



**CONTRATO N. 001/2024**

Contrato que entre si firmam o **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO** e a empresa **KITCHEN COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA**, tendo por objeto a **contratação de empresa especializada para o fornecimento de nutrição e alimentação destinada a pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Maternidade Doutor Mário Dutra de Castro do Município de Nova Friburgo.**

O **MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**, pessoa jurídica de direito público interno, inscrito no CNPJ sob o n. 28.606.630/0001-23, com sede na Av. Alberto Braune, n. 225, Centro, Nova Friburgo, neste ato representado pelo Exmo. Sr. Prefeito Municipal, **JOHNNY MAYCON CORDEIRO RIBEIRO**, brasileiro, casado, portador da cédula de identidade n. 200740538, expedida pelo DIC/RJ e inscrito no CPF/MF sob o n. 110.203.337-58 domiciliado no endereço acima, ora denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **KITCHEN COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA**, inscrita no C.N.P.J./M.F. sob o n. 22.490.298/0001-06, sediada na Rua Conselheiro Sinimbu, n. 188 – Bloco C – Perissê, Nova Friburgo-RJ, CEP: 28.613-270, Tel.: (22) 2011-1270, E-mail: [kitchen.comercial@gmail.com](mailto:kitchen.comercial@gmail.com) e [kitchen.rj@kitchenservices.com.br](mailto:kitchen.rj@kitchenservices.com.br), neste ato representada por sua sócia, Sra. **Roberta de Oliveira Moraes**, brasileira, empresária, portadora da carteira nacional de habilitação n. 03141286937, onde consta a cédula de identidade n. 11.600.173/6 expedida pelo IFP/RJ e CPF sob o n. 054.577.517-59, com domicílio profissional na sede da empresa, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo n. 630/2023**, e em observância às disposições da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993 e da Lei n. 10.520 de 17 de julho de 2002, e na Lei n. 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto n. 7.892, de 23 de janeiro de 2013, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços n. 035/2023 – Ata de Registro de Preços n. 419/2023 de fls. 721/741, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

**1.1** O objeto do presente instrumento é a Contratação de empresa especializada para o **FORNECIMENTO DE NUTRIÇÃO e ALIMENTAÇÃO** destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários do Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro, de acordo com a demanda da Unidade, conforme condições, quantidades e especificações contidas no **TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO I DO EDITAL**, na proposta de fls. 651/653 (V04), resultado de julgamento de fls. 711 (V.4) e Requisição de n. 001/2024 às fls. 804/809.

**1.2** Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta



vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	MARCA	U/C	QTDE	PREÇO		
					UNITÁRIO	TOTAL	
<b>LOTE 1 - REFEIÇÕES PARA FUNCIONÁRIOS</b>							
1.1	<b>Refeições para Funcionários TODAS</b>	Desjejum	-	Unid.	8.897	RS 11,74	RS 104.450,78
1.2		Almoço	-	Unid.	14.730	R\$ 28,45	RS 419.068,50
1.3		Merenda/Ceia	-	Unid.	15.074	RS 11,74	RS 176.968,76
1.4		Jantar	-	Unid.	5.683	R\$ 28,45	RS 161.681,35
<b>LOTE 2 – REFEIÇÕES PARA PACIENTES</b>							
2.1	<b>Refeições para Pacientes DESJEJUM (Item 2.1)</b>	Normal	-	Unid.	3.538	RS 11,20	RS 39.628,60
2.2		Branda	-	Unid.	795	RS 11,20	RS 8.904,00
2.3		Pastosa	-	Unid.	46	RS 5,00	RS 230,00
2.4		Semi-Líquida	-	Unid.	157	RS 5,00	RS 785,00
2.5		Líquida	-	Unid.	379	RS 5,00	RS 1.895,00
2.6		Hipoglicídica	-	Unid.	315	RS 5,00	RS 1.575,00
2.2.1	<b>Refeições para Pacientes COLAÇÃO (Item 2.2)</b>	Normal	-	Unid.	3.538	RS 8,20	RS 29.011,60
2.2.2		Branda	-	Unid.	795	RS 8,20	RS 6.519,00
2.2.3		Pastosa	-	Unid.	46	RS 4,00	RS 184,00
2.2.4		Semi-Líquida	-	Unid.	157	RS 4,00	RS 628,00
2.2.5		Líquida	-	Unid.	379	RS 4,00	RS 1.516,00
2.2.6		Hipoglicídica	-	Unid.	315	RS 4,00	RS 1.260,00
2.3.1	<b>Refeições para Pacientes ALMOÇO</b>	Normal	-	Unid.	3626	R\$ 26,10	R\$ 94.638,60
2.3.2		Branda	-	Unid.	1134	R\$ 26,10	R\$ 29.597,40



2.3.3	<b>(Item 2.3)</b>	Pastosa	-	Unid.	225	R\$ 16,00	R\$ 3.600,00
2.3.4		Semi-Líquida	-	Unid.	169	R\$ 16,00	R\$ 2.704,00
2.3.5		Líquida	-	Unid.	338	R\$ 16,00	R\$ 5.408,00
2.3.6		Hipoglicídica	-	Unid.	347	R\$ 16,00	R\$ 5.552,00

2.4.1	<b>Refeições para Pacientes MERENDA (Item 2.4)</b>	Normal	-	Unid.	3.372	R\$ 11,20	R\$ 37.766,40
2.4.2		Branda	-	Unid.	459	R\$ 11,20	R\$ 8.500,80
2.4.3		Pastosa	-	Unid.	46	R\$ 5,00	R\$ 230,00
2.4.4		Semi-Líquida	-	Unid.	125	R\$ 5,00	R\$ 625,00
2.4.5		Líquida	-	Unid.	296	R\$ 5,00	R\$ 1.480,00
2.4.6		Hipoglicídica	-	Unid.	296	R\$ 5,00	R\$ 1.480,00
2.5.1	<b>Refeições para Pacientes JANTAR (Item 2.5)</b>	Normal	-	Unid.	3219	R\$ 26,10	R\$ 84.015,90
2.5.2		Branda	-	Unid.	1034	R\$ 26,10	R\$ 26.987,40
2.5.3		Pastosa	-	Unid.	332	R\$ 16,00	R\$ 5.152,00
2.5.4		Semi-Líquida	-	Unid.	169	R\$ 16,00	R\$ 2.704,00
2.5.5		Líquida	-	Unid.	338	R\$ 16,00	R\$ 5.408,00
2.5.6		Hipoglicídica	-	Unid.	324	R\$ 16,00	R\$ 5.184,00
2.6.1	<b>Refeições para Pacientes CEIA (Item 2.6)</b>	Normal	-	Unid.	3261	R\$ 11,20	R\$ 36.523,20
2.6.2		Branda	-	Unid.	782	R\$ 11,20	R\$ 8.758,40
2.6.3		Pastosa	-	Unid.	46	R\$ 5,00	R\$ 230,00
2.6.4		Semi-Líquida	-	Unid.	129	R\$ 5,00	R\$ 645,00
2.6.5		Líquida	-	Unid.	351	R\$ 5,00	R\$ 1.755,00
2.6.6		Hipoglicídica	-	Unid.	296	R\$ 5,00	R\$ 1.480,00

**ITEM 3 – REFEIÇÕES PARA ACOMPANHANTES**

3.1	<b>Refeições Para Acompanhantes</b>	Desjejum	-	Unid.	3.499	R\$ 11,73	R\$ 41.043,27
3.2		Almoço	-	Unid.	3.413	R\$ 25,00	R\$ 85.325,00



3.3		Marenda/Ceia	-	Unid.	6.529	R\$ 11,73	R\$ 76.585,17
3.4		Jantar	-	Unid.	3.191	R\$ 25,00	R\$ 79.775,00
<b>ITEM 4 – ALIMENTOS, PREPARAÇÕES COMPLEMENTARES E INSUMOS</b>							
4.1	<b>Alimentos, Preparações Complementares e Insumos</b>	Água de coco - cxc/200 ml	-	Unid.	27	R\$ 5,00	R\$ 135,00
4.2		Água mineral industrializada s/ gás (copo de 200 ml)	-	Unid.	46	R\$ 2,50	R\$ 115,00
4.3		Iogurte natural com leite desnatado ou integral 140 g a 170 g sem açúcares ou adoçantes artificiais com no mínimo 3 g de proteína em 100 g	-	Unid.	46	R\$ 7,50	R\$ 345,00
<b>ITEM 5 – LANCHES EXTRAS (LANCHE REMOÇÃO)</b>							
5.1	<b>Lanches Extras</b>	Lanche Remoção	-	Unid.	46	R\$ 22,90	R\$ 1.053,40

**TOTAL..... R\$ 1.609.104,53**

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

**2.1** O prazo de vigência deste Termo de Contrato será de **06 (seis) meses, com início em 03 de Janeiro de 2024 e encerramento em 03 de Julho de 2024**, prorrogável na forma do art. 57, §1º, da Lei n. 8.666, de 1993.



### CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

**3.1** O preço contratado é de **R\$ 1.609.104,53 (um milhão, seiscentos e nove mil, cento e quatro reais e cinquenta e três centavos)**.

**3.2** No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

### CLÁUSULA QUARTA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

**4.1** Os recursos para cobertura das despesas previstas no presente contrato correrão por conta da dotação dos **Programas de Trabalho n. 30.001.10.302.0085.2203, Código de Despesa n. 33.90.30, Fonte de Recurso n. 160000000000, através da Nota de Empenho n. 24/2024, emitida em 03 de janeiro de 2024 (fls. 813)**.

**4.2** As notas fiscais deverão ser emitidas em nome do: **Fundo Municipal de Saúde**, CNPJ 11.399.442/0001-79. Endereço: Avenida Alberto Braune, 224, 2º andar/sala 221 – Centro/NF- CEP 28613-000.

### CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO

**5.1** O pagamento será efetuado conforme estabelece o Decreto n. 258 de 27 de setembro de 2018 c/c do Decreto 313 de 10 de outubro de 2019, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- 5.1.1 - Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 5.1.2 - Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- 5.1.3 - FGTS;
- 5.1.4 - PGE – referente à Dívida Ativa Estadual;
- 5.1.5 - Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- 5.1.6 - Estadual CND – referente ao ICMS.

**5.2** A Nota Fiscal de Serviço deverá conter a identificação do Banco, número da Agência e da Conta Corrente, para que possibilite o CONTRATANTE efetuar o pagamento do valor devido.

**5.3** Na ocorrência de rejeição da(s) Nota(s) Fiscal (is), motivada por erro ou incorreções, o prazo para pagamento estipulado acima passará a ser contado a partir da data de sua reapresentação.

**5.4** Encaminhar mensalmente, anexado à Nota Fiscal ou fatura, relatório de todos o fornecimento da nutrição e alimentação, devidamente especificadas e comprovadas.

5.5 Fica desde já determinado que o pagamento ficará condicionado às perfeitas condições estabelecidas neste instrumento e no Termo de Referência e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE**

6.1 Os preços serão fixos e irrevogáveis, exceto nas hipóteses, devidamente comprovadas, quando necessário o reequilíbrio econômico financeiro, conforme art. 65, II, d, da Lei 8.666/93.

6.2 Enquanto não reajustado o contrato presume-se o seu equilíbrio.

6.3 No caso de prorrogação do prazo contratual e desde que observado o interregno mínimo de um ano, contado da data limite para apresentação da proposta, ou, no reajuste ocorrido, os valores contratados poderão ser reajustados utilizando-se a variação do índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), instituído pelo Instituto brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

6.4 Aplicação do índice de reajuste se fará a requerimento da CONTRATADA.

6.5 No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, o CONTRATANTE pagará à CONTRATADA a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo. Fica a CONTRATADA obrigada a apresentar a memória de cálculo referente ao reajustamento de preços do valor remanescente, sempre que ocorrer.

6.6 Nas aferições finais, o índice utilizado será, obrigatoriamente, o definitivo.

6.7 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

6.8 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

6.9 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizadas por aditamento de contrato.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS GARANTIAS**

7.1 Não haverá exigência de garantia de execução para a presente contratação.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

8.1 A montagem e distribuição das dietas serão conforme a seguir:



**8.1.1** Observar os horários estabelecidos para o fornecimento das refeições, formulações e complementos dos pacientes.

**8.1.2** As embalagens e utensílios usados para montagem e distribuição das dietas devem obedecer aos seguintes critérios:

- a) Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;
- b) Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;
- c) Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
- d) Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
- e) Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;
- f) Nenhum alimento ou preparação deverá ser distribuído sem proteção ambiental individual (fruta, pão e outros).

**8.1.3** Durante a montagem das embalagens, os funcionários deverão usar uniformes, acessórios e EPI's de acordo com a legislação vigente;

**8.1.4** A montagem das embalagens deverá, rigorosamente, ser de acordo com a prescrição médica ou da nutricionista e ser supervisionada pela nutricionista de produção da CONTRATADA, assim como a distribuição das dietas nos setores;

**8.1.5** A CONTRATADA deverá disponibilizar cardápios de apoio para as copeiras de forma a orientar a distribuição das mesmas em todas as refeições.

**8.1.6** As dietas de pacientes e as refeições de acompanhantes e funcionários deverão ser montadas em embalagens próprias para a refeição a que se destinam (embalagem com 3 divisórias e tampa para almoço e jantar e embalagem redonda para sopas e mingau).

**8.1.7** A CONTRATADA deverá manter registro em formulário próprio da temperatura de toda cadeia quente, principalmente durante a montagem e distribuição da primeira até a última bandeja servida.

**8.1.8** O CONTRATANTE poderá aferir pessoal e aleatoriamente a temperatura da cadeia quente da refeição que julgar necessário, solicitando que a CONTRATADA faça ajustes caso as temperaturas estejam fora da recomendada pela legislação.

**8.2 O fornecimento, recebimento, armazenamento e controle de estoque se dará da seguinte forma:**



8.2.1 Responsabilizar-se pelas despesas relativas ao fornecimento de gêneros alimentícios, produtos descartáveis, de limpeza, conservação, higiene pessoal e outros;

8.2.2 Utilizar gêneros alimentícios e produtos dietéticos devidamente inspecionados e homologados pelos órgãos governamentais brasileiros competentes, e cuja qualidade seja comprovada. Deverão os itens alimentícios utilizados, serem aprovados pelo Serviço de Nutrição da Unidade, a partir de avaliação própria, inclusive com o critério de palatabilidade, estando sujeitos, em última análise, a reprovação;

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

8.2.4 Os termômetros de infravermelho digital, utilizados no acompanhamento da correta temperatura dos equipamentos utilizados, deverão ser periodicamente aferidos, através de equipamentos próprios ou de empresas especializadas.

8.2.5 Disponibilizar balanças eletrônicas com selo de fiscalização atual do INMETRO na área de estocagem, na cozinha e em outros recintos que se façam necessários.

8.2.6 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 vigente.

8.2.7 Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

8.2.8 Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros, de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação.

8.2.9 Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Resolução n. 216, 15/09/04 (ANVISA).

