

Termo de Referência

1. Definição do objeto

1.1. Prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para residentes do Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI/Fiocruz) e Cessão onerosa de uso da área da Cantina para exploração comercial de lanches e refeições para servidores públicos, funcionários terceirizados e público circulante, localizada no Centro Hospitalar (CH) do INI/Fiocruz, pelo período de 12 meses, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

Item	CATSER	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade
1	3697	Prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para residentes do Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI/Fiocruz), pelo período de 12 meses	Unidade	12
2	3697	Cessão onerosa de uso da área da Cantina para exploração comercial de lanches e refeições para servidores públicos, funcionários terceirizados e público circulante, localizada no Centro Hospitalar (CH) do INI/Fiocruz, pelo período de 12 meses	Unidade	12

1.2. Os serviços objeto desta contratação são caracterizados como comuns, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de 12 meses contados da assinatura do termo de contrato, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. O fornecimento de refeições para residentes do INI deverá ser oferecido pela mesma empresa permissionária do contrato de cessão de espaço da Cantina do CH o que torna possível o atendimento em horários não comerciais, além de proporcionar maior segurança alimentar, otimização do espaço físico e evitar o desperdício de refeições.

1.6. A presente contratação adotará como regime de execução a Empreitada por Preço Global, sendo o faturamento das refeições (almoço e jantar) dos residentes de acordo com a demanda.

1.7. O objeto tem a natureza de serviço continuado sem dedicação de mão de obra exclusiva.

2. Fundamentação da contratação

2.1. O Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI/Fiocruz), unidade técnica-científica da Fundação Oswaldo Cruz (Fiocruz), tem como missão produzir conhecimento e tecnologias, melhorar a saúde da população, por meio de ações integradas de pesquisa, atenção à saúde, ensino e vigilância, com interface humana-animal-ambiente, tendo como valores centrais o compromisso com o Sistema Único de Saúde (SUS) e a redução das iniquidades. A Fiocruz é uma instituição pública vinculada ao Ministério da Saúde que tem como finalidade desenvolver atividades nos campos da

saúde, da educação e do desenvolvimento científico e tecnológico.

2.2. O Serviço de Nutrição (Senut) atua de forma integrada em todas as áreas de atuação do INI /Fiocruz, e tem como missão realizar assistência nutricional com excelência e inovação à pacientes internados e ambulatoriais, desenvolver atividades de pesquisa clínica e ensino na área de Infectologia.

2.3. O INI/Fiocruz exerceu grande protagonismo no enfrentamento a pandemia de Covid-19, fruto de uma parceria entre o Ministério da Saúde e Fiocruz, permitiu a assistência de milhares de ~~doentes~~ acometidos pelo coronavírus, com a construção do Centro Hospitalar (CH), com capacidade para ~~195~~ 195 leitos. A requalificação do CH durante o ano de 2022 permitiu ainda que o INI avance em ~~missão~~ missão de fortalecer o SUS por meio de atenção de referência, pesquisas de ponta, geração de protocolos assistenciais e formação de profissionais nos diferentes níveis formativos. Atualmente o CH possui 120 leitos operacionais (sendo 90 leitos de enfermaria e 30 de terapia intensiva), com taxa de ocupação média de 90% e atende a pacientes com diversas doenças infectocontagiosas como tuberculose, AIDS, Doença de Chagas, Malária, Covid-19. OCH consta com um total de 1300 funcionários, sendo estes distribuídos em média diária de 380 funcionários no período diurno e 200 no noturno.

2.4. A residência constitui modalidade de ensino de pós-graduação lato sensu, destinada a médicos e outros profissionais de saúde. É caracterizada por treinamento em serviço, em regime de tempo integral, com 60 horas semanais. Tem como objetivo especializar profissionais, através da formação em serviço, com conhecimentos técnico-científicos, raciocínio crítico-reflexivo, visão integral, ampliada e humanizada dos processos de saúde e doença, orientação para segurança do paciente e habilidades de atuação em equipes interdisciplinares de alto grau de responsabilização e excelência no campo das doenças infecciosas e parasitárias, para atuarem no SUS, em seus diferentes níveis de complexidade (promoção da saúde, prevenção, tratamento e reabilitação dos agravos à saúde). O INI/Fiocruz vem buscando aperfeiçoar cada vez mais a residência, focando nas necessidades do SUS e nos avanços científicos mais relevantes e atuais da nossa especialidade.

2.5. A prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para os residentes visa assegurar uma alimentação adequada e saudável conforme previsto na Lei nº 12.514, de 28 de outubro de 2011, com atenção para as boas práticas higiênico-sanitárias descritas nas legislações vigentes. Além disso, irá promover segurança alimentar, otimização dos recursos financeiros e atendimento a escala dos residentes.

2.6. O espaço físico da Cantina do CH não é adequado para produção de refeições (almoço e jantar) e assim, se justifica a contratação de serviços de fornecimento de refeições transportadas para os residentes, produzidas na cozinha da CONTRATADA/PERMISSONÁRIA e distribuídas na Cantina.

2.7. Conforme Instrução normativa nº 87, de 1º de setembro de 2020 (art. 2º e 5º), a cessão de uso é um contrato administrativo utilizado para destinar imóvel de propriedade da União de forma privativa, quando há a necessidade de manter o domínio do bem, e a atividade a ser desenvolvida for de interesse público ou social, ou de aproveitamento econômico de interesse nacional. Na hipótese de destinação à execução de empreendimentos com fins lucrativos, a cessão será onerosa e, sempre que houver condições de competitividade, serão observados os procedimentos licitatórios previstos em lei. A exploração comercial de refeições e lanches na Cantina do CH, tem como justificativa a promoção da alimentação saudável e proporcionar maior comodidade, agilidade e segurança aos servidores públicos, funcionários terceirizados e público circulante. Além disso a terceirização irá promover a otimização dos recursos financeiros e de mão de obra que são indispensáveis para a melhoria dos processos de trabalho.

2.8. O fato do fornecimento de refeições para residentes do INI ser oferecido pela mesma empresa permissionária do contrato de cessão de espaço da Cantina do CH torna possível o atendimento deste objeto nos horários não disponíveis nos restaurantes do Campus da Fiocruz. Destaca-se ainda o benefício de proporcionar maior segurança alimentar em relação ao controle de tempo e temperatura das refeições, além de evitar o desperdício de refeições quando comparado ao fornecimento por empresa diferente daquela do contrato de cessão de espaço. Em relação a redução de desperdício apresentamos a informação de contratos anteriores de fornecimento de refeições no refeitório com taxa de desperdício variando de até 20,3% no almoço e de até 26,6% no jantar.

2.9. A prestação de serviço engloba atividades técnicas, operacionais e administrativas, assim como

preparo, transporte e distribuição de refeições e realizar-se-á mediante:

2.9.1. A produção das refeições ocorrerá na cozinha central da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA e deverá estar embasada nas especificações técnicas e estar de acordo com as legislações sanitárias vigentes;

2.9.2. Transporte das refeições e distribuição na Cantina do CH de forma adequada a legislação vigentes;

2.9.3. Manter aquisição de gêneros alimentícios, materiais de consumo gerais, equipamentos, mão de obra especializada em quantidade e qualidade suficiente para desenvolver todas as atividades previstas;

2.9.4. Ter condições fáticas de realizar o fornecimento das refeições até o referido local, de forma adequada em relação à qualidade nutricional e segurança alimentar, especificamente respeitando o limite de segurança alimentar de acordo com o padrão de referência tempo /temperaturabaseado nos padrões das legislações vigentes.

2.10. A presente contratação tem o objetivo de prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para residentes do INI/Fiocruz e a cessão onerosa de uso da área da Cantina para exploração comercial de lanches e refeições para servidores públicos, funcionários terceirizados e público circulante, localizada no CH do INI/Fiocruz.

3. Descrição da solução

3.1. A contratação de serviços visando o fornecimento de refeição transportada para residentes (almoço e jantar), inclui o preparo destas refeições na cozinha da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA para serem distribuídas prontas nas dependências do CH, local da cessão onerosa de uso da área da Cantina para exploração comercial de lanches e refeições que tem como base principal os seguintes quesitos, que justificam sua necessidade:

3.1.1. A prestação de serviço de fornecimento de refeições para os residentes do INI/Fiocruz visa assegurar uma alimentação adequada e saudável (conforme Lei nº 12.514, de 28 de outubro de 2011) por entender que a qualidade de vida dos estudantes seria fundamental para que as atividades de ensino ocorram satisfatoriamente. A recomendação é que a alimentação seja fornecida no local do programa de residência, ou seja, pelo Hospital (CH) não devendo esta ser paga por tickets.

3.1.2. Não há espaço físico adequado para produção de refeições na Cantina do CH e assim, se justifica a contratação de serviços de fornecimento de refeições transportadas para os residentes, produzidas na cozinha da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e distribuídas na Cantina.

3.1.3. A Cantina fica localizada no refeitório do CH e atende aos servidores públicos, funcionários terceirizados e público circulante. Pretende-se, portanto, com a cessão onerosa de uso da área da Cantina para exploração comercial de lanches e refeições dentro do CH irá proporcionar maior comodidade, agilidade e segurança a profissionais e circulantes do CH.

3.1.4. A Cantina deve atender às diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho e ensino, objetivando propiciar opções de alimentação saudáveis e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário.

3.2. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá cumprir as especificações técnicas definidas previamente no contrato e estar de acordo com boas práticas de alimentação, assegurando-se uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, respeitando-se a cultura local e com atenção às condições socioambientais, tomando-se como referência adultos saudáveis. Na distribuição de refeições aos residentes no CH haverá a necessidade de apoio de funcionários da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

3.3. O Senut ficará responsável pela fiscalização quanto às questões técnicas inerentes ao contrato.

3.4. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá fornecer gêneros e produtos alimentícios, materiais de

consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos, mão de obra especializada, operacional (inclusive para o transporte das refeições) e administrativa em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas às normas vigentes da Vigilância Sanitária, e ainda, higienização das dependências, utensílios e equipamentos utilizados.

3.5. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deve possuir cozinha central e própria na região Metropolitana do Rio de Janeiro no momento de habilitação da melhor proposta, pois não há espaço físico adequado para produção de refeições no CH. O transporte e a distribuição das refeições serão realizados de forma adequada à legislação vigente (tempo máximo recomendado de até 40 min e temperatura adequada acima de 60°C).

3.6. Todos os itens relativos a indumentárias, utensílios, equipamentos e instalações correm por conta da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, não cabendo qualquer espécie de absorção ou indenização pelo INI/Fiocruz. Exceto instalações estruturais, como paredes e sistema de ar-condicionado.

3.7. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

3.7.1. A Cantina fica localizada no refeitório do CH do INI/Fiocruz, situado a Avenida Brasil, 4365 – Manguinhos – Rio de Janeiro/RJ – CEP 21040-900.

3.7.2. Em relação às instalações físicas a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA usará o refeitório com área útil de 75m², que fica no Bloco Técnico do CH (Anexo I) e consta também com área externa coberta para realizar as refeições. A área de manipulação e acondicionamento da Cantina possui 22,75 m², conforme o seu layout no Anexo II.

3.7.3. Deverá ser realizado o reaquecimento das preparações sempre eu necessário.

3.7.4. O serviço deverá ser prestado regularmente dentro de padrões de qualidade e em consonância com as normas higiênico-sanitárias e balanceadas com base nas técnicas de segurança alimentar e nutricional.

3.7.5. A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do instrumento de contrato, organização e ajustes da área física.

3.7.6. O horário de funcionamento hábil para atender ao maior volume de circulantes e a escala dos residentes deverá ser: Segunda a sexta: 6:30 às 21:00h, Sábado: 6:30 às 14:00h e Domingos e feriados: 6:30 às 15:30h.

3.7.7. Para comercialização de produtos e preparações a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá aceitar pagamento em espécie, principais tickets refeição e cartões de débito/crédito.

3.7.8. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA poderá assumir compromisso de funcionamento além desse horário mediante solicitação da Fiocruz.

3.7.9. Fica vedada a utilização de equipamentos que produzem fumaça como por exemplo, fritadeira.

4. Requisitos da contratação

4.1. A prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para residentes do INI /Fiocruz e a cessão onerosa de uso da área da Cantina do CH para exploração comercial de lanches e refeições, tem a natureza de serviço continuado sem dedicação de mão de obra exclusiva e envolverá todas as etapas do processo de operacionalização para produção de refeições na cozinha da empresa CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e distribuição destas na Cantina, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de clientes e os respectivos horários definidos pela CONTRATANTE /PERMITENTE. O faturamento das refeições (almoço e jantar) dos residentes será de acordo com a demanda.

4.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias, dentre as quais destacam-

se:

4.2.1. Elaboração de cardápios completos destinados à exploração comercial de lanches e refeições e ao serviço de fornecimento de refeições aos residentes;

4.2.2. Aquisição, recebimento e armazenamento de gêneros alimentícios, descartáveis, material de limpeza e materiais de consumo em geral;

4.2.3. Pré-preparo e preparo dos alimentos e produção das refeições e lanches;

4.2.4. Porcionamento e distribuição das refeições, utilizando-se de utensílios apropriados;

4.2.5. Na distribuição de refeições aos residentes no refeitório do CH haverá a necessidade de apoio de funcionários da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

4.2.6. Acompanhamento dos serviços em geral;

4.2.7. Coleta de amostras para análises microbiológicas e físico-químicas de toda a alimentação preparada e servida;

4.2.8. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados em todas as refeições servidas;

4.2.9. Higienização e manutenção das dependências utilizadas, de todos os equipamentos, utensílios e mobiliário da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e da CONTRATANTE /PERMITENTE existentes na área do refeitório;

4.2.10. Os critérios de tempo e temperatura de algumas etapas de atividades acima deverão estar de acordo com a legislação, estando a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA sujeita às penalidades cabíveis quanto ao não cumprimento dos mesmos.

4.3. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições e reciclagem de embalagens. Para uma menor utilização de embalagens descartáveis (principalmente de isopor) sugerimos o uso misto entre utensílios descartáveis e não descartáveis (louça, vidro, inox). De acordo com a orientação da Comissão de Infecção hospitalar do INI (CCIH) não há contra-indicação de utilização de utensílios permanentes (louças e talheres) na Cantina desde que respeitado a legislação RDC 216/04 e ajuste de acordo com o espaço físico atual.

4.4. A empresa deve possuir cozinha central na Região Metropolitana do Rio de Janeiro no momento de habilitação da melhor proposta. Esta deverá conter profissionais capacitados para suporte administrativo e técnico ao descritivo, em atendimento aos chamados e solicitações emanadas da CONTRATANTE /PERMITENTE. A cozinha central deverá estar dentro dos padrões exigidos pela vigilância sanitária e a RDC – 216/2014 Anvisa – Ministério da Saúde. Esta cozinha central será vistoriada pelas equipes do Senut e CCIH em relação a condições sanitárias, sendo o parecer favorável um requisito para contratação.

4.5. Haverá um espaço no refeitório com cafeteiras, geladeiras e fornos de micro-ondas já adquiridos pela CONTRATANTE/PERMITENTE que serão utilizados pelos funcionários do INI/Fiocruz que trazem suas refeições de casa.

4.6. O horário de funcionamento para atender ao maior volume de circulantes e a escala dos residentes deverá ser:

4.6.1. Segunda a sexta: 6:30 às 21:00h

4.6.2. Sábado: 6:30 às 14:00h

4.6.3. Domingo e feriados: 6:30 às 15:30h

Sustentabilidade

4.7. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis:

4.7.1. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deve realizar suas atividades de modo a contribuir para o controle do meio ambiente através de medidas que evitemos desperdício e contaminação de alimentos, água e energia.

4.7.2. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água e de energia, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.

4.7.3. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.

4.7.4. A utilização 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.

4.7.5. Deverão ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo do Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica (PROCEL) e o selo do Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial (INMETRO).

4.7.6. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deverá seguir as normas INMETRO e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

4.7.7. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá ter programa destinado a reutilização de embalagens.

4.7.8. Sugerimos utilização mista de embalagens e utensílios descartáveis e não descartáveis com objetivo de reduzir a geração de resíduo produzido no Refeitório do CH. A utilização destes itens fica a critério da empresa e de seu fluxo de trabalho.

Subcontratação

4.8. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

Garantia da contratação

4.9. Será exigida a garantia da contratação do fornecimento de refeições para residentes que tratam os arts. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, no percentual e condições descritas nas cláusulas do contrato.

4.10. Em caso de opção pelo seguro-garantia, a parte adjudicatária deverá apresentá-la, no máximo, até a data de assinatura do contrato.

4.11. A garantia, nas modalidades caução e fiança bancária, deverá ser prestada em até 10 dias úteis após a assinatura do contrato.

4.12. O contrato oferece maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à garantia da contratação.

Vistoria

4.13. A avaliação prévia do local de execução dos serviços pelas empresas proponentes é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10 horas às 15 horas, com agendamento prévio pelo telefone: (21) 3865-9602 e 3284-4703.

4.14. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.15. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.16. Caso o licitante opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.17. A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

4.18. A vistoria é altamente recomendada para o correto dimensionamento e elaboração da proposta.

5. Modelo de execução do objeto

Condições de execução

A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1. Início da execução do objeto: após assinatura do contrato e prazo de 3 dias para adequação e organização de área física.

