Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições servidas, garantindo o bom atendimento aos comensais no refeitório.
- 5.30 É expressamente vedada a CONTRATADA, a utilização das dependências da CONTRATANTE para preparo/fornecimento/distribuição de refeições para outras Unidades não integrantes do Centro de Estudos e Pesquisas Científicas Francisco Antonio de Salles.



- 5.31 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.
- 5.32 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob-refrigeração até o momento da distribuição.
- 5.33 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 5.34 Entregar porções de todas as refeições elaboradas para a Unidade para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pela CONTRATANTE.
- 5.35 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica.
- 5.36 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade.
- 5.37 Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, obedecendo às disposições legais da Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 5.38 Coletar amostras de no mínimo 100g de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme a Resolução nº. 216, 15/09/04 - ANVISA.
- 5.39 O exame microbiológico dos alimentos, equipamentos, água, utensílios, superfície e das mãos dos manipuladores deverá ser realizado TRIMESTRALMENTE e sempre que for solicitado pela Unidade, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.
- 5.40 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso a Unidade.
- 5.41 Deverá garantir a distribuição pontual de refeições nos quartos, enfermarias, refeitórios e outros locais designados pela direção da unidade.
- 5.42 Assegurar às reservas de refeições solicitadas com antecedência pela CONTRATANTE para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.
- 5.43 Atender as solicitações de dietas prescritas, sem alteração no preço da refeição, respeitando as classificações e composições das dietas definidas neste Termo de Referência.
- 5.44 Fornecer sache de sal, açúcar, adoçante, azeite, vinagre e palito junto com as refeições



destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários;

- 5.45 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.
- 5.46 Dispor de balcão térmico quente e frio em tamanho suficiente de acordo com os itens que compõem as refeições.
- 5.47 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.
- 5.48 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% pronto uso ou outros produtos aprovados pelo Ministério da Saúde.
- 5.49 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.
- 5.50 Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.
- 5.51 Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, equipamentos, móveis e utilizados na execução dos serviços deste Termo de Referência, cumprindo cronograma de higienização pré-estabelecido pela CONTRATANTE.
- 5.52 Não poderão ser despejados ou escoados em esgoto público ou quaisquer outras áreas não preparadas para esse objetivo óleos vegetais, animais ou minerais. Não havendo infraestrutura própria, deverão os mesmos ser armazenados em recipientes fechados e retirados por empresa qualificada, sem ônus para a CONTRATANTE.
- 5.53 Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- 5.54 Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente Termo de Referência.
- 5.55 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas neste Termo de Referência, substituindo imediatamente em caso de falta.
- 5.56 Caberá à CONTRATADA todo o ônus de natureza trabalhista, previdenciária e alimentícia de seus funcionários.
- 5.57 Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação da CONTRATANTE quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.
- 5.58 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os



serviços.

- 5.59 Fornecer uniformes, de acordo com a função, no mínimo três jogos, na cor branca compostos por cobertura adequada para a cabeça, calças, vestidos, aventais, capotes, máscara, gorro, propés, luvas, sapatos ou botas, além de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs), observando o zelo por sua conservação.
- 5.60 Fiscalizar e punir qualquer funcionário flagrado ou em convivência na distribuição de refeições a pessoas não autorizadas (inclusive, parentes, visitantes ou qualquer pessoa estranha ao serviço).
- 5.61 Realizar exame médico dos funcionários (admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho) de acordo com o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional e o Programa de Proteção Radiológica Ocupacional do Ministério do trabalho.
- 5.62 A CONTRATADA é obrigada observar e atender os parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionista, em especial a Resolução CFN nº. 380/05.
- 5.63 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- 5.64 Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 5.65 Fornecer crachás de identificação a todos os seus funcionários com fotografia recente em serviço nas dependências das Unidades de Saúde pertencentes à CONTRATANTE.
- 5.66 Afastar imediatamente das dependências da Unidade qualquer empregado por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição.
- 5.67 Promover treinamentos sempre que houver necessidade, teóricos e práticos de toda Equipe de Trabalho.
- 5.68 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência na dependência da Unidade, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho e os funcionários da CONTRATANTE.
- 5.69 Apresentar mensalmente, juntamente com a Nota Fiscal, comprovante da quitação dos encargos trabalhistas e impostos fiscais dos funcionários que atuem diretamente na execução do presente contrato;
- 5.70 A não apresentação desses comprovantes poderá acarretar na retenção dos créditos da CONTRATADA.
- 5.71 Declarar, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a fornecer ao