8.2.10 Estabelecer controles de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza a fim de evitar faltas ou ocasionar transtornos ao fornecimento.

### **8.3 Sobre o preparo e distribuição dos alimentos:**

8.3.1 É vedado à CONTRATADA, em hipótese alguma, aproveitar componente de



refeição preparada e não servida para a confecção de outras refeições.

8.3.2 Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes, a critério do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar.

8.3.3 Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários a execução dos serviços.

8.3.4 É expressamente vedada à CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar do CONTRATANTE para preparo de refeições.

8.3.5 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 n. 216, 15/09/04 - ANVISA.

8.3.6 Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição.

8.3.7 Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos, conforme a Resolução n. 216, 15/09/04 – ANVISA.

8.3.8 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.

8.3.9 Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros com autorização da Unidade Hospitalar.

8.3.10 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 n. 216, 15/09/04 - ANVISA.

8.3.11 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 n. 216, 15/09/04 - ANVISA.

8.3.12 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 Hospitalar, a cargo da CONTRATADA arquivando-se os originais dos registros da operação na Unidade.

8.3.13 Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à Unidade Hospitalar.

8.3.14 Disponibilizar no início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Resolução n. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição do CONTRATANTE.

8.3.15 Assegurar as reservas de refeições solicitadas com antecedência pelo Serviço de Nutrição para os funcionários, obedecendo toda a composição do cardápio do dia.

8.3.16 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 Projeto Básico.

8.3.17 Fornecer sachê de sal, açúcar, adoçante e palito junto com as refeições destinadas a pacientes, acompanhantes e funcionários.

8.3.18 Fornecer bandeja descartável de material de boa qualidade, para distribuição das refeições aos pacientes, acompanhantes e funcionários, como por exemplo: bandeja com tampa e divisória de isopor.

8.3.19 Todos os itens que compõem as refeições deverão estar identificados com etiquetas.

#### **8.4 A respeito da higienização:**

8.4.1 Atender às disposições da Resolução n. 216 de 15/09/04 – ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

8.4.2 Utilizar para limpeza e desinfecção de pisos, paredes, sanitários e equipamentos,



das áreas de estocagem (depósitos e frigoríficos), pré-preparo, cocção e consumo, 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.

8.4.3 Utilizar solução de hipoclorito de sódio 0,02% pronto uso para sanitização de frutas e vegetais crus.

8.4.4 Utilizar na complementação da higiene das mãos soluções antissépticas tais como álcool 70%, soluções iodadas, iodóforo, clorexidina ou outros aprovados pelo Ministério da Saúde.

8.4.5 Implementar os procedimentos de prevenção e erradicação de insetos, roedores e pragas urbanas, devendo para este fim, fazer TRIMESTRALMENTE dedetização e desratização através de firma capacitada e registrada no Órgão Estadual de Proteção ao Meio Ambiente INEA (ex FEEMA). Em caso de ineficiência ou deficiência apontada pela fiscalização do contrato na Unidade Hospitalar ficará a CONTRATADA obrigada a refazer os serviços supracitados, sem ônus para o CONTRATANTE.

#### **8.5 Das situações de emergência:**

8.5.1 É de responsabilidade da CONTRATADA, 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 Projeto Básico.

#### **8.6 O transporte das Refeições se dará:**

8.6.1 Transportar as refeições e descartáveis devidamente acondicionados e em condições adequadas de higiene e conservação, de acordo com as normas sanitárias vigentes da Resolução n. 216, 15/09/04 – ANVISA.

8.6.2 Utilizar, para o transporte de alimentação, veículos com certificado de vistoria emitido pelo Centro de Vigilância Sanitária, conforme Portarias vigentes.

8.6.3 Executar a higienização diária e conservação do veículo utilizado para o transporte da alimentação, de acordo com a Portaria CVS N. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N. 5/2013.

8.6.4 O veículo utilizado para transporte das refeições deverá ter a cabine isolada da parte que contém os alimentos e deve ser revestida de material liso, resistente,



impermeável, atóxica e lavável, não podendo transportar pessoas e/ou animais e produtos tóxicos.

8.6.5 Os contentores devem sempre ser depositados sobre estrados de polietileno e não diretamente sobre o piso. Ademais, devem-se utilizar prateleiras e estrados removíveis.

8.6.6 O transporte de alimentos prontos para o consumo deve obedecer às normas técnicas que possam garantir as qualidades nutricional, sensorial, microbiológica e físico química dos produtos. Desta forma, os meios de transporte de alimentos destinados ao consumo humano, refrigerados ou não, devem garantir a integridade e a qualidade a fim de impedir a contaminação e a deterioração do produto.

8.6.7 Assegurar que os alimentos sejam transportados em condições que evitem a contaminação ou a recontaminação, ou ainda a multiplicação dos microrganismos eventualmente presentes.

8.6.8 A distribuição dos alimentos quentes deve observar os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações a 60 °C por no máximo 6 horas, segundo Resolução n. 216, 15/09/04. Ademais, os alimentos quentes devem ser transportados em recipientes com proteções isotérmicas, mantendo a temperatura mínima de 65°C, conforme o estabelecido pela Portaria n. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N. 5/2013.

8.6.9 Caso seja necessário para garantir uma melhor qualidade e aceitação das refeições poderá o CONTRATANTE solicitar uma temperatura de distribuição acima da recomendada na referida Resolução.

8.6.10 A distribuição de alimentos refrigerados deve observar também os critérios de tempo e temperatura, ou seja, manter as preparações em temperaturas inferiores a 10 °C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21 °C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas e para o transporte deve-se manter a temperatura ao redor de 4 °C, não ultrapassando 6 °C, conforme o estabelecido pela Portaria n. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS N. 5/2013.

8.6.11 Transportar a sopa porcionada em embalagem de boa qualidade que possa garantir a manutenção de sua qualidade e sua temperatura.

8.6.12 Deverá manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme.



8.6.13 Os equipamentos de refrigeração não devem apresentar risco de contaminação para o produto e deve garantir, durante o transporte, temperatura adequada para o mesmo.

8.6.14 Cumprir os horários de entrega das refeições estabelecidos pela fiscalização do Contrato.

8.6.15 Em caso de atraso na entrega e distribuição das refeições, o prazo de tolerância será de 15 minutos, podendo o CONTRATANTE imputar desconto de 10% sobre o valor total dos alimentos servidos no período.

8.6.16 Os responsáveis pela entrega e distribuição das refeições deverão estar devidamente uniformizados.

8.6.17 É proibido o transporte das refeições em caixas de isopores ou qualquer outro material que não atenda às Normas da Vigilância Sanitária.

8.6.18 Nenhum alimento deve ser transportado em contato direto com o piso do veículo ou embalagens ou recipientes abertos.

8.6.19 Garantir que o transporte de produtos perecíveis ocorra em material liso, resistente, impermeável e atóxico, lavável, aprovado pela autoridade sanitária. 8.6.20 Assegurar que os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (cordas, encerados, plásticos e outros) não representem fonte de contaminação ou dano para os alimentos, devendo os mesmos serem desinfetados junto ao veículo de transporte.

8.6.21 A carga e/ou descarga não devem representar risco de contaminação, dano ou deterioração do produto e/ou matéria-prima alimentar.

8.6.22 O transporte de todas as refeições contidas neste Projeto Básico, ficará à cargo da CONTRATADA, devendo providenciar para que as refeições estejam prontas e embaladas conforme especificado.

### **8.7 Quanto ao fornecimento de mão de obra:**

8.7.1 Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender a demanda mínima de 500 refeições ao dia com cumprimento das demais obrigações assumidas no Termo de Referência.



8.7.2 Manter sempre um preposto, Nutricionista, com poderes para tomar deliberação e/ou atender a qualquer solicitação do Serviço de Nutrição da Unidade Hospitalar, quanto a tudo que se relacione a boa execução dos serviços contratados.

8.7.3 Instruir seus funcionários a cumprir o regulamento da Unidade onde serão prestados os serviços.

8.7.4 Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços junto ao Conselho Regional de Nutrição.

8.7.5 Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade Hospitalar, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os funcionários do CONTRATANTE.

#### **8.8 Disposições gerais:**

8.8.1 Os copos usados deverão ser de material resistente, plástico ou acrílico, com capacidade mínima de 200 ml, com tampa do mesmo material;

8.8.2 Os potes de sobremesa deverão ser de material resistente, com capacidade mínima de 100 ml, plástico ou acrílico, com tampa do mesmo material;

8.8.3 As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em saco plástico atóxico ou filme de PVC, e as frutas fracionadas picadas, gelatinas e doces, deverão ser servidas em potes de sobremesa descartáveis com tampa;

8.8.4 As sobremesas, carnes, guarnições e sucos deverão ser diferenciadas a cada refeição;

8.8.5 A Unidade deverá atender a quaisquer outras necessidades dietéticas do paciente, modificando a composição padrão descritas acima, caso seja necessário, sem custos adicionais para o CONTRATANTE;

8.8.6 Quanto à padronização dos sachês:

- a) sachê de margarina com e sem sal 10g cada;
- b) sachê de açúcar 5g cada;
- c) sachê de geleia comum e dietética 10g cada;



d) sachê de biscoito cream-cracker, Maria ou maisena 4 unidades em cada.

### **8.9 Quanto ao quantitativo das refeições:**

8.9.1 O quantitativo de alimentação para funcionários, pacientes e acompanhantes será informado diariamente pelo Serviço de Nutrição da Unidade;

8.9.2 Cabe ao médico/nutricionista da Unidade a liberação de dietas e suas características para os pacientes;

8.9.3 Quanto ao quantitativo das refeições que deverão ser fornecidas diariamente, segue o cronograma:

8.9.3.1 Desjejum (pacientes, acompanhantes e funcionários) e colação (pacientes) - serão informados no dia anterior e entregues às 07:30 h;

8.9.3.2 Almoço (pacientes, acompanhantes e funcionários) - será informado até as 10:00 h para que seja entregue as até 11:30 h;

8.9.3.3 Merenda (pacientes, acompanhantes e funcionários) - será informado até as 13:00 h, para que seja entregue às 14:45 h;

8.9.3.4 Jantar (pacientes, acompanhantes e funcionários) e ceia (pacientes e funcionários) - Será informado até às 16:30 para que seja entregue o jantar às 17:45 h e a ceia às 20:00 h.

### **8.10 Quanto a estrutura mínima necessária:**

8.10.1 A CONTRATADA deverá possuir espaço de cozinha industrial capacitada a comportar toda demanda de produção, com uma média maior que 500 refeições diárias, com equipamentos específicos para otimização do serviço, que garanta a qualidade de entrega de todos os pedidos em quantidade suficiente para tal demanda, com nutricionista responsável técnico e nutricionista de produção sempre presentes nos aposentos da cozinha.

8.10.2 A CONTRATADA deverá prestar o serviço dentro da região do Município de Nova Friburgo, a fim de que as refeições cheguem ao destino final com suas características físicas, sensoriais, organolépticas em conformidade com as resoluções vigentes, levando em consideração também o tempo de solicitação das refeições, seu transporte e chegada no local.



## 8.11 Quanto a execução do serviço:

8.11.1 Prestação de serviços de alimentação por meio da operacionalização e do desenvolvimento de todas as atividades envolvidas na produção e distribuição de refeição no local. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição de alimentação normal, alimentação dietética e alimentos complementares, com disponibilização de mão de obra qualificada para a execução das tarefas (pessoal técnico, operacional e administrativo) em número suficiente para desenvolver todas as atividades prevista no Termo de Referência e seus anexos, higienização das dependências, preventiva e corretiva dos equipamentos, materiais de consumo em geral (descartáveis, de higiene e de limpeza), e reposição dos mesmos, em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços, incluindo sua higienização.

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

b) Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

### b.1 Programação das atividades de nutrição e alimentação;

b.2 Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas repetição quinzenal; Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;

b.3 Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;

b.4 Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;

b.5 Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;

b.6 Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;

b.7 Coleta de amostras da alimentação preparada;

b.8 Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;

b.9 Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;

b.10 Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.



- c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.
- d) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- e) Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.
- f) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.
- g) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.
- h) O cardápio deverá ser aprovado pelo CONTRATANTE.

## **CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO**

### **9.1 Fiscalização da execução.**

**9.1.1** Promover através da Direção do Hospital e Serviço de Nutrição o acompanhamento e a fiscalização da execução do presente, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando, por escrito, à Secretaria Municipal de Saúde, que se responsabilizará em propor ao setor competente a aplicação das penalidades previstas no instrumento contratual de acordo com legislação em vigor, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas no curso do cumprimento da obrigação, fixando prazos para as devidas correções.

**9.1.2** Designar como fiscal da contratação um(a) Nutricionista da Unidade Hospitalar para o acompanhamento e fiscalização do cumprimento dos termos e condições acordados.

**9.1.3** Para o acompanhamento e fiscalização da execução do contrato decorrente da presente licitação, fica desde já designado(a) o(a) agente público(a) abaixo informado(a):



Nome	Matrícula	Fiscal/Gestor
Higor de Barros Pinto	062.871	Gestor Titular
Diana Roque Ecard	063.230	Gestora Substituto
Adriane de Jesus Schenquel	299.287	Superior Imediato
Tânia M <sup>a</sup> da Costa Moreira	207.698	Fiscal Titular
Silvia Verly Silva	206.933	Fiscal Substituto

**9.1.4** O CONTRATANTE se reserva o direito de indicar, formalmente, o fiscal para acompanhamento do escopo contratado, cabendo:

- a) Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, submetidos para aprovação, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias a qualquer tempo;
- b) Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- c) Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições oferecidas, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- d) Aprovar as faturas pertinentes a contratação somente das refeições efetivamente servidas;
- e) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- f) A fiscalização da presente contratação não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

## **9.2 Quanto à Avaliação de Desempenho Mensal e Faturamento:**

9.2.1 A Nota Fiscal e o Relatório de Avaliação mensal deverão ser atestados pelo fiscal de contrato com carimbo próprio, bem como pelo Diretor Administrativo, Diretor Médico Geral ou outros servidores da Unidade Hospitalar/setor/instituição da



Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo. As referidas atestações deverão ser realizadas pelo gestor e fiscal do contrato, contendo carimbo, data, matrícula e nome legível;

9.2.2 O Relatório mensal de Avaliação do fornecimento deverá ser elaborado pelo fiscal do CONTRATO da unidade e entregue durante o evento de Notas Fiscais a Gerência Administrativa da Unidade, assinado e rubricado em todas as páginas;

9.2.3 O CONTRATANTE deverá comunicar imediatamente ao CONTRATADO o recebimento de notificação de autuação decorrentes de sua atividade. O CONTRATADO será responsável pelos valores cobrados diretamente do Estado e/ou Município pelos órgãos de fiscalização de atividades (como, por exemplo, o Ministério de Trabalho e Emprego), decorrentes da atividade objeto do contrato, valores estes que serão retidos do valor devido pelo fornecimento do mês subsequente à notificação, como garantia do débito exigido do CONTRATANTE;

9.2.4 O CONTRATANTE deverá liberar o valor retido pela Secretaria Municipal de Saúde de Nova Friburgo, caso a CONTRATADA comprove posteriormente que a autuação não decorreu de sua atividade, anule a autuação ou por qualquer outro modo impeça definitivamente a cobrança.