5.2. A Prestação de serviço de fornecimento de refeições (almoço e jantar) para residentes do Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas (INI/FIOCRUZ) e a Cessão onerosa de uso da Cantina do INI /Fiocruz envolverá todas as etapas do processo de operacionalização para produção de refeições na sede da empresa CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e distribuição destas no refeitório, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de clientes e os respectivos horários definidos pela CONTRATANTE/PERMITENTE neste TR.

5.3. A empresa deverá equipar as áreas do refeitório de acordo com a necessidade, para atender as boas práticas de alimentação e demanda do CH.

5.4. As refeições/preparações deverão ser entregues em 2 ou 3 etapas de acordo com os turnos de utilização do refeitório, para evitar que o tempo de transporte e exposição do alimento ultrapasse os critérios de segurança alimentar (tempo/temperatura).

5.5. O serviço deverá ser prestado regularmente dentro de padrões de qualidade e em consonância com as normas higiênico-sanitárias e balanceadas com base nas técnicas de segurança alimentar e nutricional.

5.6. Na cessão de espaço com exploração comercial a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá aceitar pagamento em espécie, principais tickets refeição, cartões de débito/crédito.

5.7. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA poderá assumir compromisso de funcionamento além dos horários previstos mediante acordo de ambas as partes.

5.8. Fica vedada a utilização de equipamentos que produzem fumaça como por exemplo, fritadeira.

5.9. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá desenvolver atividades relacionadas a boas práticas ambientais, adotando o uso racional da água, eficiência energética, programa de gerenciamento de resíduos sólidos, destinação final adequada de resíduos de óleos utilizados no preparo das refeições, uso misto entre utensílios descartáveis e não descartáveis (louça, vidro, inox) para redução de resíduos descartáveis.

5.10. A empresa deve possuir cozinha central na Região Metropolitana do Rio de Janeiro no momento de habilitação da melhor proposta. Esta deverá conter profissionais capacitados para suporte administrativo e técnico ao descritivo, em atendimento aos chamados e solicitações emanadas

da CONTRATANTE/PERMITENTE.

5.11. A cozinha central ou sucursal deverá estar dentro dos padrões exigidos pela vigilância sanitária e a RDC – 216/2014 Anvisa – Ministério da Saúde. Esta cozinha central será vistoriada pelas equipes do Serviço de Nutrição e da Comissão de Infecção hospitalar (CCIH) do INI em relação a condições sanitárias, sendo o parecer favorável um requisito para contratação.

5.12. O INI poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produtos julgados inconvenientes ao interesse público, não adequado em relação a risco microbiológico e a imagem da Instituição.

5.13. A Cessão Onerosa de Uso não poderá ser cedida ou transferida a terceiros, no todo ou em parte, sendo proibida a locação, empréstimo, cessão de uso de qualquer espaço, em área de dependência da Fiocruz, ainda que para a mesma finalidade.

5.14. A interlocução entre a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e a Fiocruz será feita através do Serviço de Gestão de Contratos (Gescon) do INI/Fiocruz e fiscal do contrato.

Local e horário da prestação dos serviços

5.15. Os serviços serão prestados no refeitório do Centro Hospitalar do Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas, situado a Avenida Brasil, 4365 – Manginhos – Rio de Janeiro/RJ – CEP 21040-900.

5.16. Os serviços serão prestados no seguinte horário:

- Segunda a sexta: 6:30 às 21:00h
- Sábado: 6:30 às 14:00h
- Domingo e feriados: 6:30 às 15:30h

Rotinas a serem cumpridas

5.17. A execução contratual observará as rotinas de fiscalização técnica abaixo:

- Controle do número de refeições fornecidas para os residentes.
- Conferir faturamento mensal das refeições dos residentes.
- Atestar a Nota Fiscal referente ao fornecimento das refeições para residentes.
- Comunicar reclamações dos comensais, intercorrências e inadequações a CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA sempre que necessário.
- Preencher check list de fiscalização mensal (Anexo 1).
- Notificar empresa através da “*Ficha de notificação*” (Anexo 2) será contabilizada mensalmente, sendo considerada não conformidade grave todo evento que causa transtorno ao SENUT e insegurança alimentar ao comensal. Na presente prestação de serviço as metas a serem cumpridas deverão atingir naquele mês: no máximo 2 (duas) não conformidades graves.
- Realizar “Pesquisa de satisfação” (Anexo 3). Para cada item avaliado do questionário de pesquisa sobre alimentação será considerado satisfatório quando 70% dos usuários assinalaram as opções “bom” e “muito bom”. Para fins de avaliação do contrato a satisfação total deve ser superior a 70%.
- Realizar “Visita técnica” a área produtora das refeições deverá ser acompanhada pela nutricionista da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e pela equipe da CCIH do CH/INI. Será emitido parecer e relatório técnicos, conforme itens previstos na RDC nº 275/2002, RDC nº 216 /2004 da ANVISA (Anexo 4). A meta neste item é ter como resultado no relatório como aprovado ou parcialmente aprovado. Este quesito visa propor melhorias, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional dos comensais. A periodicidade das visitas técnicas será a critério do fiscal.

Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.18. REFEIÇÕES E LANCHES (EXPLORAÇÃO COMERCIAL)

5.18.1. O cardápio deve ser variado e com preparações saudáveis de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados. As opções do

cardápio deverão ser elaboradas pela CONTRATADA/ PERMISSIONÁRIA e aprovado previamente pelo fiscal do contrato ou profissional designado por ele. O cardápio deverá ser composto por preparações bem elaboradas que atendam a um bom nível de satisfação dos comensais.

5.18.2. Os cardápios, tanto os referentes ao fornecimento de residentes quanto aos da exploração comercial deverão ser avaliados previamente pelo fiscal de contrato e deverão ter uma rotatividade de 3 meses. No inverno, sugere-se a disponibilização de um tipo de sopa ou caldo.

5.18.3. O espaço físico destinado à exploração comercial de refeições e lanches deverá ser adequado pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

5.18.4. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá oferecer uma variedade adequada de lanches, sendo que alguns itens são obrigatórios com a finalidade de fornecer produtos alimentícios saudáveis contribuindo para a boa nutrição dos usuários.

5.18.5. Colocar placas de identificação de todas as preparações servidas, data de produção e de validade.

5.18.6. No Quadro 1 estão alguns exemplos de alimentos que deverão ser obrigatoriamente comercializados na Cantina. Os alimentos que não estão contidos neste quadro, somente poderão ser comercializados mediante autorização prévia do fiscal do contrato.

Quadro 1. Alimentos autorizados para venda na Cantina do CH

SALGADOS
Salgados assados sabores diversos (massa comum e integral)
Esfiha (massa comum e integral)
Empadas sabores diversos e/ou empadão
Pão de queijo
Pão de batata (com/sem recheio)
Folhados salgados
DOCES
Doces diversos (mousses, pudins, pavês, gelatinas)
Bolos caseiros
SANDUÍCHES
Pão com manteiga

Pão com frios
Sanduíches naturais diversos produzidos na Unidade
BEBIDAS
Refrigerantes em lata (normal, diet, light ou zero)
Refrigerante de 02 litros (normal, diet, light ou zero)
Bebidas isotônicas (tipo Gatorade)
Bebida a base de soja – 200 ml
Chá gelado (normal, diet, light ou zero)
Iogurte (integral, diet ou light)
Água mineral com e sem gás – copo e garrafa de 500 ml
Água de coco (industrializada) embalagem 200 ml - marca consagrada
Leite enriquecido com frutas diversas (“vitaminas”)
Suco de frutas integral industrializado – 200 ml ou 500 ml
Suco natural de fruta (fruta natural e/ou polpa de fruta pasteurizada congelada – diversos sabores)
Café coado (com ou sem leite)
Café expresso
Café expresso c/leite
Cappuccino
Leite aromatizado (chocolate ou outros sabores) – 200 ml

Leite puro quente/frio
Chocolate quente/frio
VARIADOS
Biscoitos doce e salgado sem recheios (tradicional e integral)
Picolés de frutas e sorvetes
Bomboniere (chocolates, barra de cereais, bananadas e similares, balas, amendoim etc.)
Queijos processados (sachês)
Frutas inteiras (higienizada, embalada contendo na embalagem a etiqueta de validade)
Açaí

5.18.7. A CONTRATADA/ PERMISSIONÁRIA deverá disponibilizar diariamente: sal em sachê, queijo parmesão (ralado no dia) para as massas, limão cortado, azeite de oliva extravirgem, vinagre de vinho tinto. O azeite e o vinagre deverão estar em suas embalagens individuais. guardanapos brancos, copos de 200 ml descartáveis, palitos embalados, canudos de papel embalados individualmente.

5.18.8. Disponibilizar aos usuários, por livre demanda, gel sanitizante para as mãos nos pontos de acesso aos balcões de distribuição.

5.19. REFEIÇÕES DOS RESIDENTES (ALMOÇO E JANTAR)

5.19.1. O fornecimento das refeições deverá ser em formato pronto para consumo de acordo com a demanda. A empresa deverá realizar a distribuição das refeições (almoço e jantar) com o auxílio de um funcionário de apoio. A distribuição das refeições será realizada diariamente, incluindo finais de semana e feriados. O Serviço de Nutrição enviará lista prévia com residentes autorizados a receber as refeições.

5.19.2. As refeições prontas para consumo podem ser substituídas por lanches ou preparações de igual valor da refeição somente em situações especiais que serão controladas por funcionários designados pelo fiscal do contrato. A composição sugerida deste lanche seria bebida (suco, café, bebidas lácteas, iogurte, refrigerante, entre outros), sanduíches completos (composto de pão ou

tapioca, verduras, legumes, frango desfiado e/ou lácteos), saladas variadas, tortas salgadas e sobremesa. De acordo com os dados do Senut referente ao contrato vigente de fornecimento de refeição para residentes, o modo alternativo é acionado de forma esporádica em média duas vezes por semana. Estas serão pagas no valor da refeição pois são equivalentes e podem ser substitutos a refeição convencional.

5.19.3. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá apresentar opções de lanches que será aprovado previamente pelo fiscal do contrato ou alguém designado por ele.

5.19.4. O fornecimento dos serviços deverá ser prestado regularmente dentro de padrões de qualidade e em consonância com as normas higiênico-sanitárias e balanceadas com base nas técnicas de segurança alimentar e nutricional.

5.19.5. O cardápio deve ser variado e com preparações saudáveis de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira. Alimentos ultraprocessados devem ser evitados. As opções do cardápio deverão ser elaboradas pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e aprovado previamente pelo fiscal do contrato ou profissional designado por ele. O cardápio deverá ser composto por preparações bem elaboradas que atendam a um bom nível de satisfação dos comensais. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá apresentar opções de lanches que será aprovada pelo Senut.

5.19.6. Em relação às instalações físicas, a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA utilizará a Cantina para distribuição e controle das refeições com a necessidade de apoio de funcionários da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

5.19.7.COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO E JANTAR:

5.19.7.1. O fornecimento das refeições deverá ser em formato pronto para consumo de acordo com a demanda. A empresa CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá realizar a distribuição das refeições (almoço e jantar) com o auxílio de um funcionário de apoio.

5.19.7.2. O fornecimento dos serviços deverá ser prestado regularmente dentro de padrões de qualidade e em consonância com as normas higiênico-sanitárias e balanceadas com base nas técnicas de segurança alimentar e nutricional.

5.19.7.3. O cardápio deverá ser composto por preparações bem elaboradas que atendam a um bom nível de satisfação dos comensais. Deverá ser oferecido 1 opção ao cardápio no almoço e no jantar.

5.19.7.4. O cardápio deverá ser composto por preparações bem elaboradas que atendam a um bom nível de satisfação dos comensais. Este será composto por arroz, feijão, prato principal, guarnição, salada, refresco e sobremesa, conforme Quadro abaixo. O cardápio mensal a ser praticado deverá ser enviado com antecedência de 15 dias em relação ao primeiro dia de utilização, para análise pelo fiscal do contrato ou profissional designado por ele. Ele estará sujeito a mudanças e aprovação.

Quadro 2. Composição, Per capita e frequência das refeições (almoço e jantar)

Item	Alimento	Per capita	Frequência
1	Arroz branco ou integral	100g	7 vezes/semana
	Feijão preto	90 g	2 vezes/semana

2	OU carioquinha	90 g	3 vezes/semana
	OU mulatinho	90 g	2 vezes/semana
3	Carne bovina	120g	3 vezes/semana
	OU frango (sem osso)	100-150g	2 vezes/semana
	OU suína (copa lombo)	120g	1 vez/semana
	OU peixe (filé de peixe, peixe em postas)	100g	1 vez/semana
4	Guarnição (farofa, polenta, purê, suflê, quiche e outros)	60 g	1 vez/semana
	OU hortaliça B e C, leguminosas, cereais integrais	80g	6 vezes/semana
5	Salada (hortaliças e outros)	80g	7 vezes/semana
6	Refresco natural da fruta (50% de suco de fruta)	200 mL	7 vezes/semana
7	Sobremesas (fruta da estação ou doces diversos)	1 porção	7 vezes/semana

5.19.8. GÊNEROS ALIMENTÍCIOS:

5.19.8.1. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá utilizar gêneros alimentícios e outros materiais de consumo, de marca conceituada, qualidade comprovada e com boa aceitabilidade pelos comensais. Bem como receber e utilizar gêneros e mercadorias e outros materiais que atendam ao controle de qualidade contido na legislação sanitária, deverão estar em conformidade as normas vigentes da Vigilância Sanitária e registro no Ministério da Saúde e/ou Ministério da Agricultura.

5.19.8.2. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal – S.I.F., SISBI ou S.I.E., com a devida aprovação, através de Certificado de Inspeção.

5.19.8.3. É da responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA a aquisição de utensílios e equipamentos para que a oferta das refeições preze pela excelência, com rapidez no atendimento de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária e as determinações da CONTRATANTE/PERMITENTE, pelo fiscal do contrato ou pessoa por ele designada.

5.19.8.4. De acordo com a preparação utilizar os seguintes tipos de carne:

Bifes, grelhados e com molhos	contrafilé ou alcatra
-------------------------------	-----------------------

Assados, bifes de panela e bife role	coxão duro, lagarto
Iscas grelhadas, strogonoff	alcatra, contrafilé
Goulash, carne em pedaços ensopados	coxão duro, patinho
Almôndegas, Quibes, hambúrguer, carne moída, sopa	acém, músculo, paleta

5.19.8.5. Nas preparações de peixe poderão ser usados filés de congro rosa, salmão, viola, cação ou pescada.

5.19.8.6. O arroz utilizado deverá ser do tipo agulhinha tipo I.

5.19.8.7. O refresco de fruta deve ser natural com 50% de suco concentrado

5.19.8.8. Os alimentos preparados e não consumidos em uma refeição (sobras limpas) não poderão ser utilizados posteriormente.

5.19.9. EMBALAGENS E UTENSÍLIOS:

5.19.9.1. Sugerimos utilização mista de embalagens e utensílios descartáveis e não descartáveis com objetivo de reduzir a geração de resíduo produzido no Refeitório do CH. A utilização destes itens fica a critério da empresa e de seu fluxo de trabalho. A orientação da CCIH indica que não há contraindicação de utilização de utensílios não descartáveis (louças e talheres) desde que respeitado a legislação RDC 216/04 e o dimensionamento da área física.

5.19.9.2. A salada deverá vir em embalagem separada e individual. No jantar de dias não úteis as refeições deverão ser entregues e acondicionadas em embalagens adequadas ao aquecimento em micro-ondas.

5.19.9.3. As refeições deverão vir etiquetadas com informações sobre validade (data e hora).

5.19.9.4. Os utensílios utilizados deverão ser embalados individualmente, arrumados para promover boa aparência e qualidade das preparações. As refeições deverão ser especificadas.

5.19.9.5. Os sucos naturais de fruta (50% de suco de fruta) - 200ml deverão ser ofertados em embalagem descartáveis com tampa, atendendo a temperatura de até 5°C.

5.19.9.6. As embalagens de alimentos e bebidas deverão ser bem fechadas, protegidas, limpas, íntegras e devidamente identificadas incluindo o horário da produção da refeição e validade. Não serão faturadas refeições com embalagens inadequadas (derramadas, com vazamentos, sujas, mal acondicionadas e sem a identificação).

5.19.9.7. Todas as refeições deverão ser acompanhadas de talheres; guardanapos; sal, açúcar e adoçantes em embalagens individuais.

5.19.9.8. A CONTRATADA/PERMISSONÁRIA deverá fornecer também molhos diversos, azeite extravirgem e vinagre em sachês individuais para acompanhamento das saladas.

5.19.9.9. É vedado o uso de temperos artificiais, glutamato monossódico ou quaisquer produtos que o contenham em sua composição.

Bifes, grelhados e com molhos	contrafilé ou alcatra
Assados, bifes de panela e bife role	coxão duro, lagarto
Iscas grelhadas, strogonoff	alcatra, contrafilé
Goulash, carne em pedaços ensopados	coxão duro, patinho
Almôndegas, Quibes, hambúrguer, carne moída, sopa	acém, músculo, paleta

5.19.10. PORCIONAMENTO:

5.19.10.1. O processo de porcionamento das refeições deve ser efetuado na cozinha central da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana seguindo a legislação vigente.

5.19.10.2. Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com per capita utilizando-se de utensílios apropriados e padronizados.

5.19.11. TRANSPORTE DAS PREPARAÇÕES ALIMENTARES:

5.19.11.1. As preparações devem ser acondicionadas em termobox ou similar devidamente fechados, e transportadas em carro fechado e licenciado, vistoriado pela vigilância sanitária, sendo de responsabilidade da empresa CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA seguir padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

Tempo

- As refeições e preparações manipuladas que serão servidas reaquecidas (acima de 70°C), deverão ser montadas e porcionadas na hora do consumo para evitar queda da qualidade e os riscos de contaminação microbiológica.

Temperatura

- Realizar controle de temperatura das preparações e refeições através do uso de termômetro, calibrado e de fácil leitura, na saída da empresa e na chegada ao local definido pela CONTRATANTE/PERMITENTE com objetivo de promover controle de qualidade microbiológico e sensorial. Deve-se utilizar formulário próprio para esta finalidade. O transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega e consumo, deve ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.

Técnica

- Antes da montagem das refeições, estas devem estar em temperatura máxima (em torno de 85°C), após a montagem, em torno de 70°C;
- O porcionamento e envase devem ser realizados o mais próximo possível do horário de transporte;
- A temperatura durante a distribuição e transporte deve ficar acima de 60°C;

- Alimentos refrigerados devem ser transportados em temperatura segura de até 5°C.

Acondicionamento

- As caixas deverão ser higienizadas rotineiramente e armazenadas em local apropriado e protegido contra intempéries, vetores e poeira;
- Deverão ser adotados cuidados para evitar transbordamento e vazamentos das preparações;
- As caixas de transporte também devem ser dotadas de lacre de segurança para garantir que nada seja violado durante o período do transporte;
- Não será permitido o uso de caixas de transporte de isopor ou outro material poroso ou de difícil higienização.

Transporte e recebimento

- Os entregadores devem se apresentar em condições de higiene e devidamente uniformizados;
- O veículo para transporte das refeições deverá ser de uso exclusivo para este fim e deve ser vistoriado pela vigilância sanitária (laudo de inspeção sanitária);
- Não é permitido o transporte concomitante, num mesmo compartimento de carga, de alimentos preparados ou industrializados crus, semiprocessados ou prontos para o consumo com ingredientes, matérias-primas e embalagens alimentícias, se estes apresentarem risco de contaminação cruzada àqueles;
- Acondicionar as preparações e alimentos em recipientes adequados, tipo “hot box” ou “coolers” ou containers plásticos, a fim de manter temperatura adequada e separação necessária;
- As embalagens devem ser bem fechadas, protegidas, íntegras e devidamente identificadas;
- O veículo deve ser adequado e higienizado para evitar a contaminação ambiental;
- Temperatura durante transporte: acima de 60°C.

5.19.12. FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES:

5.19.12.1. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá distribuir todas as refeições para os residentes nos locais destinados, com suporte de profissionais da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA capacitados para a realização das atividades.

5.19.12.2. É de responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA coletar as informações dos residentes referentes as escolhas das refeições ofertadas.

5.19.12.3. Haverá uma lista nominal na porta dos ambientes alimentares para fins de controle interno do Senut e definição de acesso a realizar as refeições ou outra solução tecnológica de controle de acesso.

5.19.12.4. As refeições devem estar protegidas contra poeiras, insetos e outras pragas urbanas, e contra contaminantes oriundos dos consumidores, tais como gotículas de saliva e fios de cabelo, e, distantes de saneantes, produtos de higiene e demais produtos tóxicos.

5.19.12.5. As refeições devem obedecer aos critérios de tempo x temperatura de acordo com a legislação vigente durante toda a distribuição. Os alimentos que não observarem esses critérios devem ser desprezados.

5.19.12.6. A temperatura de alimentos quentes durante a distribuição deve ficar acima de 60°C.

5.19.12.7. Alimentos refrigerados devem ser distribuídos em temperatura segura de até 5° C.

5.19.12.8. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá manter os ambientes alimentares devidamente higienizados.

5.19.12.9. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá orientar os comensais sobre higienização das mãos na entrada do refeitório, sobre a organização do espaço e controle de acesso.

5.19.13. HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS DA EMPRESA:

5.19.13.1. Os trabalhadores da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverão estar devidamente uniformizados. Os uniformes devem estar bem conservados e limpos, com troca diária e utilização somente nas dependências internas da empresa; cabelos presos e totalmente protegidos; sapatos fechados, antiderrapantes, em boas condições de higiene e conservação; botas de borracha, para a limpeza e higienização do estabelecimento ou quando necessário.

5.19.13.2. Os uniformes a serem fornecidos pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA a seus colaboradores deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada, sem qualquer repasse do custo para o empregado.

5.19.13.3. Os trabalhadores devem manter a barba e bigode raspados diariamente; unhas curtas, limpas, sem esmalte ou base; sem maquiagem e cílios postiços. Durante o trabalho não deverão utilizar celulares ou adornos, por exemplo: colares, amuletos, pulseiras, fitas, brincos, piercing, relógio, anéis e alianças, entre outros. Os objetos necessários para uso no trabalho tais como, caneta, lápis, papéis, termômetro, entre outros, devem ser colocados nos bolsos inferiores do uniforme.

5.19.13.4. Deve ser elaborado pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA o Manual de boas práticas, Instruções de trabalho, Procedimentos Operacionais Padronizados e registros específicos de controle do processo seguindo a legislação vigente. Os treinamentos dos funcionários devem ocorrer com periodicidade e deve ser registrado em lista nominal com o tema abordado.

5.19.13.5. Realizar antissepsia das mãos adotando técnicas e produtos de acordo com a legislação vigente. lavar frequentemente as mãos, principalmente, quando mudar de função ou atividade e após o uso de sanitários.

5.19.13.6. Não utilizar no período de trabalho fones de ouvido, rádios ou similares.

5.19.13.7. Deverá fornecer aos seus colaboradores, equipamentos de proteção individual, tais como: luvas, toucas, máscaras, aventais descartáveis, aventais impermeáveis ou não, luvas de borracha para limpeza, luvas térmicas e o que for necessário ao trabalho e à proteção individual, conforme legislação vigente.

5.19.13.8. Para os EPI que não são descartáveis deverá ser elaborado um cronograma para a substituição sistemática deles.

5.19.13.9. A CONTRATANTE/PERMITENTE poderá solicitar a substituição de uniformes, sempre que eles não atenderem às condições mínimas de apresentação.

5.19.14. CONTROLE BACTERIOLÓGICO:

5.19.14.1 É de responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos aos trabalhadores, pelo método “APCC” (Análise dos Perigos e Pontos Críticos de Controle).

5.19.14.2. Para controle de qualidade da alimentação a ser servida, a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá coletar diariamente, durante a distribuição, amostra de no mínimo 100 (cem) g das preparações do cardápio diário servido. Elas deverão ser devidamente acondicionadas em embalagens esterilizadas e lacradas, identificadas com: nome do local, data, horário, preparação e nome do responsável pela coleta.

5.19.14.3. Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA amostras de todas as preparações fornecidas aos residentes, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para coleta e transporte das amostras. Já as amostras de alimentos comercializados só serão analisadas em caso de suspeita de toxinfecção alimentar ou qualquer situação de insegurança alimentar avaliada pelo fiscal do contrato.

5.19.14.4. Encaminhar para fiscal do contrato quando houver suspeita de intoxicação alimentar ou conforme solicitação da CONTRATANTE/PERMITENTE, laudo de análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. O Laboratório será de livre escolha da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físico-químicas dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE/PERMITENTE para avaliação.

5.19.15. INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIO E RECURSOS HUMANOS:

5.19.15.1. Em relação às instalações físicas, a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA utilizará o refeitório do CH. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá ainda adaptar às suas expensas e sem ônus para a CONTRATANTE/PERMITENTE mão de obra necessária para prestação do serviço de alimentação.

5.19.15.2. O número de funcionários deverá ser suficiente e capacitados para o bom andamento do serviço e organização do ambiente alimentar, considerando o número de refeições servidas, diferenciação dos cardápios, espaço físico, equipamentos, sistema de distribuição de refeições, horários de cada turno e outros serviços, de forma a garantir o atendimento, dentro dos padrões de qualidade determinados pela CONTRATANTE /PERMITENTE.

5.19.15.3. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá manter o quadro de pessoal completo (área técnica e operacional), de forma a atender plenamente às obrigações assumidas em contrato, inclusive nos finais de semana e feriados, providenciando a reposição de funcionários diariamente, para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças em geral (saúde, maternidade, paternidade, etc.), afastamentos, e outros, da área técnica, administrativa e operacional, de forma a manter sempre constante o número de profissionais para desempenhar as funções.

5.19.15.4. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA não deve colocar nenhum informativo, cartaz, letreiro, faixa, bandeira, estandarte ou elemento promocional na fachada do prédio ou parte interna dos ambientes alimentares, salvo com autorização prévia e escrita do fiscal do contrato.

5.19.15.5. É de responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA:

- Todas as etapas da prestação de serviço, englobando a aquisição dos gêneros alimentícios, preparo das refeições, transporte e distribuição das refeições.

- Higienização e manutenção das dependências utilizadas, de todos os equipamentos, utensílios e mobiliário existentes na área, independente a quem pertença, no início, durante e final do contrato como, por exemplo, higienização de mesas e cadeiras; limpeza, manutenção preventiva e corretiva de exaustores e de caixa de gordura.
- Manutenção de itens de uso contínuo e reparos de problemas ocasionados pelo desgaste natural dos componentes do imóvel, como por exemplo, ralos, pias, torneiras, tomadas e interruptores, portas, fechaduras, de falha no rejunte de pisos e azulejos e na manta vinílica.
- Todas as cadeiras e mesas.
- Instalação e manutenção de cortina de vento na porta externa do Refeitório.
- Manutenção da área física disponibilizada pela CONTRATANTE/ PERMITENTE durante a execução do contrato, que deverá ser entregue pela CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA em perfeito estado no início e final dele.

5.19.15.6. As manutenções contratuais solicitadas pela CONTRATADA/ PERMISSIONÁRIA deverão informadas com antecedência ao Serviço de Infraestrutura (Seinfra) e será acompanhado por um dos seus técnicos.

5.19.15.7. Os problemas provenientes da estrutura e instalações internas que afetam a habitabilidade e/ou colocam em risco a integridade do imóvel e da CONTRATADA/ PERMISSIONÁRIA fica sendo responsabilidade da CONTRATANTE/PERMITENTE, tais como:

- Infiltrações.
- Problemas hidráulicos que necessitem quebra de paredes (consertos em tubulações e troca completa de registros gerais ou válvulas).
- Problemas relacionados a vedação, fixação e integridade de pias.
- Problemas na fiação elétrica e no quadro de forças.
- Problemas em peças de ar-condicionado e aquecedores que não são trocadas em manutenções preditivas (placas, sensores, válvulas, condensadoras, unidades de comando, etc.)
- Janelas com folha solta ou entrada de água pela esquadria.
- Estufamento/descolamento de revestimentos de paredes e pisos.
- Problemas em telhados, calhas e troca de caixa d'água.

5.19.16. RESÍDUOS

5.19.16.1. O descarte dos resíduos provenientes das atividades do refeitório (Bloco técnico) será de responsabilidade da empresa CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, antes, durante e após a distribuição das refeições.

5.19.16.2. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA será responsável pela limpeza diária durante e após cada refeição, das áreas da Cantina não deixando nenhum tipo de resíduo alimentar, embalagens e descartáveis.

5.19.16.3. Limpeza da área externa da Cantina, onde é realizada carga e descarga das mercadorias e preparações.

5.19.16.4. Todos os resíduos recicláveis ou não deverão ser acondicionados em sacos plásticos resistentes, fechados, sob responsabilidade da empresa CONTRATADA/

PERMISSIONÁRIA, devendo ser conduzido em containers próprios com rodízios e íntegros, até o abrigo de resíduos da CONTRATANTE/ PERMITENTE, em horários determinados.

5.19.16.5. A destinação final dos resíduos será realizada pela empresa prestadora de serviço da Fiocruz.

5.19.17. PRAGAS E VETORES

5.19.17.1. Todas as entradas para o refeitório (portas, janelas etc.) devem ser mantidas fechadas, devendo somente ser abertas quando houver movimentação de produtos ou pessoas.

5.19.17.2. Zelar pela higiene, limpeza e organização da área de forma a evitar o aparecimento de vetores nocivos à saúde.

5.19.17.3. Realizar dedetização em caráter preventivo (a cada 6 meses) ou corretivo.

5.19.18. RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

5.19.18.1. As refeições fornecidas diariamente deverão ser equilibradas e estar em condições higiênico-sanitárias, adequadas desde o preparo até o momento da entrega.

5.19.18.2. As atividades necessárias ao fornecimento das refeições deverão estar sob a responsabilidade do(a) nutricionista da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, conforme legislação em vigor, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

5.19.18.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste documento e na proposta, devendo ser corrigidos /refeitos/substituídos no prazo fixado pelo fiscal do contrato, às custas da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades.

5.19.18.4. O fiscal técnico deverá apurar mensalmente o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos no ato convocatório.

Procedimentos de transição e ajuste da área física

5.20. Serão necessários procedimentos de transição e finalização do contrato devido às características do objeto e para que haja continuidade de serviços durante a fase de encerramento, quando se tratar de serviços contínuos ou de substituição de contratado, assim como planejar a transição entre contratados de modo a assegurar que o risco de descontinuidade de serviços ou mesmo a queda no nível dos serviços seja minimizada e que o prazo de transição seja suficiente para não haver interrupção de serviços.

6. Modelo de gestão do contrato

6.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133, de 2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

6.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

6.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

6.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

6.5. Após a assinatura do contrato, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados pelos índices de medição de resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Fiscalização

6.6. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, caput).

Fiscalização Técnica

6.7. O fiscal técnico do contrato acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VI);

6.8. O fiscal técnico do contrato anotará no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, §1º e Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, II);

6.9. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, III);

6.10. O fiscal técnico do contrato informará ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, IV);

6.11. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, o fiscal técnico do contrato comunicará o fato imediatamente ao gestor do contrato. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, V);

6.12. O fiscal técnico do contrato comunicará ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 22, VII).

Fiscalização Administrativa

6.13. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário (Art. 23, I e II, do Decreto nº 11.246, de 2022).

6.14. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência; (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 23, IV).

Gestor do Contrato

6.15. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, IV).

6.16. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, II).

6.17. O gestor do contrato acompanhará a manutenção das condições de habilitação da contratada, para fins de empenho de despesa e pagamento, e anotará os problemas que obstem o fluxo normal da liquidação e do pagamento da despesa no relatório de riscos eventuais. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, III).

6.18. O gestor do contrato emitirá documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial quanto ao cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado nos indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VIII).

6.19. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, X).

6.20. O gestor do contrato deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração. (Decreto nº 11.246, de 2022, art. 21, VI).

6.21. O gestor do contrato deverá enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

7. Critérios de medição e pagamento

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumentos de Medição de Resultado (IMR), descrito no subitem 7.4 (Anexos 1 ao 4).

7.2. Será indicada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

7.2.1. não produzir os resultados acordados,

7.2.2. deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

7.2.3. deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

7.3. A utilização do IMR não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os critérios abaixo:

7.4.1. Na presente prestação de serviço do item 1 (fornecimento de refeição dos residentes) as metas a serem cumpridas (índice de medição de resultados) serão: no máximo 02 (duas) "Notificações de não conformidades graves" e relatório mensal adequado de "Check list de fiscalização" da Cantina.

7.4.2. Na prestação de serviço do item 2 (cessão onerosa de uso para exploração comercial) as metas a serem cumpridas (índice de medição de resultados) serão: "Pesquisa de Satisfação" dos comensais com no mínimo 70% de conceitos "muito bom" e "bom" e relatório adequado de "Visita técnica" na área produtora de refeições.

7.4.3. O não atingimento das metas pode acarretar multas e não renovação do contrato

7.4.4. CHECK LIST DE FISCALIZAÇÃO (ANEXO 1):

7.4.4.1. A visita de fiscalização na Cantina deverá ser realizada pela equipe do Senut/INI com periodicidade mensal. Será emitido relatório técnico, conforme itens previstos na RDC nº 275/2002, RDC nº 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA). Este quesito visa propor melhorias, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional dos comensais.

7.4.4.2. O relatório será entregue à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA que deverá elaborar um plano de ação de acordo com o período estipulado para resolução das não conformidades.

7.4.4.3. META: Se no período de 1 mês as ações corretivas e/ou propostas de melhorias não forem realizadas pela empresa, ela receberá uma notificação de não conformidades considerada grave.

7.4.5. NOTIFICAÇÃO DE NÃO CONFORMIDADES GRAVES (ANEXO 2):

7.4.5.1. Será considerado não conformidade grave os eventos que causam transtorno ao SENUT e insegurança alimentar ao funcionário como por exemplo: toxinfecção alimentar comprovadamente causada pelo consumo das preparações servidas no refeitório, qualquer tipo de contaminação encontrada nas preparações sejam elas de natureza química, física ou biológica e outros acontecimentos que serão avaliados à critério do fiscal de contrato.

- Número de notificações graves por mês: até 2 notificações, será realizado o valor mensal do contrato sem penalidade (multa);

- Número de notificações graves por mês: 3 a 4 notificações, terá multa de 0,4% no valor mensal do contrato;

- Número de notificações graves por mês: 5 notificações, terá multa de 0,8% no valor mensal do contrato;

- Número de notificações graves por mês: mais de 6 notificações por mês terá multa de 1,6% valor mensal do contrato.

7.4.5.2. META: Na presente prestação de serviço deverão atingir naquele mês: no máximo 2 (duas) não conformidades graves.

7.4.6. PESQUISA DE SATISFAÇÃO (ANEXO 3):

7.4.6.1. A pesquisa de satisfação dos comensais será disponibilizada para avaliação do serviço prestado pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA. Para cada item avaliado do questionário de pesquisa sobre alimentação será considerado satisfatório quando 70% dos usuários assinalaram as opções "bom" e "muito bom".

- Resultado superior a 70% de pacientes satisfeitos será pago o preço no valor mensal do contrato sem penalidades (multa);

- Valores inferiores a 70% a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA pagará o preço no valor mensal do contrato com multa, entretanto a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá elaborar plano de ação com objetivo de corrigir os itens de menor pontuação e conseqüentemente melhorar o resultado da próxima pesquisa.

7.4.6.2. META: Igual ou superior a 70% de comensais satisfeitos (conceitos “muito bom” e “bom”) em relação à pesquisa de satisfação dos comensais.

7.4.6.3. No caso de não atingimento da meta, com 2 pesquisas de satisfação abaixo de 70%, deverá aplicar multa de 0,4%.

7.4.7. VISITA TÉCNICA (ANEXO 4):

7.4.7.1. A visita técnica a área produtora de lanches deverá ser acompanhada pela nutricionista da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA e pela equipe do CCIH do CH/INI. Será emitido parecer e relatório técnico, conforme itens previstos na RDC n° 275/2002, RDC n° 216/2004 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) e conforme modelo Check list – Visita técnica. Este quesito visa propor melhorias, a fim de promover a segurança alimentar e nutricional dos comensais. A periodicidade das visitas técnicas será a critério do fiscal.

7.4.7.2. O relatório desta vistoria será entregue à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA que deverá elaborar um plano de ação de acordo com o período estipulado para resolução das não conformidades.

7.4.7.3. META: Aprovada ou Aprovada com necessidade de elaboração de plano de ação corretiva e/ou propostas de melhorias pela empresa contratada.

Do recebimento

7.5. A emissão da Nota Fiscal/Fatura deve ser precedida do recebimento definitivo dos serviços do item 1 (fornecimento de refeições dos residentes), nos termos abaixo.

7.6. No prazo de até 5 dias corridos do adimplemento da parcela, a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá entregar toda a documentação comprobatória do cumprimento da obrigação contratual.

7.7. No prazo de até 10 dias corridos a partir do recebimento dos documentos da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, a equipe de fiscalização deverá analisar em consonância com suas atribuições, e encaminhá-los ao gestor do contrato.

7.8. O recebimento definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato, ou, em qualquer época, das garantias concedidas e das responsabilidades assumidas em contrato e por força das disposições legais em vigor.7.9.

7.9. Ao final de cada período de faturamento, o fiscal técnico do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto e, se for o caso, a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizados em consonância com os indicadores previstos, que poderá resultar no redimensionamento de valores a serem pagos à contratada, registrando em relatório a ser encaminhado ao gestor do contrato.

7.9.1 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta, sem prejuízo da aplicação das penalidades.

7.10. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá- los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

7.11. Os serviços serão recebidos definitivamente por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado, obedecendo os seguintes procedimentos:

7.11.1. Emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo e setorial, quando houver, no cumprimento de obrigações assumidas pelo contratado, com menção ao seu desempenho na execução contratual, baseado em indicadores objetivamente definidos e aferidos, e a eventuais penalidades aplicadas, devendo constar do cadastro de atesto de cumprimento de obrigações, conforme regulamento (art. 21, VIII, Decreto nº 11.246, de 2022).

7.11.2. Realizar a análise dos relatórios e de toda a documentação apresentada pela fiscalização e, caso haja irregularidades que impeçam a liquidação e o pagamento da despesa, indicar as cláusulas contratuais pertinentes, solicitando à CONTRATADA, por escrito, as respectivas correções;

7.11.3. Emitir Termo Detalhado para efeito de recebimento definitivo dos serviços prestados, com base nos relatórios e documentações apresentadas; e

7.11.4. Comunicar a empresa para que emita a Nota Fiscal ou Fatura, com o valor exato dimensionado pela fiscalização.

7.11.5. Enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão.

7.12. No caso de controvérsia sobre a execução do objeto, quanto à dimensão, qualidade e quantidade, deverá ser observado o teor do art. 143 da Lei nº 14.133, de 2021, comunicando-se à empresa para emissão de Nota Fiscal no que pertence à parcela incontroversa da execução do objeto, para efeito de liquidação e pagamento.

7.13. Nenhum prazo de recebimento ocorrerá enquanto pendente a solução, pelo contratado, de inconsistências verificadas na execução do objeto ou no instrumento de cobrança.

7.14. O recebimento definitivo não excluirá a responsabilidade civil pela solidez e pela segurança do serviço nem a responsabilidade ético-profissional pela perfeita execução do contrato.

Liquidação

Para o serviço a ser prestado no item 1 (fornecimento de refeições dos residentes):

7.15. Recebida a Nota Fiscal ou documento de cobrança equivalente ao serviço, correrá o prazo de 10 (dez) dias úteis para fins de liquidação, na forma desta seção, prorrogáveis por igual período, nos termos do art. 7º, §2º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 77/2022.

7.16. O prazo de que trata o item anterior será reduzido à metade, mantendo-se a possibilidade de prorrogação, nos casos de contratações decorrentes de despesas cujos valores não ultrapassem o limite de que trata o inciso II do art. 75 da Lei nº 14.133, de 2021

7.17. Para fins de liquidação, o setor competente deve verificar se a Nota Fiscal ou Fatura apresentada expressa os elementos necessários e essenciais do documento, tais como:

7.17.1. o prazo de validade;

7.17.2. a data da emissão;

7.17.3. os dados do contrato e do órgão contratante;

7.17.4. o período respectivo de execução do contrato;

7.17.5. o valor a pagar; e

7.17.6. eventual destaque do valor de retenções tributárias cabíveis.

7.18. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, esta ficará sobrestada até que o contratado providencie as medidas saneadoras, reiniciando-se o prazo após a comprovação da regularização da situação, sem ônus à contratante;

7.19. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da comprovação da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta *on-line* ao SICAF ou, na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 68 da Lei nº 14.133/2021.

7.20. A Administração deverá realizar consulta ao SICAF para: a) verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas no edital; b) identificar possível razão que impeça a participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas (INSTRUÇÃO NORMATIVA Nº 3, DE 26 DE ABRIL DE 2018).

7.21. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade do contratado, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do contratante.

7.22. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, o contratante deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade fiscal quanto à inadimplência do contratado, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

7.23. Persistindo a irregularidade, o contratante deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada ao contratado a ampla defesa.

7.24. Havendo a efetiva execução do item 1 do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso o contratado não regularize sua situação junto ao SICAF.

Prazo de pagamento

7.25. Para os itens 1 e 2 do objeto, o pagamento será efetuado no prazo máximo de até 10 (dez) dias úteis, contados da finalização da liquidação da despesa e do mês subsequente ao vencido, respectivamente.

7.26. A contrapartida referente ao item 2 (cessão onerosa de uso para exploração comercial) será devida a partir do 1º (primeiro) dia útil do mês seguinte ao início das atividades da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, respeitado o prazo máximo para início pleno das atividades.

7.27. No caso de atraso injustificado no pagamento da contrapartida mensal referente ao item 2 (cessão onerosa de uso para exploração comercial), ou início das atividades, ou interrupção de funcionamento

sem justificativa, será aplicada multa de 3% (três por cento) por dia de atraso, calculada sobre o valor da contrapartida mínima mensal, até o limite de 30 (trinta) dias, quando então a Outorga de Permissão de uso será revogada, se a justificativa a ser apresentada por escrito pela CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA não for aceita pela Fiocruz. Sobre a importância devida será acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, sem prejuízo das demais cominações legais.

Forma de pagamento

7.28. Para o item 1 (fornecimento de refeições dos residentes) o pagamento será realizado através de ordem bancária, para crédito em banco, agência e conta corrente indicados pela CONTRATADA/ PERMISSIONÁRIA.

7.29. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

7.30. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável.