CONTRATANTE todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

- 5.72 A CONTRATANTE poderá notificar a CONTRATADA, solicitando o aumento do quantitativo de mão de obra, caso de insuficiência dos profissionais que desempenham suas funções na unidade, desde que devidamente fundamentada a ocorrência que demonstre a necessidade de aumento de colaboradores.
- 5.73 A CONTRATADA deverá fornecer relação de equipamentos, utensílios e mobiliários alocados na unidade;
- 5.74 A CONTRATADA será responsável pela manutenção dos equipamentos;
- 5.75 A CONTRATADA será responsável pela substituição dos utensílios e mobiliários que estiverem apresentando condições inadequadas de uso;
- 5.76 Na Unidade de Saúde, a CONTRATADA deverá complementar sob as suas próprias expensas, todos os equipamentos (geladeira, forno elétrico, refresqueira e balcão térmico) e utensílios necessários à execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.
- 5.77 Disponibilizar talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em aço inoxidável; Prato fundo, prato raso, prato de sobremesa, xícara média com capacidade de 200/250 ml com pires, travessas individuais funda e rasa, em louça branca de primeira qualidade.
- 5.78 Fornecer os material descartável a seguir:
- 5.79 Copo plástico com capacidade de 50 ml que não se deforme com o manuseio comum;
- 5.80 copo térmico com tampa própria;
- 5.81 recipientes isotérmicos para transporte de sorvetes, picolés e gelatinas para distribuição aos pacientes
- 5.82 Copo com capacidade de 300 ml, com ou sem tampa que não se deforme com o manuseio comum;
- 5.83 Guardanapo de papel branco com 24 x 24 cm, de 1ª qualidade;
- 5.84 Embalagem plástica com tampa para sobremesa;
- 5.85 Embalagem plástica para talheres;
- 5.86 Etiqueta para identificação de acordo com a padronização da SND da unidade;
- 5.87 Embalagem aluminizada com tampa tipo “quentinha ou marmitex” com três ou quatro divisões e talheres descartáveis para setores de emergência, isolamento, etc., além de outros setores que justifiquem comprovadamente seu uso;
- 5.88 Embalagem de plástico, tipo frasco de soro, necessários para dietas por sonda; Refil para bandeja e prato térmico com três ou quatro divisões;



- 5.89 Talheres de mesa, sobremesa, chá e café, em material descartável de primeira qualidade;
- 5.90 Canudo articulado embalado individualmente.
- 5.91 Sacos plásticos apropriados de material resistente descartável de capacidade adequada aos recipientes;

6. LEGISLAÇÕES A SEREM CUMPRIDAS PELA CONTRATADA:

- 6.1 Contrato de Gestão n.º 029/2021 firmado com a Secretaria Municipal de Saúde de Maricá.
- 6.2 Outras normas aplicáveis ao tipo de serviço contratado mesmo que não listadas no presente termo de referência.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 7.1 Promover através de seu representante o acompanhamento e a fiscalização da execução do CONTRATO, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Gerência de Contratos do Centro de Estudos e Pesquisas Científicas Francisco Antonio de Salles, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no contrato de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções.
- 7.2 Disponibilizar à CONTRATADA as áreas e instalações para a prestação dos serviços, objeto deste Termo de Referência.
- 7.3 Fiscalizar rotineiramente a manutenção das instalações gerais e especiais dos equipamentos e de todo material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata do que for danificado, destruído, extraviado ou desgastado pelo uso.
- 7.4 Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do serviço, bem como a Unidade hospitalar tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresente deteriorado, e/ou defeituoso, de má qualidade ou produto não satisfatório.
- 7.5 Acompanhar, avaliar e, se necessário, emitir considerações a respeito do contido no Livro de



Escala de Serviço, no que diz respeito à assiduidade dos funcionários e do cumprimento do quantitativo do quadro diário.

7.6 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

7.7 Conferir e aprovar somente o número das refeições efetivamente fornecidas, solicitadas e aceitas que se façam necessárias, a qualquer tempo.

7.8 O julgamento sobre as condições e qualidade dos produtos, e consequente recusa ou aceitação dos mesmos, inclusive usando o critério de palatabilidade.

7.9 Ter acesso, a qualquer hora, às dependências entregues à CONTRATADA, para fiscalização permanente dos serviços.

7.10 Não permitir que a mão de obra execute tarefas em desacordo com as preestabelecidas.

7.11 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

8. DA PROPOSTA COMERCIAL:

9.1 O fornecedor interessado deverá apresentar proposta comercial que será recebida pelo Setor de Compras e Contratos no endereço Abelardo Bueno, nº 01, bloco Ayrton Sena/1, sala 216 até o dia 19/01/2023.

