Proc. 200/ 3147 / 2016
Fls. 2385 2387
Visto

Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 137.302 OABRJ 174.735

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI

Contrato n.º 07/2019
Processo n.º 200/3147/2019

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTINUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETETICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERIODO DE 12 (DOZE) MESES, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI E A EMPRESA VIDA LIGHT ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

A **FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAUDE DE NITERÓI**, com sede na Rua Visconde de Sepetiba, n.º 987, 8º andar, CEP 24020-200, neste ato representada pela sua Presidente, **MARIA CÉLIA VASCONCELLOS**, brasileira, Assistente Social, inscrita no CPF sob o n.º 799.967.667-49, residente e domiciliada nesta cidade, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e a empresa **VIDA LIGHT ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.**, situada na Rua Carlos Maximiano, n.º 26, Bairro Fonseca, Niterói/RJ e inscrita no CNPJ sob o n.º 32.375.990/0001-36, daqui por diante denominada **CONTRATADA**, representada neste ato por **ALESSANDRA SILVA FERNANDES**, portadora da carteira de identidade n.º 08.455.507-3 e inscrita no CPF sob o n.º 025.306.307-80, daqui por diante denominada CONTRATADA, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR DE FORMA CONTÍNUA, ENVOLVENDO AS ETAPAS DE PREPARO, PORCIONAMENTO E DISTRIBUIÇÃO INTERNA E/OU TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES PRONTAS PARA O CONSUMO, PARA ATENDER AS NECESSIDADES DAS UNIDADES VINCULADAS À FMS CONFORME PADRONIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E DIETÉTICA DE CADA UNIDADE HOSPITALAR - COM DIETAS NORMAIS E MODIFICADAS, POR UM PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES**, com fundamento no Processo Administrativo n.º 200/3147/2019, que se regerá pelas normas da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1.993 , do instrumento convocatório, aplicando-se a este contrato suas disposições inestrita e incondicionalmente, bem como pelas cláusulas e condições seguintes.

Proc. 2001 3147 2016
Fls. 2384 2388
Visto
Érica L. T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.722

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar de forma contínua, envolvendo as etapas de preparo, porcionamento e distribuição interna e/ou transporte das refeições prontas para o consumo, para atender as necessidades das unidades vinculadas à FMS, conforme padronização dos serviços de nutrição e dietética de cada unidade hospitalar – com dietas normais e modificadas, por um período de 12 (doze) meses na forma do termo de referência e do instrumento convocatório.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

Considerando a necessidade de adaptações/reparos/equipamentos nas unidades a serem realizadas pela empresa contratada antes do início da execução do serviço:

O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de recebimento da ordem de início dos serviços pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O prazo contratual poderá ser prorrogado, observando-se o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, desde que a proposta da **CONTRATADA** seja mais vantajosa para o **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA: DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

a) realizar os pagamentos devidos à **CONTRATADA**, nas condições estabelecidas neste contrato;
b) fornecer à **CONTRATADA** documentos, informações e demais elementos que possuir, pertinentes à execução do presente contrato;
c) exercer a fiscalização do contrato;
d) receber provisória e definitivamente o objeto do contrato, nas formas definidas no edital e no contrato;
e) indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
f) disponibilizar a **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições;
g) fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a **CONTRATADA** proceda à manipulação e/ou distribuição;

Proc. 20/ 3147 2016
Fls. 2385 2389
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ-174.725

h) analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;

i) conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;

j) encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços;

l) entregar a **CONTRATADA** quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área e (relação de equipamentos/utensílios existentes na cozinha e despensas, se existirem na unidade), registrando também as condições dos mesmos;

m) responsabilizar-se pelas despesas de consumo de água e energia elétrica das dependências colocadas à disposição da **CONTRATADA**;

n) fornecer a **CONTRATADA**, local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;

o) disponibilizar a **CONTRATADA** todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na Unidade;

p) comunicar por escrito a **CONTRATADA**, qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção;

q) colocar à disposição da **CONTRATADA**, as instalações do serviço de nutrição;

r) FISCALIZAÇÃO/CONTROLE DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS:

- À **CONTRATANTE**, por intermédio do gestor e/ou o fiscal, é assegurada a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, assegurando o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:
- Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes, aos acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- Realizar a supervisão das atividades desenvolvidas pela **CONTRATADA**, efetivando avaliações periódicas;
- Fiscalizar inclusive a qualidade "*in natura*" dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também, processos de preparações, que a juízo da fiscalização poderá ser interrompido ou refeito, ou não aceito, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- A fiscalização do **CONTRATANTE** terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da **CONTRATADA**, podendo:

Proc. 200 3147 2016
Fls 2390
Visto

Erica Lima T. Neves
Advogada
OAB/RJ 174.725

a. Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;

b. Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.

• A fiscalização dos serviços pelo **CONTRATANTE** não exclui nem diminui a completa responsabilidade da **CONTRATADA** por qualquer inobservância ou omissão a legislação vigente e as cláusulas contratuais.

CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

a) conduzir os serviços de acordo com as normas do serviço e as especificações técnicas e, ainda, com estrita observância do instrumento convocatório, do Termo de Referência, da Proposta de Preços e da legislação vigente;

b) prestar o serviço no endereço constante da Proposta Detalhe;

c) prover os serviços ora contratados, com pessoal adequado e capacitado em todos os níveis de trabalho;

d) iniciar e concluir os serviços nos prazos estipulados;

e) comunicar ao Fiscal do contrato, por escrito e tão logo constatado problema ou a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para a adoção das providências cabíveis;

f) responder pelos serviços que executar, na forma do ato convocatório e da legislação aplicável;

g) reparar, corrigir, remover, reconstruir ou substituir, no todo ou em parte e às suas expensas, bens ou prestações objeto do contrato em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes de execução irregular ou do emprego ou fornecimento de materiais inadequados ou desconformes com as especificações;

h) observado o disposto no artigo 68 da Lei nº 8.666/93, designar e manter preposto, no local do serviço, que deverá se reportar diretamente ao Fiscal do contrato, para acompanhar e se responsabilizar pela execução dos serviços, inclusive pela regularidade técnica e disciplinar da atuação da equipe técnica disponibilizada para os serviços;

i) elaborar relatório mensal sobre a prestação dos serviços, dirigido ao fiscal do contrato, relatando todos os serviços realizados, eventuais problemas verificados e qualquer fato relevante sobre a execução do objeto contratual;

j) manter em estoque um mínimo de materiais, peças e componentes de reposição regular e necessários à execução do objeto do contrato;

l) manter, durante toda a duração deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas para participação na licitação;

m) cumprir todas as obrigações e encargos sociais trabalhistas;

n) indenizar todo e qualquer dano e prejuízo pessoal ou material que possa advir, direta ou indiretamente, do exercício de suas atividades ou serem causados por seus prepostos à **CONTRATANTE**, aos usuários ou terceiros.

I – A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, bem como apoio a nutrição clínica e ambulatorial, observado o estabelecido nos itens a seguir:

A - Dependências e instalações físicas do S.N.D.

- Efetuar reparos e adaptações que se façam necessários nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente.
- Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com legislação vigente (CVS-5/13, de 19/04/13);
- Responsabilizar–se pela manutenção predial das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, tais como, forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, as suas expensas;
- Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender o objeto do contrato;
- Manter as dependências e equipamentos vinculados à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros) necessários à execução dos serviços;
- Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da **CONTRATANTE**;
- Responsabilizar–se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

Proc. 200/ 3141 /2016
Fls. 2388 2392
Visto
Erica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

- Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término deste contrato, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**;
- Fornecer, manter e colocar à disposição da **CONTRATANTE** os equipamentos e utensílios considerados necessários, para a execução do escopo contratado;
- 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 pelas nutricionistas da **CONTRATANTE**, devido ao mau estado de conservação;
- Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONTRATANTE**;
- Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes à **CONTRATANTE** e que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo do equipamento deverão ter prévia autorização da **CONTRATANTE**
- Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes a **CONTRATANTE** por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da **CONTRATANTE**, não sendo permitida a retirada deste equipamento no término do contrato.
- Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da **CONTRATANTE**;
- Fazer a manutenção preventiva e corretiva e operacionalização dos equipamentos de propriedade da **CONTRATANTE**, substituindo-os quando necessário, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**;
- Executar a manutenção corretiva, de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos funcionários da **CONTRATADA** e do Hospital;
- Apresentar um relatório mensal informando das ações corretivas realizadas em cada equipamento;
- Reembolsar a FMS do consumo mensal de água e energia elétrica combustível, utilizados no cumprimento do contrato, no valor correspondente a 2% do valor total efetivamente consumida pelo Hospital;
- Responder pelos danos ou avarias causados por seus empregados e encarregados ao patrimônio da **CONTRATANTE**;
- Garantir a observância da obrigatoriedade do emprego de tecnologia que possibilite redução e uso racional da água potável, e da aquisição de novos equipamentos e metais hidráulicos/sanitários economizadores, os quais deverão

Proc. 200/ 3147 2016
Fls. ~~2389~~ 2393
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Inst. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

apresentar melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência no consumo da água potável.

B - Equipe de Trabalho

- Designar, por escrito, no ato de recebimento da autorização de serviços, preposto para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e com poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Lei Federal no 8.666/93 e Resolução CFN n.º 378/05;
- Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender o cumprimento das obrigações assumidas;
- Assegurar, em conjunto com a **CONTRATANTE**, a observância e atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos em legislações do Conselho Regional de Nutricionistas, em especial o Ato Normativo CRN-3 n.º 06/2001;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- Exercer controle sobre a assiduidade e a pontualidade dos seus empregados;
- 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 do presente contrato;
- Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletivo e crachás de identificação a todos os seus funcionários em serviço nas dependências da **CONTRATANTE**;
- Manter no Hospital arquivo de cópia dos exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza NR7 que compõe Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;
- Apresentar mensalmente relatórios com os resultados dos exames admissionais, periódicos, demissionais, por mudança de função, e por retorno ao trabalho, assinado pelo médico do trabalho coordenador conforme NR7 que compõe a Portaria n.º 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

Proc. 200 3147 2016
Fls. 2393 2394
Visto

Érica Lima Neves
Advogada
OAB 137.333-2 OAB/RJ 174.125

- Apresentar a **CONTRATANTE**, quando exigidos, comprovantes de pagamentos de salários, apólices de seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da **CONTRATANTE**, por força deste contrato;
- Afastar imediatamente das dependências do Hospital qualquer empregado por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada a **CONTRATANTE**, promovendo a sua imediata substituição;
- Manter o pessoal em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, as suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos de acordo com a legislação vigente;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma a **CONTRATANTE**;
- Responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da **CONTRATANTE**, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do SND da **CONTRATANTE**;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Fazer seguro de seus trabalhadores contra riscos de acidentes de trabalho, responsabilizando-se pelas prescrições e encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus a **CONTRATANTE**;

Proc. 2395
Fls. 2395
Visto
Érica Lima Alves
Advogada
Mat. 137.332-2 OAB/RJ 174.795

- Cumprir as posturas do município e as disposições legais, Estaduais e Federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste contrato;
- Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional.

II PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

C – Cardápios

- A **CONTRATADA** poderá elaborar cardápios diários, semanal, quinzenal ou mensal, completos de dietas gerais e especiais para pacientes, apresentando a **CONTRATANTE**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- A **CONTRATADA** elaborará cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dias das Mães, Festejos Juninos, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal e Ano Novo), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da **CONTRATANTE**;
- Apresentar por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela **CONTRATANTE**;
- Aceitar a solicitação da **CONTRATANTE** de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, até 48 horas antes do preparo.

III AQUISIÇÃO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

- Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos bem como de água para o preparo de refeições e limpeza, em caso de sua falta na rede pública, e demais encargos necessários à execução dos serviços;
- Elaborar previsão de consumo periódico de gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Estabelecer e implantar formas e métodos de controle de qualidade de alimentos, de acordo com a legislação vigente;
- Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes;

Proc. 20/ 3147 / 2016
Fls. 2392 2396
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
OAB/RJ 174.725

- Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análises técnica e sensorial pelo SND da **CONTRATANTE**;
- Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação. Podendo a **CONTRATANTE** solicitar a qualquer momento, amostra dos mesmos para constatação do cumprimento do presente Termo de Referência;
- Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades "per capitas" estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas; responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da **CONTRATANTE** e sem ônus adicional à mesma;
- Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pela **CONTRATANTE**;
- Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários;
- Estabelecer controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis e produtos de limpeza e industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios de forma a evitar a sua deterioração e perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas, ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- Estocar, em separado, os gêneros e produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- Garantir à alimentação condições higiênico-sanitárias adequadas;
- Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- Orientar e supervisionar o preparo e confecção, rotulagem, estocagem, distribuição e administração de dietas.

IV PREPARO E DISTRIBUIÇÃO

D - A empresa CONTRATADA deverá:

- Observar os horários estabelecidos para fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;

Proc. 200/ 3147
Fls. ~~2395~~ 2397
Visto
Erica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de pré-preparo, preparo, distribuição e transporte de refeições e/ou preparações culinárias;
- Avaliar tecnicamente as preparações culinárias;
- Executar os serviços de produção de refeições e de dietoterapia, de acordo com a legislação vigente para este fim, e de acordo com as normas e padrões técnicos da unidade de saúde;
- 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 legislação vigente;
- Manter os alimentos não consumidos de imediato após o preparo a temperatura superior a 65ºC (10ºC para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- Manter, em temperaturas recomendadas, os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus em processo de desinfecção em solução clorada e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;
- Os sucos destinados ao consumo dos pacientes, acompanhantes e servidores plantonistas, deverão ser de frutas "in natura" ou natural, sendo a proporção do uso de sucos concentrados em garrafa para polpas congeladas ou frutas "in natura", de 1 para 2, e não deverá repetir-se o sabor do suco, mais de três vezes na mesma semana;
- Fica vedado o uso de suco artificial e refrigerante para pacientes, acompanhantes e servidores;
- Utilizar água potável para a diluição de sucos;
- Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- Entregar porções de todas as refeições elaboradas à **CONTRATANTE** para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND da **CONTRATANTE**;
- 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;
- Supervisionar a qualidade, a apresentação, as condições de temperatura das refeições fornecidas, estabelecidas pela **CONTRATANTE**;
- Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver *rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos* cardápios futuros;

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2397 2398
Visto
Érica Dimay Advogada Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.775

- Desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos; salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a legislação vigente;
- Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pela **CONTRATANTE**, obedecendo às disposições legais;
- Transportar as refeições dos pacientes, de acordo com os critérios estabelecidos pelos órgãos sanitários;
- Coletar amostras 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, de acordo com a legislação vigente;
- 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 **CONTRATANTE**;
- Encaminhar, em caso de suspeita de intoxicação alimentar, conforme solicitação da **CONTRATANTE**, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras deverão ser colhidas na presença de Nutricionistas ou Técnicos da **CONTRATANTE**, responsabilizando-se (a **CONTRATADA**) pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis.

Nos casos de suspeita de toxi-infecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da **CONTRATANTE**;

- Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados; podendo este controle ser realizados por ambos;
- Manter o controle dos pratos, recipientes e talheres em inox em quantidades suficientes ao número de refeições de acompanhantes, servidas no refeitório, para garantir o bom atendimento ao comensal no refeitório. Deverá manter impresso próprio para essa finalidade com acesso da **CONTRATANTE**;
- Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o inicio da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da Unidade, de acordo com a legislação vigente e de comum acordo com o END da **CONTRATANTE**;
- Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da Unidade, contendo dietas gerais e especiais, preparações de exames, com o cálculo do valor *nutritivo aproximado (valor calórico total, macro* e micro nutrientes), tabela de

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2395 2399
Visto
Erica Lima P. Neves
Advogada
Mat. 137.333-2 OAB/RJ 174.725

substituições e devidamente aprovado pela equipe de Nutricionistas da **CONTRATANTE**;

- Revisar e atualizar o Manual de Boas Práticas a serem adotados para preparação de sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, complementos, aprovados pela equipe de Nutricionistas da **CONTRATANTE**;
- Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da Unidade para preparo das dietas e formulações.
- Entregar 01 cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas) ao SND da **CONTRATANTE**, dentro de, no máximo 30 dias, após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente, a revisão e atualização anual dos mesmos;
- Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas, e disponibilizá-los à **CONTRATANTE**, quando solicitados.

V HIGIENIZAÇÃO

E - A empresa CONTRATADA deverá:

- Planejar, implantar, coordenar e supervisionar as atividades de higienização de ambientes, veículos de transporte de alimentos, equipamentos e utensílios;
- Manter absoluta higiene no recebimento, armazenamento, manipulação, preparo e distribuição dos alimentos;
- Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais, na área destinada para esse fim;
- Manter os utensílios, equipamentos e os locais de preparação dos alimentos, rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- Proceder à higienização e desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, inclusive área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais), das suas dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e boas práticas;
- Proceder à higienização dos refeitórios das unidades da **CONTRATANTE**, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada, e encaminhando-os ao local determinado pela **CONTRATANTE**;
- Recolher diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, resíduos alimentares das dependências utilizadas, acondicionando-os devidamente e encaminhando-os até local determinado pela **CONTRATANTE**, observada a legislação ambiental vigente;
- Remover para locais apropriados e/ou indicados pela **CONTRATANTE** os *resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos* e outros, devidamente

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2396 2400
Visto
Erica Limat. Neves
Advogada
OAB/RJ-174.727

embalados de acordo com as normas sanitárias vigentes, não se permitindo a liberação de resíduos, conforme o que determina a Vigilância Sanitária, ato este que será devidamente fiscalizado através da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar;

- Implantar o controle integrado de pragas, procedimentos de prevenção e eliminação de insetos e roedores em todas as dependências dos serviços de nutrição;
- Realizar, por meio de empresa devidamente habilitada, controle integrado de pragas na periodicidade recomendada pelos órgãos reguladores da matéria pertinente;
- Encaminhar ao SND da unidade hospitalar, comprovação de dedetização e outros;
- Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- Manter em perfeitas condições de uso e higiene, as instalações, equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços deste contrato de alimentação hospitalar;
- Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas, etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados.
- Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada de acordo com as normas vigentes.

VI SEGURANÇA, MEDICINA E MEIO AMBIENTE DO TRABALHO

F - A empresa CONTRATADA deverá:

- Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências;
- Obedecer na execução e desenvolvimento do seu trabalho, as determinações da Lei n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da **CONTRATANTE**, relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- Apresentar cópia dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO e de Prevenção dos riscos Ambientais - PPRA, contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras N.º 07 e 09,

Proc. 2001/ 3147 /2016
Fls. 2397 2401
Visto
Érica Lima Oliveira
Advogada
Mat. 137.383-2 OAB/RJ

respectivamente, da Portaria no 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho e da Previdência Social, conforme determina a Lei Federal N º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, no ato licitatório e no decorre do cumprimento do Contrato quando solicitado pela **CONTRATANTE**;

- Instalar e manter os Serviços Especializados em Engenharia de Segurança e em Medicina do Trabalho (SEESMT) e Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, considerando o número total de trabalhadores nos serviços, para o fiel cumprimento da legislação em vigor.

VII SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

G - A empresa CONTRATADA deverá:

- 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 Termo de Referência;
- Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

VIII OBRIGAÇÕES SUPLEMENTARES

H - A empresa CONTRATADA deverá:

- Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições que culminaram em sua habilitação e qualificação na fase da licitação;
- Planejar, coordenar e supervisionar as atividades de seleção compra e armazenamento de alimentos;
- Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas, em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- Fornecer sempre que solicitado, os documentos e informações necessárias para a apropriação da mão de obra e registro de serviços, estatísticas de consumo e de restos de alimentos, demonstrativos de custos e quaisquer outras informações para instruir estudos, análises e pesquisas da **CONTRATANTE**;
- Permitir o acesso de visitantes, após autorização do SND da **CONTRATANTE** e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentos adequados;
- Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. À **CONTRATANTE** reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da **CONTRATADA**;

Proc. 2017 3147 /2016
Fls. 2398 2402
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
OAB/RJ 174.126
137.333-2

- Responsabilizar-se pelo abastecimento diário de sabonete líquido, toalha descartável e papel higiênico utilizados nas dependências do setor de Nutrição e Dietética, ou onde desenvolva suas atividades, inclusive no refeitório;
- Garantir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas ou técnicos da **CONTRATANTE**, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré- preparo e produção de refeições;
- Responsabilizar-se expressamente pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução deste contrato, sem ônus para a **CONTRATANTE**;
- Realizar para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas, podendo ser fiscalizada sem prévio aviso pela **CONTRATANTE**. Ocorrendo diferenças prevalecerá o número da **CONTRATANTE**;
- Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da **CONTRATANTE** sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no Termo, os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre a END da **CONTRATANTE** e da **CONTRATADA**;
- Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios, equipamentos e mobiliário, na presença de elemento designado pela **CONTRATANTE**, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, e promover os reparos necessários, antes do término da vigência do contrato;
- Recusar atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de funcionários da **CONTRATANTE**, exceto quando autorizados pela Equipe de Nutrição e Dietética da **CONTRATANTE**, solicitando sempre a identificação dos usuários;
- Reexecutar serviços sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos;
- Comunicar à **CONTRATANTE**, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da **CONTRATADA**, após a assinatura deste Contrato, devendo encaminhar através de Ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente;
- Comprovar a regularidade das obrigações previdenciárias durante todo o período de execução do Contrato (Lei Federal nº 8.666/93 e Lei Federal N.º 8212/91), devendo encaminhar à **CONTRATANTE** mensalmente;
- Encaminhar a medição dos serviços prestados para aprovação da **CONTRATANTE**;

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2399 2403
Visto
Érica Lima
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

- Encaminhar, após a aprovação da medição, as notas fiscais, fatura, comprovante da regularidade do GPS - Guia de Previdência Social e Fundo de Garantia referente aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela **CONTRATANTE**;
- Prever as situações de contingências (reforma, desinsetização da cozinha da **CONTRATANTE**, greve, etc), de forma a não haver solução de continuidade na distribuição das refeições e dietas contratadas;
- A empresa **CONTRATADA** deverá comunicar com antecedência de no mínimo 192 (Cento e noventa e Duas) horas, a contar do recebimento do ofício – caso haja suspensão das refeições – por qualquer motivo;
- Integrar a equipe multidisciplinar, com participação plena na atenção prestada ao paciente;
- Integrar a equipe de atenção à saúde ocupacional;
- Promover programas de educação nutricional para a clientela;
- A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á pelos danos causados diretamente a FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do serviço.

IX OUTRAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- Deverá fornecer copos descartáveis para a utilização do paciente, acompanhante e servidores, no momento do fornecimento das refeições;
- A empresa **CONTRATADA** deverá permitir livre acesso nas suas dependências do profissional (nutricionista) e auxiliares da nutrição que integram o SND da Unidade de Saúde com a finalidade de acompanhar e supervisionar os serviços executados;
- Participar do planejamento e gestão dos recursos econômico-financeiros da Unidade de Alimentação e Nutrição;
- Coordenar e executar os cálculos de valor nutritivo, rendimento e custo das refeições/preparações culinárias;
- Efetuar periodicamente controle do resto-ingesta;
- Planejar, implantar e coordenar a UAN, de acordo com as atribuições estabelecidas para a área de Alimentação Coletiva;
- Desenvolver manuais técnicos, rotinas de trabalhos e receituários;
- Detectar e encaminhar ao hierárquico superior e autoridade competente, relatórios sobre condições da UAN impeditivas da boa prática profissional e/ou que coloquem em risco a saúde humana;
- Colaborar com as autoridades de fiscalização profissional e/ou sanitária;
- Efetuar controle periódico dos trabalhos executados;
- Higienizar os bebedouros conforme as normas estabelecidas pelos órgãos regulamentadores.

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2400 2404
Visto
Érica Lima T. Neto
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

X BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

I - Uso racional da água

- Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da **CONTRATADA**, esperadas com essas medidas;
- Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água;
- Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água;
- Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados devem ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas;
- Estão proibidas as seguintes ações/atitudes:

- Colocar folhas e vegetais de molho em vasilhame com água, durante sua lavagem, ficando a torneira aberta durante o tempo todo, quando da lavagem das folhas/legumes uma a uma;
- Manter torneira aberta com bacia embaixo, transbordando água e sem empregado naquele ponto de uso;
- Executar operações de lavar e de descascar batatas simultaneamente, mantendo a torneira aberta enquanto executa a segunda tarefa (descascar);
- Limpar aves e carnes numa vasilha cheia de água e mantendo a torneira jorrando sobre a vasilha;
- Ao executar limpeza no interior de vasilhame, é comum o empregado encher a vasilha de água completamente;
- Interromper algum serviço, para fumar, conversar ou por outro motivo, mantendo a torneira aberta;
- Realizar descongelamento de polpas de frutas com a torneira aberta por longo período, diretamente sobre as embalagens;
- Deixar carnes salgadas, 24horas dentro de uma cuba, com a torneira aberta para retirada do sal;
- Retirar as crostas dos panelões/caldeirões enchendo de água até a borda.

- Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, que utilizam a água com economia/sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.

1) Lavagem de folhas e legumes:

- Desfolhar as verduras; separar as folhas e desprezar as partes estragadas, sempre com a torneira fechada ou iniciar a lavagem quando, no caso de verduras, todo o lote estiver desfolhado;
- Lavar em água corrente escorrendo os resíduos;

Proc. 200/ 3147 2016
Fls. 2407 2405
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 427.333-2 OAB/RJ 174.725

- Desinfetar em cuba específica ou em monobloco exclusivo, imergindo os alimentos em solução clorada a 200 ppm por 20 minutos. (1 colher de sopa de água sanitária a 2,0-2,5% em 1 litro de água potável - mín. 100 e máx. 250 ppm);
- Monitorar a concentração de cloro. Não deve estar inferior a 100 ppm;
- Monitorar a turvação da solução e a presença de resíduos;
- Enxugar em cuba específica ou monobloco exclusivo com água potável ou em solução de água ou vinagre a 2% (2 colheres de sopa para 1 litro de água potável);
- Picar, quando necessário, observando rigorosamente as condições de higiene (mão, luvas descartáveis e utensílios/equipamentos desinfetados).

2) Manter a torneira fechada quando:
- Desfolhar verduras e hortaliças;
- Descascar legumes e frutas;
- Cortar carnes, aves, peixes, etc;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas etc;
- Quando interromper o trabalho, por qualquer motivo.

3) Outras práticas:
- Adotar redutores de vazão em torneiras (arejadores), pois são dispositivos que contribuem para a economia de água, em torno de 25%;
- Utilizar bocais de torneira com chuveiros dispersantes, que aumentam a área de contato dos legumes, frutas e, principalmente, das folhosas, diminuindo assim o desperdício;
- Não encher os utensílios de água para ensaboar, usar pouca água e somente a quantia necessária de detergente;
- Não utilizar água para descongelar alimentos;
- Ao limpar os utensílios: panelões, bandejas, etc., utilizar espátula para remoção da crosta e escova não abrasiva;
- Jogar os restos no lixo

XI - USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA

a) A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética;

b) Devem ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO – Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial;

Proc. 200/ 3147 / 2016
Fls. 2402 2406
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 467.333-2 OAB/RJ 174.725

c) Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc) realizada nas dependências da **CONTRATANTE** deve seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento;

d) Verificar periodicamente os sistemas de aquecimento e refrigeração. A formação de chamas amareladas, fuligem nos recipientes e gelo podem ser sinais de mau funcionamento dos equipamentos, manutenção inadequada ou utilização de combustível de má qualidade;

e) Verificar, para que haja boa dissipação de calor e economia de energia elétrica, ventilação no local de instalação e a inexistência de sujeira no condensador do sistema de refrigeração;

f) Verificar o local da instalação dos sistemas de aquecimento para que correntes de ar não apaguem as chamas;

g) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição de produtos e equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo;

h) Desligar as luzes dos ambientes não ocupadas e acender apenas as luzes necessárias;

i) Comunicar ao Controlador sobre equipamentos com mau funcionamento ou danificados como lâmpadas queimadas ou piscando, zumbido excessivo em reatores de luminárias e mau funcionamento de instalações energizadas;

j) Sugerir à **CONTRATANTE** locais e medidas que tenham a possibilidade de redução do consumo de energia, tais como: desligamento de sistemas de iluminação, instalação de interruptores, instalação de sensores de presença, rebaixamento de luminárias etc;

k) Realizar verificações e manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos, extensões etc. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

l) Repassar a seus empregados todas as orientações referentes à redução do consumo de energia fornecidas pela **CONTRATANTE**;

m) A **CONTRATADA** deve desenvolver junto a seus empregados programas de racionalização do uso de energia.

XII - REDUÇÃO DE PRODUÇÃO DE RESÍDUOS ALIMENTARES E MELHOR APROVEITAMENTO DOS ALIMENTOS

a) A Nutricionista da **CONTRATADA**, sempre que possível, deverá adequar na formulação dos Cardápios a prática de reutilização de partes não convencionais de alimentos, propiciando uma maior economia de alimentos, uma melhoria na qualidade da alimentação e reduzindo a produção de resíduos alimentares;

- Na formulação do cardápio diário, observada a sazonalidade de alguns alimentos, deverá ser observada todas as possibilidades de aproveitamento dos gêneros alimentícios, desde o prato principal, seus acompanhamentos/guarnições, sucos e sobremesas;

Érica Lima Teixeira
Advogada
Tel. 437.333-2 OAB/RJ 174.775

b) A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá evitar desperdícios de gêneros alimentícios, que podem ser aplicados na formulação de refeições que utilizam partes não convencional de alimentos, desde que atenda as necessidades nutricionais diárias recomendadas;

c) Enriquecer os Cardápios com as ideias de não desperdício de gêneros alimentícios, observando a manutenção da equivalência mínima de necessidades nutricionais diárias recomendadas; com isso reduzindo desperdícios, reduzindo produção e destinação de resíduos alimentares, aumentando o nutrimento das refeições, reduzindo os custos etc;

d) A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá procurar estabelecer diariamente consumos das partes não convencionais dos alimentos que gerem esses benefícios;

e) A Nutricionista da **CONTRATADA** deverá privilegiar, quando da confecção dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter a **CONTRATANTE** a aprovação de tais substituições;

f) As refeições que utilizam partes não convencionais de alimentos deverão compor os cardápios submetidos à apreciação da **CONTRATANTE**, para sua anuência e aprovação, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias de sua utilização;

g) Para preservar o valor nutritivo, alguns cuidados são indispensáveis na hora do preparo de hortaliças e frutas, como, por exemplo:

- Lavar bem as hortaliças e frutas inteiras em água corrente. No caso de verduras, lavar folha por folha e, para legumes e frutas, use uma escovinha;
- Colocar, em seguida, em uma vasilha de vidro ou louça com água e cloro. Para o preparo de água com cloro utilizar 1 colher (sopa) de hipoclorito de sódio a 2,5% para cada litro de água. Deixar as hortaliças e frutas nesta água por 30 minutos.
- Obs: Nunca as deixar de molho depois de cortadas ou descascadas;
- Ao descascá-las, não retirar cascas grossas. Sempre que possível, cozinhar hortaliças ou frutas com casca, de preferência inteiras;
- Não as cortar com faca de ferro, mas sim, de aço inoxidável e pouco antes de serem utilizadas;
- Cozinhar as hortaliças apenas o tempo suficiente para que fiquem macias, em pouca água até abrir fervura ou simplesmente refogá-las;
- Cozinhar em panela destampada as hortaliças com cheiro forte, como repolho, couve-flor e brócolis, bem como suas folhas e talos.

XIII - PROGRAMA DE COLETA SELETIVA DE RESÍDUOS SÓLIDOS

a) Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas

Proc. 200/ 3147 / 2016
Fls. 2404 2408
Visto
Erica Lima R. Neves
Advogada
Mat. 435833-2 OAB/RJ/174.7

áreas da **CONTRATANTE**, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas;

b) Quando implantado, pela **CONTRATANTE**, Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, esta deverá observar as seguintes regras:

J - Materiais não recicláveis

L - Materiais não recicláveis são todos os materiais que ainda não apresentam técnicas de reaproveitamento e estes são denominados REJEITOS, como: lixo de banheiro; papel higiênico; lenço de papel e; outros como: cerâmicas, pratos, vidros pirex e similares; trapos e roupas sujas; toco de cigarro; cinza e ciscos - que deverão ser segregados e acondicionados separadamente para destinação adequada; acrílico; lâmpadas fluorescentes – são acondicionadas em separado; papéis plastificados, metalizados ou parafinados; papel carbono e fotografias; fitas e etiquetas adesivas; copos descartáveis de papel; espelhos, vidros planos, cristais; pilhas - são acondicionadas em separado e enviadas para fabricante.

M - Materiais recicláveis

- Para os materiais secos recicláveis, deverá ser seguida a padronização internacional para a identificação, por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, AZUL para papel, AMARELO para metal, VERMELHO para plástico e CINZA para lixo não reciclável);
- Deverão ser disponibilizados pela **CONTRATANTE** recipientes adequados para a coleta seletiva:
  - vidro (recipiente verde);
  - plástico (recipiente vermelho);
  - papéis secos (recipiente azul);
  - metais (recipiente amarelo).

a) Quando implantadas pela **CONTRATANTE** operações de compostagem/ fabricação de adubo orgânico, a **CONTRATADA** deverá separar os resíduos orgânicos (resíduos alimentares) e encaminhá-los posteriormente para as referidas operações, de modo a evitar a sua disposição em aterro sanitário;

b) Otimizar a utilização dos sacos de lixo cujo fornecimento é de sua responsabilidade, adequando sua disponibilização quanto à capacidade e necessidade, esgotando dentro do bom senso e da razoabilidade o seu volume útil de acondicionamento, objetivando a redução da destinação de resíduos sólidos.

N - Produtos Biodegradáveis

a) Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de produtos biodegradáveis;

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2405 2409
Visto

b) Utilizar racionalmente os saneantes domissanitários cuja aplicação nos serviços deverá observar regra basilar de menor toxidade, livre de corantes e redução drástica de hipoclorito de sódio;

c) Manter critérios de qualificação de fornecedores levando em consideração as ações ambientais por estes realizadas;

d) Observar, rigorosamente, quando da aplicação e/ou manipulação de detergentes e seus congêneres, no que se refere ao atendimento das prescrições do artigo 44, da Lei nº 6.360 de 23 de setembro de 1976 e do artigo 67, do Decreto nº 79.094 de 05 de janeiro de 1977, as prescrições da Resolução Normativa nº 1, de 25 de outubro de 1978, cujos itens de controle e fiscalização por parte das autoridades sanitárias e da **CONTRATANTE**;

g) Recomenda-se que a **CONTRATADA** utilize produtos detergentes de baixas concentrações e baixo teores de fosfato.

O - Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

• Objetivando minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, a **CONTRATADA** deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para a produção de sabão, etc.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATADA** se responsabilizará, na forma do Contrato, por todos os ônus, encargos e obrigações comerciais, fiscais, sociais, tributárias, trabalhistas e previdenciárias, ou quaisquer outras previstas na legislação em vigor, bem como por todos os gastos e encargos com material e mão-de-obra necessária à completa realização dos serviços, até o seu término.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** é a única e exclusiva responsável pelos ônus trabalhistas gerados por seus empregados, que porventura serão utilizados por força da execução do presente contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Em caso do ajuizamento de ações trabalhistas pelos empregados da **CONTRATADA** ou da verificação da existência de débitos previdenciários, decorrentes da execução do presente contrato pela **CONTRATADA**, com a inclusão da Fundação Municipal de Saúde de Niterói no pólo passivo como responsável subsidiário, a **CONTRATANTE** poderá reter, das parcelas vincendas, o correspondente a três vezes o montante dos valores em cobrança, que serão complementados a qualquer tempo com nova retenção em caso de insuficiência.

Proc. 200/ 3147 2016
Fls. ~~2406~~ 2410
Visto
Érica Lima Teixeira
Advogada
Mat. 137.333-2 OAB/RJ 174.735

PARÁGRAFO QUARTO – A retenção prevista no parágrafo anterior será realizada na data do conhecimento pela Fundação Municipal de Saúde de Niterói da existência da ação trabalhista ou da verificação da existência de débitos previdenciários.

PARÁGRAFO QUINTO – Somente será liberada com o trânsito em julgado da decisão de improcedência dos pedidos ou do efetivo pagamento do título executivo judicial ou do débito previdenciário pela Adjudicatária.

PARÁGRAFO SEXTO – Em não ocorrendo nenhuma das hipóteses previstas na parágrafo quarto, a **CONTRATANTE** efetuará o pagamento devido nas ações trabalhistas ou dos encargos previdenciários, com o valor retido, não cabendo, em nenhuma hipótese, ressarcimento à **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Ocorrendo o término do contrato sem que tenha se dado a decisão final da ação trabalhista ou decisão final sobre o débito previdenciário, o valor ficará retido e será pleiteado em processo administrativo após o trânsito em julgado e/ou o pagamento da condenação/dívida.

CLÁUSULA QUINTA: DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução do presente contrato correrão à conta das seguintes dotações orçamentárias, para o corrente exercício de 2019, assim classificados:

PROGRAMA DE TRABALHO: 2543.10.302.0133.4052
NATUREZA DAS DESPESAS: 33.90.30.00
FONTE DE RECURSO: 207
NOTA DE EMPENHO: 000459/2019

PARÁGRAFO ÚNICO – As despesas relativas aos exercícios subsequentes correrão por conta das dotações orçamentárias respectivas, devendo ser empenhadas no início de cada exercício.

CLÁUSULA SEXTA: VALOR DO CONTRATO

Dá-se a este contrato o valor total de R$ 1.975.510,80 (um milhão, novecentos e setenta e cinco mil, quinhentos e dez reais e oitenta centavos).

Proc. 200/ 3147 2016
Fls. 2407 2411
Visto
Érica Lima Alves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.705

CLÁUSULA SÉTIMA: DA EXECUÇÃO, DO RECEBIMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

O contrato deverá ser executado fielmente, de acordo com as cláusulas avençadas, nos termos do instrumento convocatório, do Termo de Referência e da legislação vigente, respondendo o inadimplente pelas consequências da inexecução total ou parcial.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por uma comissão constituída de 2 (dois) membros designados pela Presidente da Fundação Municipal de Saúde,conforme ato de nomeação.

Os fiscais responsáveis pelo acompanhamento da execução do objeto serão:

a) Hospital Municipal Carlos Tortelly (HMCT) :
Titular: Sonia Cristina Gomes, Cargo: Diretora Administrativa, Matricula: 437.059-9;
Substituto Ubiratan Moreira Ramos, Cargo: Diretor, Matricula: 437.097-9.

b) Maternidade Municipal Alzira Reis Vieira Ferreira (MMARVF):
Titular: Joseli Galvão Sarzedas, Cargo: Chefe do serviço de Nutrição e Dietética, Matrícula FMS 435.955;
Substituta: Adriana Cersosimo, Cargo: Diretora Geral, Matrícula: FMS 436446.

c) Hospital Orêncio de Freitas (HOF):
Titular: Maria Teresa do Amaral Hauaji, Cargo: Nutricionista, Matrícula: FMS 432.838-1;
Substituta: Jaqueline da Conceição Barcellos, Cargo: Administradora, Matrícula: FMS 435.508-7.

d) Hospital Psiquiátrico de Jurujuba (HPJ):
Titular: Rosangela Martins Moreira, Cargo: Nutricionista, Matrícula:FMS 433;
Substituto: Luiz Mariano Mignot de Oliveira, Cargo: Administrador, Matrícula: 436.945-0.

e) Unidade Municipal de Urgência e Emergência Mário Monteiro (UMAM):
Titular: Itamar Tavares de Souza Mello, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.049-0;
Substituta: Cintia Calixto da Silva Augusto, Cargo: Administradora, Matrícula: 437.312-2.

f) Policlínica Regional do Largo da Batalha (PRLB):
Titular: Vivian dos Santos Vilela, Cargo: Diretora, Matrícula: 437.205-8;
Substituta: Sonia Maria de Moura, Cargo: Administradora, Matrícula:437.211-6

g) Serviço de Atendimento Móvel (SAMU):
Titular: Maria Auxiliadora Coutinho Figueiredo, Cargo: Coordenadora, Matrícula: 437.174-6;
Substituta: Nildea Siqueira, Cargo:Chefe de Emergência, Matrícula: 143.718-7.

Proc. 2016/ 3147 / 2016
Fls. 2405 2412
Erica Lima T. Neves
Advogada

h) Policlínica Regional da Engenhoca (PRE):
Titular: Luciana Agra da Silva, Cargo: Diretora Matrícula: 437.013-6;
Substituto: Abel Marcio Gonçalves, Cargo: Administrador, Matrícula: 437.030-0.

PARAGRAFO SEGUNDO - O objeto do contrato será recebido em tantas parcelas quantas forem ao do pagamento, na seguinte forma:
a) provisoriamente, após parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, que deverá ser elaborado no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após a entrega do serviço;
b) definitivamente, mediante parecer circunstanciado da comissão a que se refere o parágrafo primeiro, após decorrido o prazo de 15 (quinze) dias, para observação e vistoria, que comprove o exato cumprimento das obrigações contratuais.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A comissão a que se refere o parágrafo primeiro, sob pena de responsabilidade administrativa, anotará em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados. No que exceder à sua competência, comunicará o fato à autoridade superior, em 10 (dez) dias, para ratificação.

PARÁGRAFO QUARTO – A **CONTRATADA** declara, antecipadamente, aceitar todas as condições, métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela fiscalização, obrigando-se a lhes fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos e comunicações de que este necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

PARÁGRAFO QUINTO – A instituição e a atuação da fiscalização do serviço objeto do contrato não exclui ou atenua a responsabilidade da **CONTRATADA**, nem a exime de manter fiscalização própria.

CLÁUSULA OITAVA: DA RESPONSABILIDADE
A **CONTRATADA** é responsável por 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.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATADA** é responsável por encargos trabalhistas, inclusive decorrentes de acordos, dissídios e convenções coletivas, previdenciários, fiscais e comerciais oriundos da execução do contrato, podendo

Proc. 2001/ 3147 /2016
Fls. 2409 2413
Visto
Erica Lima T. Neves
Advogada
OAB/RJ 174.775

o **CONTRATANTE**, a qualquer tempo, exigir a comprovação do cumprimento de tais encargos, como condição do pagamento dos créditos da **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** será obrigada a reapresentar a Certidão Negativa de Débito junto ao INSS (CND), a Certidão Negativa de Débitos de tributos e Contribuições Federais, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), sempre que expirados os respectivos prazos de validade.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A ausência da apresentação dos documentos mencionados nos PARÁGRAFOS SEGUNDO e TERCEIRO ensejará a retenção do valor do pagamento da parcela(s) devida(s), que só poderá ser realizado mediante a regularização da falta.

PARÁGRAFO QUARTO – A comissão de fiscalização do contrato poderá a qualquer tempo, caso tome conhecimento de existência de débito trabalhistas da **CONTRATADA**, solicitar a autoridade superior a retenção do pagamento à **CONTRATADA** prevista no parágrafo terceiro da cláusula quarta.

CLÁUSULA NONA: CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

O **CONTRATANTE** deverá pagar à **CONTRATADA** o valor total de R$ 1.975.510,80 (um milhão, novecentos e setenta e cinco mil, quinhentos e dez reais e oitenta centavos).O pagamento pelo serviço prestado deverá ser efetuado diretamente na conta corrente de titularidade da **CONTRATADA**, junto à instituição financeira contratada pela Fundação Municipal de Saúde.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – No caso de a **CONTRATADA** estar estabelecida em localidade que não possua agência da instituição financeira contratada pelo Município ou caso verificada pela **CONTRATANTE** a impossibilidade de a **CONTRATADA**, em razão de negativa expressa da instituição financeira contratada pela Fundação Municipal de Saúde, abrir ou manter conta corrente naquela instituição financeira, o pagamento poderá ser feito mediante crédito em conta corrente de outra instituição financeira. Nesse caso, eventuais ônus financeiros e/ou contratuais adicionais serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O pagamento da segunda e demais parcelas mensais do contrato só será efetuado mediante demonstração do cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, relativas aos empregados vinculados ao contrato, referentes ao mês anterior à data do pagamento, de acordo com o disposto no parágrafo segundo da cláusula oitava.

Erica Lima Neves
Advogada
Vel. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

PARÁGRAFO TERCEIRO – A **CONTRATADA** deverá encaminhar a fatura para pagamento à Fundação Municipal de Saúde – FMS, sito à Rua Visconde de Sepetiba, 987/8º andar – Centro Niterói-RJ, acompanhada de comprovante de recolhimento mensal do FGTS e INSS, bem como comprovante de atendimento a todos os encargos relativos à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Satisfeitas as obrigações previstas nos parágrafos segundo e terceiro, o prazo para pagamento será realizado no prazo de 30 (trinta) dias, a contar da data final do período de adimplemento de cada parcela.

PARÁGRAFO QUINTO – Considera-se adimplemento o cumprimento da prestação com a entrega do objeto, devidamente atestado pelo (s) agente (s) competente (s).

PARÁGRAFO SEXTO – Caso se faça necessária a reapresentação de qualquer nota fiscal por culpa da **CONTRATADA**, o prazo de 30 (trinta) dias ficará suspenso, prosseguindo a sua contagem a partir da data da respectiva reapresentação.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Os pagamentos eventualmente realizados com atraso, desde que não decorram de ato ou fato atribuível à **CONTRATADA**, sofrerão a incidência de atualização financeira pela Taxa Referencial - TR e juros moratórios de 0,5% ao mês, calculado *pro rata die*, e aqueles pagos em prazo inferior ao estabelecido neste edital serão feitos mediante desconto de 0,5% ao mês pro rata die.

PARÁGRAFO OITAVO – Decorrido o prazo de 12 (doze) meses da data da apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, poderá a **CONTRATADA** fazer jus ao reajuste do valor contratual pelo IPCA, que deverá retratar a variação efetiva do custo de produção ou dos insumos utilizados na consecução do objeto contratual, na forma do que dispõe o art. 40, XI, da Lei n.º 8.666/93 e os arts 2º e 3º da Lei n.º 10.192, de 14.02.2001.

CLÁUSULA DÉCIMA: DA GARANTIA

A **CONTRATADA** deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 72(setenta e duas) horas, contado da data da assinatura deste instrumento, comprovante de prestação de garantia da ordem de 5% (cinco por cento) do valor do contrato, a ser prestada em qualquer modalidade prevista pelo § 1º, art. 56 da Lei n.º 8.666/93, a ser restituída após sua execução satisfatória.

Proc. 200/ 3147 / 2016
Fls. 2415
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 174.725

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A garantia prestada não poderá se vincular a outras contratações, salvo após sua liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso o valor do contrato seja alterado, de acordo com o art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, a garantia deverá ser complementada, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, para que seja mantido o percentual de 5 % (cinco) do valor do Contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Nos casos em que valores de multa venham a ser descontados da garantia, seu valor original será recomposto no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sob pena de rescisão administrativa do contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – O levantamento da garantia contratual por parte da **CONTRATADA**, respeitadas as disposições legais, dependerá de requerimento da interessada, acompanhado do documento de recibo correspondente.

PARÁGRAFO QUINTO – Para a liberação da garantia, deverá ser demonstrado o cumprimento das obrigações sociais e trabalhistas relativas à mão de obra empregada no contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – A **CONTRATANTE** poderá reter a garantia prestada, pelo prazo de até 03 (três) meses após o encerramento da vigência do contrato, liberando-a mediante a comprovação, pela **CONTRATADA**, do pagamento das verbas rescisórias devidas aos empregados vinculados ao contrato ou do reaproveitamento dos empregados em outra atividade da **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Caso verificado o descumprimento das obrigações sociais e trabalhistas, o valor da garantia poderá ser utilizado para o pagamento direto aos empregados da **CONTRATADA** que participaram da execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

O presente contrato poderá ser alterado, com as devidas justificativas, desde que por força de circunstância superveniente, nas hipóteses previstas no artigo 65, da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido por ato unilateral da **CONTRATANTE**, pela inexecução total ou parcial do disposto na cláusula quarta ou das demais

Proc. 20/ 3147 2016
Fls. 2442 2416
Visto
Érica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ 176.725

cláusulas e condições, nos termos dos artigos 77 e 80 da Lei n.º 8.666/93, sem que caiba à **CONTRATADA** direito a indenizações de qualquer espécie.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo administrativo, assegurado a **CONTRATADA** o direito ao contraditório e a prévia e ampla defesa.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A declaração de rescisão deste contrato, independentemente da prévia notificação judicial ou extrajudicial, operará seus efeitos a partir da publicação em Diário Oficial.

PARÁGRAFO TERCEIRO – Na hipótese de rescisão administrativa, além das demais sanções cabíveis, a **CONTRATANTE** poderá: a) reter, a título de compensação, os créditos devidos à contratada e cobrar as importâncias por ela recebidas indevidamente; b) cobrar da contratada multa de 10% (dez por cento), calculada sobre o saldo reajustado dos serviços não-executados e; c) cobrar indenização suplementar se o prejuízo for superior ao da multa.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS E DEMAIS PENALIDADES

A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil ou criminal que couber, assegurado o contraditório e a prévia e ampla defesa, as seguintes penalidades:

a) advertência;

b) multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor do Contrato, aplicada de acordo com a gravidade da infração e proporcionalmente às parcelas não executadas. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta;

c) Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

d) Declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A imposição das penalidades é de competência exclusiva da **CONTRATANTE**, observada a regra prevista no parágrafo sexto.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A sanção prevista na alínea b desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente a qualquer outra.

Proc. 200/ 3147 2016
Fls. 2413 2417
Visto

Erica Lima T. Neves
Advogada
Mat. 437.333-2 OAB/RJ

PARÁGRAFO TERCEIRO – A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão administrativa do Contrato, garantido o contraditório e a defesa prévia.

PARÁGRAFO QUARTO – A multa administrativa prevista na alínea b não tem caráter compensatório, não eximindo o seu pagamento a **CONTRATADA** por perdas e danos das infrações cometidas.

PARÁGRAFO QUINTO – O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada a multa de mora de 1% (um por cento) por dia útil que exceder o prazo estipulado, a incidir sobre o valor da nota de empenho ou do saldo não atendido, respeitado o limite do art. 412 do Código Civil, sem prejuízo da possibilidade de rescisão unilateral do contrato pela **CONTRATANTE** ou da aplicação das sanções administrativas.

PARÁGRAFO SEXTO – Antes da aplicação de qualquer penalidade administrativas previstas nos itens "a", "b" e "c", será garantido o exercício do contraditório e ampla defesa no prazo de 5 (cinco) dias contados da notificação pessoal da **CONTRATADA**.

PARÁGRAFO SÉTIMO – A aplicação da sanção prevista na alínea d é de competência exclusiva do Prefeito de Niterói e dos Secretários Municipais, devendo ser precedida de defesa do interessado, no prazo de 10 (dez) dias.

PARÁGRAFO OITAVO – O prazo da suspensão ou da declaração de inidoneidade será fixado de acordo com a natureza e a gravidade da falta cometida, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO NONO – Será remetida à Secretaria Municipal de Administração cópia do ato que aplicar qualquer penalidade ou da decisão final do recurso interposto pela **CONTRATADA**, a fim de que seja averbada a penalização no Registro Cadastral.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA: DO RECURSO AO JUDICIÁRIO

As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas à **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou prejuízos que a execução do contrato tenha acarretado, quando superiores à garantia prestada ou aos créditos que a **CONTRATADA** tenha em face da **CONTRATANTE**, que não comportarem cobrança amigável, serão cobrados judicialmente.

Proc. 200/ 3147 /2016
Fls. 2415 2419
Ênica Lima T. Neves
Advogada
437.333-2 OAB/RJ 174.725

FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE DE NITERÓI

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA: CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

A **CONTRATADA** se obriga a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA: DA PUBLICAÇÃO E CONTROLE DO CONTRATO

Após a assinatura do contrato deverá seu extrato ser publicado, no prazo de 20 (vinte) dias, no Diário Oficial do Município, devendo ser encaminhado ao Tribunal de Contas do Estado, cópia do contrato até o quinto dia útil seguinte ao da sua assinatura.

PARÁGRAFO ÚNICO – O extrato da publicação deve conter a identificação do instrumento, partes, objeto, prazo, valor, número do empenho e fundamento do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA: DO FORO DE ELEIÇÃO

Fica eleito o Foro da Comarca de Niterói, para dirimir qualquer litígio decorrente do presente contrato que não possa ser resolvido por meio amigável, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim acordes em todas as condições e cláusulas estabelecidas neste contrato, firmam as partes o presente instrumento em 3 (três) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, em presença de testemunhas abaixo firmadas.

Niterói, 06 de junho de 2019.

MARIA CÉLIA VASCONCELLOS
PRESIDENTE DA FUNDAÇÃO MUNICIPAL DE SAÚDE

ALESSANDRA SILVA FERNANDES
VIDA LIGHT ALIMENTAÇÃO E SERVIÇOS LTDA.

Testemunhas:

1.NOME:_____CPF/CNPJ:_____

2.NOME:_____CPF/CNPJ:_____