9.2.5 Apresentar, MENSALMENTE, junto com os documentos de faturamento do fornecimento do objeto, os documentos abaixo relacionados:

- a) Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;
- b) GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);
- c) Cópia da Guia de Recolhimento do FGTS (GRF) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;
- d) Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;
- e) Cópia da Guia da Previdência Social (GPS) com a autenticação mecânica ou acompanhada do comprovante de recolhimento bancário ou o comprovante emitido quando o recolhimento for efetuado pela Internet;



- f) Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;
- g) Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente.

9.2.6 A Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar, através do Serviço de Nutrição, é responsável pelo acompanhamento do fornecimento do objeto e deverá receber uma cópia de cada Relatório de Avaliação e da Nota Fiscal com suas respectivas planilhas e mapas;

9.2.7 O faturamento será mensal, incidindo sobre as refeições, unidade ou fração de unidade de alimentos e preparações efetivamente fornecidas.

### **9.3 DAS ATRIBUIÇÕES DO FISCAL DO CONTRATO**

#### **9.3.1 São atribuições do Fiscal do Contrato:**

9.3.1.1 Exercer ampla e permanente fiscalização sobre todas as fases da execução do objeto deste instrumento e do Termo de Referência, tais como colher amostras dos gêneros alimentícios utilizados no preparo das refeições, bem como das próprias refeições.

9.3.1.2 Solicitar a substituição imediata de qualquer material e/ou gênero que não atenda às exigências do contrato.

9.3.1.3 Atestar a Nota Fiscal apresentada pela CONTRATADA, quanto ao fornecimento do objeto, desde que tenham sido cumpridas todas as exigências contratuais.

9.3.1.4 Comunicar por escrito à CONTRATADA, qualquer falha ou deficiência no fornecimento, exigindo a imediata correção. Caso não seja solucionada a pendência no prazo estipulado pela fiscalização do CONTRATO, deverá ser acionada a Direção do Hospital e a Secretaria Municipal de Saúde.

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

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

9.3.1.7 Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente



listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes.

9.3.1.8 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA.

## **CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

### **10.1 Caberá ao CONTRATANTE:**

10.1.1 Permitir o livre acesso dos funcionários da CONTRATADA, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade;

10.1.2 Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;

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

10.1.4 Expedir Autorização de Serviços;

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

10.1.6 Disponibilizar instalações sanitárias;

10.1.7 Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;

10.1.8 Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela CONTRATADA.

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

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

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

10.1.12 Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da



lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

**10.2 São obrigações da CONTRATADA:**

10.2.1 Responsabilizar-se pelo abastecimento e/ou despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção.

10.2.2 Responder pelos danos causados ao 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.

10.2.3 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.

10.2.4 Executar as obrigações previstas no projeto básico;

10.2.5 Assumir, com exclusividade e as despesas decorrentes da perfeita execução do contrato, responsabilizando-se também pela idoneidade e pelo comportamento dos empregados, prepostos ou subordinados e ainda por quaisquer prejuízos causados à SMS-NF ou terceiros;

10.2.6 Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, na forma do que dispõe o art. 71 da Lei n. 8666/1993;

10.2.7 Substituir no prazo mínimo de 48 horas, qualquer empregado ou preposto que venha a se conduzir de modo inconveniente e incompatível com o exercício das funções a que lhe foram atribuídas;

10.2.8 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Processo Administrativo;

10.2.9 Responsabilizar-se, única e exclusivamente, por quaisquer compromissos assumidos com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente contrato;

10.2.10 Executar as obrigações estabelecidas no Termo de Referência de acordo com as especificações constantes na proposta apresentada;

10.2.11 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte do CONTRATANTE, encarregada de



acompanhar o fornecimento do objeto, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, ressaltando-se que a ação ou omissão, total ou parcial, da fiscalização do CONTRATANTE, não exime a CONTRATADA de total responsabilidade pelo cumprimento das obrigações, ora contratadas;

10.2.12 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do contrato, inclusive o material necessário ao cumprimento da obrigação, locomoção, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente à execução dos serviços e aos empregados;

10.2.13 Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para o fiel cumprimento das atividades especificadas;

10.2.14 Manter seus empregados devidamente uniformizados, observando as regras de higiene pessoal provendo-os com Equipamento de Proteção Individual – EPI (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 e outros que se façam necessários);

10.2.15 Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para o cumprimento das obrigações em si;

10.2.16 Cumprir todas as disposições relativas a encargos fiscais trabalhistas, previdenciárias, civis e comerciais, que recaiam sobre a atividade e seus empregados, resultantes da execução do contrato;

10.2.17 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergente com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização dos equipamentos, utensílios, ambiente da cozinha, bem como utilizar sabonete bactericida e álcool gel para higienização das mãos dos funcionários que manipulam alimentos e papel toalha branco descartável não reciclado, devendo todos os produtos utilizados para higienização e desinfecção possuir registro atualizado no Ministério da Saúde/ ANVISA.