9.1.1 A proposta deverá ser apresentada em conformidade ao presente termo de referência.

9.2 A proposta comercial deverá ser anexada em papel timbrado e nela deverá conter:

9.2.1 O detalhamento com todos os custos diretos e indiretos.

9.2.2 O valor mensal do contrato deverá já estar acrescido de todos os encargos e impostos.

9.3 A empresa interessada deverá apresentar ao menos 1 (um) atestado de capacidade técnica emitido por outro cliente atendido neste mesmo escopo de serviço, englobando a quantidade de postos de trabalho e o prazo de vigência de contrato;

9.4 A escolha do fornecedor será pela menor proposta financeira, desde que atendidas todas as exigências definidas neste procedimento de contratação.

9.5 O prestador deverá ter disponibilidade imediata para início dos serviços.

9.6 O contrato que será firmado com o vencedor será por 12 meses, podendo ser prorrogável por igual período e ser rescindido a qualquer momento desde que comunicado com 30 (trinta) dias de antecedência.

9. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA DO CONTRATO:



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

10. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO:

11.1 Os serviços objeto do presente processo de seleção de propostas deverão ser prestados de acordo com as práticas habituais do ramo, em acordo com as normas vigentes, e em perfeitas condições, no endereço indicado no momento da contratação, sendo a **CONTRATADA** responsável por todas as despesas inerentes aos serviços.

11.2 A prestação dos serviços ocorrerá de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**, que será responsável pela solicitação dos quantitativos à empresa **CONTRATADA**, não havendo qualquer vinculação à estimativa, podendo a **CONTRATANTE** solicitar a redução ou aumento conforme sua necessidade.

11.3 A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a vigência do contrato as condições exigidas para sua habilitação, inclusive sendo necessárias para que o pagamento seja efetuado, apresentando os documentos de habilitação jurídica, de regularidade fiscal e trabalhista e o certificado de regularidade com o CREA-RJ.



11. CONSIDERAÇÕES FINAIS:

12.1 A partir do momento no qual a empresa proponente optar por apresentar proposta para o presente Termo de Referência, tal ato configurará pleno conhecimento deste instrumento e aceitação de todos termos e condições estabelecidos no TR.

12.2 Não serão admitidas declarações posteriores de desconhecimento de fatos, no todo ou em parte, que venham a impedir ou dificultar a execução dos serviços.

12.3 A minuta do contrato a ser firmada entre as partes terá como base o presente TR, especialmente com relação às obrigações das partes e o processo de trabalho, e integrará o contrato para todos os fins.

Rio de Janeiro (RJ), 16 de janeiro de 2023.

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

ANEXO I

PROPOSTA COMERCIAL

REF. CONCORRÊNCIA SIMPLIFICADA Nº. ____ / ____.

A empresa: _____ (razão social), devidamente inscrita no



Ministério da Fazenda sob o CNPJ n°. _____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, infra-assinado, apresenta a seguinte proposta comercial:

Quantitativo - Funcionários

Itens	Descrição	Quantidade estimada por dia	Valor unitário	Valor Refeições dia	Valor Mensal	Valor 12 meses
1	Desjejum					
2	Almoço					
3	Lanche					
4	Jantar					
Total						

Quantitativo – Leitos

Itens	Descrição	Quantidade estimada por dia	Valor unitário	Valor Refeições dia	Valor Mensal	Valor 12 meses
5	Desjejum					
6	Colação					
7	Almoço					
8	Lanche					
9	Jantar					
10	Ceia					
Total						

Valor total Da Proposta	R\$
--------------------------------	------------

Nos valores propostos acima, estão inclusos todos e quaisquer encargos inerentes ao fornecimento do objeto desta proposta, tais como: tributos, taxas, transportes, carregamento,

descarregamento, encargos sociais, trabalhistas, frete, seguro, e outros que, direta e indiretamente, incidam sobre o perfeito e integral cumprimento da proposta apresentada.

CONDIÇÕES DE PAGAMENTO: O pagamento deverá ser efetuado em até 30 (trinta) dias contados a partir da data da efetiva prestação de serviços de cada período, mediante apresentação da respectiva Nota Fiscal, e relatório de execução dos serviços devidamente atestado pelo fiscal de contratos.



PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: 60 (sessenta) dias contados a partir da data da apresentação desta proposta, conforme Termo de referência.

_____, ____ de _____ de 2023.

Proponente:

CNPJ:

Endereço:

Telefone:

Fax:

ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL