

ANEXO V

MINUTA DE TERMO DE CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇO

**TERMO DE CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS Nº/...., QUE FAZEM ENTRE
SI O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO E A
EMPRESA**

O MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO, com sede na Avenida Alberto Braune, 225 - Centro, na cidade de Nova Friburgo / RJ, inscrito(a) no CNPJ sob o nº 28.606.630/0001-23, neste ato representado(a) pelo(a) Exmo. Senhor Prefeito Municipal JOHNNY MAYCON CORDEIRO RIBEIRO, inscrito no CPF sob o nº, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no **Processo Administrativo nº 33.923/2021** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e da Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do **Pregão Eletrônico por Sistema de Registro de Preços nº 047/2022**, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é O **REGISTRO DE PREÇOS** para 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.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato de (mês) meses com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.3. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.4. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.5. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.6. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

2.1.7. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O valor do presente Termo de Contrato é de R\$ (.....).

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.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão por conta da natureza da despesa, fonte de recurso e programa de trabalho, conforme especificado a seguir a ser publicado oportunamente:

4.1.1. 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.

4.1.2. Elemento de despesa utilizado será: 33.90.30.36 – Alimentação Preparada por Terceiros (registra os valores das despesas com alimentação preparada por terceiros e adquirida em embalagens unitárias, tais como: Lanches, quentinhas e outros).

4.1.3. Fonte de recurso: 07 – SUS.

4.1.4. Programa de Trabalho: 30001.10.302.0085.2.203 - Hospital Maternidade Dr. Mário Dutra de Castro.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento será efetuado conforme estabelece o decreto nº 258 de 27 de Setembro de 2018, desde que as certidões listadas abaixo estejam dentro da validade:

- Negativa de Débitos Trabalhistas;
- Fazenda Federal – abrange as contribuições sociais;
- FGTS;
- PGE – referente a Dívida Ativa Estadual;
- Municipal – referente ao ISS e Dívida Ativa;
- Estadual CND – referente ao ICMS.

5.2. A Nota Fiscal 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 as perfeitas condições estabelecidas neste Termo de Referência e devidamente atestadas pelos gestores/fiscais do contrato.

6. CLÁUSULA SEXTA – REVISÃO DE PREÇOS

6.1. O preço registrado poderá ser revisto em decorrência de eventual redução daqueles praticados no mercado, ou de fato superveniente que eleve o custo dos serviços ou bens registrados, cabendo ao MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO promover as necessárias negociações junto aos fornecedores.

6.2. – Quando o preço inicialmente registrado, por motivo superveniente, tornar-se superior ao preço praticado no mercado, o MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO deverá:

6.2.1. - Convocar o fornecedor visando à negociação para redução de preços e sua adequação ao praticado pelo mercado;

6.2.2. – Frustrada a negociação, o fornecedor será liberado do compromisso assumido;

6.2.3. – Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.2.4. – A ordem de classificação dos fornecedores que aceitarem reduzir seus preços observará a classificação original.

6.3. – Quando o preço de mercado se tornar superior aos preços registrados, e o fornecedor, mediante requerimento, comprovar o fato e não puder cumprir o compromisso, o MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO poderá:

6.3.1. – Liberar o fornecedor do compromisso assumido, sem a aplicação da penalidade, confirmando a veracidade dos motivos e comprovantes apresentados, e se a comunicação ocorrer antes do pedido de fornecimento; e

6.3.2. – Convocar os demais fornecedores visando igual oportunidade de negociação.

6.4. – Não havendo êxito nas negociações, o MUNICÍPIO DE NOVA FRIBURGO deverá proceder à revogação, parcial ou integral, da Ata de Registro de Preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO.

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

8. CLÁUSULA OITAVA – DA FORMA DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1. MONTAGEM E DISTRIBUIÇÃO DAS DIETAS

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:

- Ser de fácil higienização no caso de material não descartável;
- Ser de material que proporcione a manutenção da temperatura adequada durante a distribuição até o recebimento da refeição pelo paciente;

- Ser de material que proporcione a identificação com etiquetas adesivas;
- Talheres (no caso de descartáveis) de boa qualidade que assegurem conforto e segurança aos pacientes, sempre embalados em número suficiente conforme a refeição;
- Copos/xícaras descartáveis firmes seguros e com tampas;
- 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 coqueiras 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. A 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. FORNECIMENTO, RECEBIMENTO, ARMAZENAMENTO E CONTROLE DE ESTOQUE

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. 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.

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

8.2.5. 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.

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

8.2.7. 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.

8.2.8. 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.

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

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

8.2.11. 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. PREPARO E DISTRIBUIÇÃO DOS ALIMENTOS

8.3.1. É vedado a 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 a CONTRATADA, a utilização das dependências da Unidade Hospitalar da 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 nº. 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 nº. 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 nº. 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 nº. 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 nº. 216, 15/09/04, de comum acordo com o Serviço de Nutrição da CONTRATANTE.

8.3.15. Assegurar às 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. HIGIENIZAÇÃO

8.4.1. Atender as disposições da Resolução nº. 216 de 15/09/04 – ANVISA, referente ao Regulamento Técnico sobre os Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos.

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 a CONTRATANTE.

8.5. 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. TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

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 nº. 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 Nº. 15/91, de 07/11/91 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 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 nº. 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 nº. CVS-15/91, de 07/11/1991, com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 5/2013.

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

8.6.10. 1A 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 nº. CVS - 15/91 de 07/11/1991 com as alterações introduzidas pela Portaria CVS Nº. 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 a 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 as 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 o cumprimento das obrigações assumidas neste 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 da CONTRATANTE.

9. CLÁUSULA NONA - REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

9.1. 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. 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.

9.3. A 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.

9.4. A 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.

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

9.6. Recolhimento da contribuição previdenciária estabelecida para o empregador e de seus

9.7. empregados, conforme dispõe o art. 195, § 3º da Constituição Federal;

9.8. GFIP (cópia do Protocolo de Envio de Arquivos, emitido pela Conectividade Social, referente ao mês anterior);

9.9. 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;

9.10. Cópia da relação dos prestadores de serviço lotados nas Unidades Hospitalares, constantes no arquivo SEFIP;

9.11. 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;

9.12. Relatório de concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias, na forma da Lei;

9.13. Atestados de saúde ocupacional referente à realização de exames admissionais, demissionais, periódicos, mudança de função e retorno ao trabalho quando pertinente;

9.14. 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.

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

9.16. 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.

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

9.18. 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):

- Ceres Lourenço Teixeira – Gestor Titular - Matrícula 062.195
- Ana Paula Ramos - Gestor Substituto – Matrícula 062.844
- Adiane de Jesus Schenquel – Superior Imediato – Matrícula 299.287
- Tânia M^a da Costa Moreira– Nutricionista do HMDMDC- Matrícula 207.698 - Fiscal Titular
- Sílvia Verly Silva - Fiscal Substituto – Matrícula 206.933

9.19. A 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;

9.20. São atribuições do Fiscal do Contrato:

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

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

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

9.20.4. 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.

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

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

9.20.7. Fornecer o discriminativo numérico de refeições, bem como a correspondente listagem nominal, para fins de controle local, de pacientes, funcionários, acompanhantes.

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

10. CLÁUSULA DÉCIMA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

10.1. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

10.1.2. Responder pelos danos causados à CONTRATANTE ou a terceiros decorrentes de culpa ou dolo na execução do contrato, não excluída ou reduzida essa responsabilidade pela presença de fiscalização ou pelo acompanhamento da execução por órgão da administração.

10.1.3. 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.

10.1.4. Executar as obrigações previstas neste projeto básico;

10.1.5. 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;

10.1.6. Responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato, na forma do que dispõe o art. 71 da Lei nº 8666/1993;

10.1.7. 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;

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

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

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

10.1.11. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, métodos e processos de inspeção, verificação e controle, por parte da 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 da contratante, não exime a contratada de total responsabilidade pelo cumprimento das obrigações, ora contratadas.

10.1.12. 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;

10.1.13. Cumprir todas as orientações da contratante para o fiel cumprimento das atividades especificadas;

10.1.14. 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);

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

10.1.16. 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;

10.1.17. 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 equipamento, 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.

10.1.18. Corrigir, no prazo de 48 horas, as notificações, por escrito, feitas pela contratante sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso do cumprimento da obrigação;

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

10.1.20. 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;

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

10.1.22. Aceitar, integralmente, todos os métodos e processos de inspeção, verificação e controle a serem adotados pela contratante;

10.1.23. 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 da contratante;

10.1.24. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, bem como por todas as etapas operacionais descritas neste Termo de Referência, inclusive perante às autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimento *in natura* ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostra para análises microbiológicas dos alimentos;

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

10.1.26. A contratada não poderá subcontratar as obrigações que compõe o escopo principal deste ajuste;

10.1.27. 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 pela 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;

10.2. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

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

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

10.2.4. Expedir Autorização de Serviços;

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

10.2.6. Disponibilizar instalações sanitárias;

10.2.7. Disponibilizar vestiários com armários guarda-roupas;

10.2.8. Efetuar periodicamente a programação dos serviços a serem executados pela Contratada.

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

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

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

10.2.12. 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.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. O descumprimento, por parte da CONTRATADA, das obrigações assumidas no Presente Termo de Referência, ou o descumprimento dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das sanções previstas na lei 8.666/93.

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. - não assinar a ata de registro de preços, quando cabível;

11.2.3. - apresentar documentação falsa;

11.2.4. - deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

11.2.5. - ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.2.6. - não manter a proposta;

11.2.7. - cometer fraude fiscal;

11.2.8. - 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 8666/93, a Administração Pública poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes penalidades, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, as seguintes sanções:

11.5. Advertência;

- Multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;
- Impedimento de licitar e de contratar com o Município e descredenciamento pelo prazo de até cinco anos;
- A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

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.º 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.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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 nº 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 nº 8.666, de 1993.

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 da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 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.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – VEDAÇÕES

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

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.2. 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.

14.3. 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.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS.

15.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, normas e princípios gerais dos contratos.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PUBLICAÇÃO

16.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da Município, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – FORO

17.1. 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 nº 8.666/93.

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.

....., de..... de 20.....

Responsável legal da CONTRATANTE

Responsável legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-

2-