10.2.18 Corrigir, no prazo de 48 horas, as notificações, por escrito, feitas pelo CONTRATANTE sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do cumprimento da obrigação;

10.2.19 No que se refere ao fornecimento das refeições e produtos destinados ao consumo direto, o CONTRATANTE poderá impedir a utilização de quaisquer componentes, a seu exclusivo critério, após comunicação expressa a CONTRATADA, comunicação esta que deverá ser-lhe encaminhada dando as razões da medida adotada;

10.2.20 Manter os empregados que manipulam os alimentos/preparações usando



gorro, rede, máscara descartável e luva descartável, ressalvas as modificações instituídas pela Vigilância Sanitária e/ou norma específica e atendendo às normas de segurança no trabalho;

10.2.21 Observar os requisitos legais e normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal de sua responsabilidade;

10.2.22 Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pelo CONTRATANTE;

10.2.23 Designar, por escrito, preposto para resolução de possíveis ocorrências durante a execução deste contrato, devendo este se manter acessível por telefone ou contato pessoal conforme necessidade ou solicitação do CONTRATANTE;

10.2.24 Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas neste instrumento e no Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

10.2.25 A CONTRATADA não poderá transferir suas obrigações assumidas na Ata de Registro de Preços e/ou instrumento contratual no todo ou em parte;

10.2.26 A CONTRATADA não poderá subcontratar as obrigações que compõe o escopo principal deste ajuste;

10.2.27 Diariamente, a CONTRATADA irá totalizar o número de dietas, refeições para servidores, acompanhantes, refeição transportada, extras, lanches extras e entregar com cópia para representante previamente designado pelo CONTRATANTE, junto com os mapas de dietas, solicitações de refeições, lanches, extras, quantidade de fórmula infantil preparada. Essa totalização será utilizada para a cobrança mensal do fornecimento da nutrição e alimentação pela CONTRATADA.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E PENALIDADES**

**11.1** O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Termo de Referência correlato e no presente contrato, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei n. 8.666/93 e da Lei n.10.520/2002.

**11.2** Comete infração administrativa:

11.2.1 Não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;



- 11.2.2 Apresentar documentação falsa;
- 11.2.3 Deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 11.2.4 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 11.2.5 Não manter a proposta;
- 11.2.6 Cometer fraude fiscal;
- 11.2.7 Comportar-se de modo inidôneo.

**11.3** Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como Me/EPP, ou conluio, entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

**11.4** Com fulcro nos artigos 86 e 87 da Lei n. 8666/93, a Administração Pública poderá garantir a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, às seguintes sanções:

- 11.4.1 Advertência;
- 11.4.2 Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- 11.4.3 Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos.

**11.5** As sanções de advertência, suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas juntamente com a sanção de multa, facultada a defesa prévia de interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**11.6** A aplicação de quaisquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei n. 8.666/93.

**11.7** A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como, o dano causado à administração, observado o princípio da proporcionalidade.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO**

**12.1** O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido:

- 12.1.1 Por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei n. 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;



12.1.2 Amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei n. 8.666/93.

**12.2** Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

**12.3** A CONTRATADA reconhece os direitos do CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei n. 8.666, de 1993.

**12.4** O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

12.4.1 Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

12.4.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

12.4.3 Indenizações e multas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS VEDAÇÕES**

**13.1** É vedado à CONTRATADA interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte do CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS ALTERAÇÕES SUBJETIVAS**

**14.1** É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que seja observada por esta nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos, sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS MEDIDAS ACAUTELADORAS**

**15.1** Consoantes o artigo 45 da Lei n. 9.784, de 1999, a Administração Pública poderá, sem a prévia manifestação do interessado, motivadamente, adotar providências acauteladoras, inclusive retendo o pagamento, em caso de risco iminente, como forma de prevenir a ocorrência de dano de difícil ou impossível reparação.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA SUBCONTRATAÇÃO**

**16.1** Não será admitida a subcontratação do objeto.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES**

**17.1** Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei n. 8.666, de 1993.

**17.2** A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**17.3** As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS**

**18.1** Os casos omissos serão decididos pelo CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei n. 8.666, de 1993, na Lei n. 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei n. 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA PUBLICAÇÃO**

**19.1** Incumbirá ao CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da Município, no prazo previsto na Lei n. 8.666, de 1993.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO**

**20.1** É eleito o Foro da comarca de Nova Friburgo/RJ para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não possam ser compostos pela conciliação, conforme art. 55, §2º da Lei n. 8.666/93.

**20.2** Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em 03 (três) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Nova Friburgo, 03 de Janeiro de 2024.

---

**CONTRATANTE**  
**MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO**  
**Johnny Maycon**  
**Prefeito**

DocuSigned by:  
  
0746FBC61D9D4A3...

---

**CONTRATADA**  
**KITCHEN COMÉRCIO E INDÚSTRIA**  
**LTDA**  
**Roberta de Oliveira Moraes**  
**Sócia Administradora**



**TESTEMUNHAS:**

**1 - Nome:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_

**2) Nome:** \_\_\_\_\_

**CPF:** \_\_\_\_\_