7.30.1. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, quando houver, serão retidos na fonte, quando da realização do pagamento, os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

7.31. O contratado regularmente optante pelo Simples Nacional, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 2006, não sofrerá a retenção tributária quanto aos impostos e contribuições abrangidos por aquele regime. No entanto, o pagamento ficará condicionado à apresentação de comprovação, por meio de documento oficial, de que faz jus ao tratamento tributário favorecido previsto na referida Lei Complementar.

7.32. Para o item 2 (cessão onerosa de uso para exploração comercial) o pagamento da contrapartida mínima será realizado mensalmente, até 10 (dez) dias úteis do mês subsequente ao vencido, por meio da Guia de Recolhimento da União - GRU, em favor da Fundação Oswaldo Cruz, devendo o comprovante de depósito ser encaminhado ao Gestor administrativo da Cessão de Uso, para contabilização. O valor fixo de contrapartida mensal, expressa em reais, será de R\$ 8.266,92 (oito mil, duzentos e sessenta e seis reais e noventa e dois centavos), conforme demonstrado no Anexo 5.

Reajuste

7.33. Para o item 1 (fornecimento de refeições dos residentes), os preços são fixos e irremovíveis no prazo de 1 (um) ano contado da data limite para a apresentação das propostas.

7.34. Dentro do prazo de vigência do contrato e mediante solicitação da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, os preços contratados para o fornecimento de refeições para residentes poderão sofrer reajuste após o interregno de um ano, aplicando-se o índice IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo) exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

7.35. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

7.37. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

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

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

7.40. O reajuste será realizado por apostilamento.

7.41. Pode solicitar com as devidas justificativas o equilíbrio econômico-financeiro e cabe a Fiocruz aceitar.

8. Critérios de seleção do fornecedor

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

8.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA, com adoção do critério de julgamento pelo MENOR PREÇO referente ao item 1 do certame (fornecimento de refeições para residentes).

Regime de execução

8.2. O regime de execução do contrato será Empreitada por preço global.

Exigências de habilitação

8.3. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

8.3.1. Atestado(s) de Capacitação Técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprobatório(s) do desempenho de prestação de serviço de fornecimento de lanches em restaurante institucional e com especificação similar com desempenho satisfatório, sendo o público mínimo de 100 lanches/dia e período não inferior a dois anos de experiência.

8.3.2. Apresentação da documentação do Responsável Técnico da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas - CRN 4, conforme artigo 9 da Resolução CFN nº 510, de 16 de maio de 2012, que dispõe sobre o registro, nos Conselhos Regionais de Nutricionistas, de atestados para comprovação de aptidão para desempenho de atividades nas áreas de alimentação e nutrição e dá outras providências.

8.3.3. Apresentar cópia do licenciamento sanitário no ato da assinatura do contrato, documento este fornecido pela Secretaria Municipal de Saúde, de acordo com a Descrição dos Serviços referente a sua área de produção de alimentos (Resolução SMG "N" nº 693 de 17 de agosto de 2004, que dispõe sobre o licenciamento de Estabelecimentos de Interesse para a Saúde, no âmbito da Vigilância Sanitária Municipal, e dá outras providências).

8.3.4. Será realizado parecer técnico na forma de relatório, baseado na visita de inspeção realizada na unidade de produção da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA com objetivo de avaliar adequação sanitária e condições logísticas (Resolução RDC nº 216/2004 e Resolução RDC nº 275 /2002). Esta visita será realizada pela equipe de nutricionistas do INI (Anexo 2).

8.3.5. O critério de julgamento da proposta será associado ao parecer técnico da área da equipe de nutrição da Fiocruz. Será desclassificada a empresa que não atingir padrão de qualidade exigido pela CONTRATANTE/PERMITENTE de acordo com exigências sanitárias vigentes e logística de fornecimento.

Habilitação jurídica

8.4. Pessoa física: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

8.5. Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6. Microempreendedor Individual - MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

8.7. Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.8. Sociedade empresária estrangeira: portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

8.9. Sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

8.10. Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz

8.11. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

8.12. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso.

8.13. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.14. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS).

8.15. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

8.16. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

8.17. Prova de regularidade com a Fazenda do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.

8.18. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.19. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Econômico-Financeira

8.20. Certidão negativa de insolvência civil expedida pelo distribuidor do domicílio ou sede do licitante, caso se trate de pessoa física, desde que admitida a sua participação na licitação (art. 5º, inciso II, alínea “c”, da Instrução Normativa Seges/ME nº 116, de 2021), ou de sociedade simples;

8.21. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, *caput*, inciso II);

8.22. Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais, comprovando:

8.22.1. Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um);

8.22.2. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura; e

8.22.3. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos.

8.22.4. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

8.23. Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação capital mínimo ou patrimônio líquido mínimo de até 10% do valor total estimado da contratação.

8.24. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133, de 2021, art. 65, §1º).

8.25. O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação Técnica

8.26. Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação.

8.27. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

8.28. Registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN 4, em plena validade;

8.28.1. Sociedades empresárias estrangeiras atenderão à exigência por meio da apresentação, no momento da assinatura do contrato, da solicitação de registro perante a entidade profissional competente no Brasil.

9. Estimativas do Valor da Contratação

Valor (R\$): XX,XX

9.1. O custo estimado total da contratação é de R\$ XX,XX (XXXXXXXXXXXX) para o item 1 (fornecimento de refeições para residentes), conforme custos unitários apostos no Estudo técnico preliminar.

Estimativa da contrapartida mensal

9.2. O valor de contrapartida fixo mensal é de R\$ 8.266,92 (oito mil, duzentos e sessenta e seis reais e noventa e dois centavos) para o item 2 (cessão onerosa de uso para exploração comercial), deverá ser paga pela empresa via GRU, conforme valores unitários demonstrados no Anexo 5.

10. Adequação orçamentária

10.1. As despesas decorrentes da presente contratação correrão à conta de recursos específicos consignados no Orçamento Geral da União.

10.2. A contratação será atendida pela seguinte dotação:

UASG: 254492 INSTITUTO DE PESQUISAS EVANDRO CHAGAS - IPEC

AÇÃO: 8305 ATENÇÃO DE REFERÊNCIA E PESQUISA CLÍNICA EM PATOLOGIAS DE ALTA COMPLEXIDADE DA MULHER, DA CRIANÇA E DO ADOLESCENTE E EM DOENÇAS INFECCIOSAS

FINALIDADE: 650 Atenção de Referência a portadores de Doenças Infecciosas

ELEMENTO DE DESPESAS: 33.90.39.41 Fornecimento de Alimentos

PTRES: 219761

10.3. A dotação relativa aos exercícios financeiros subsequentes será indicada após aprovação da Lei Orçamentária respectiva e liberação dos créditos correspondentes, mediante apostilamento.

11. Obrigações da CONTRATANTE/PERMITENTE

11.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

11.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, notificando as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, e encaminhando os apontamentos para as providências cabíveis.

11.3. Notificar a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

11.4. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, no que couber, em conformidade com as legislações.

11.5. Não praticar atos de ingerência na administração da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, tais como:

- 11.5.1. exercer o poder de mando sobre os empregados da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, devendo reportar-se somente aos responsáveis por ela indicados, exceto quando o objeto da contratação previr o atendimento direto, tais como nos serviços de recepção e apoio ao usuário;
- 11.5.2. direcionar a contratação de pessoas para trabalhar na empresa CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA;
- 11.5.3. promover ou aceitar o desvio de funções dos trabalhadores da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA, mediante a utilização destes em atividades distintas daquelas previstas no objeto da contratação e em relação à função específica para a qual o trabalhador foi contratado; e
- 11.5.4. considerar os trabalhadores da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA como colaboradores eventuais do próprio órgão ou entidade responsável pela contratação, especialmente para efeito de concessão de diárias e passagens.
- 11.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento dos serviços objeto do contrato.
- 11.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade dos serviços, após seu recebimento.
- 11.8. Cientificar o órgão de representação judicial da Advocacia-Geral da União para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.
- 11.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, "as built", especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas;
- 11.10. Fiscalizar o cumprimento dos requisitos legais, quando a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA houver se beneficiado da preferência estabelecida pela legislação.
- 11.11. Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento, pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 11.12. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE/PERMITENTE:
- 11.12.1. A CONTRATANTE/PERMITENTE reserva-se o direito de exercer completa fiscalização do serviço a ser realizado, obrigando-se a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA a permitir a entrada de funcionários designados pela CONTRATANTE/PERMITENTE, nos locais de armazenamento, preparo e distribuição em suas instalações.
- 11.12.2. À CONTRATANTE/PERMITENTE, por intermédio do fiscal/gestor ou profissional designado por esses, é assegurado a gestão e/ou fiscalização dos serviços contratados, de forma a acompanhar a execução contratual, a qualquer tempo, com acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, de modo a assegurar o cumprimento da execução do escopo contratado cabendo, entre outros:
- 11.12.2.1. verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, dos alimentos autorizados para venda na Cantina e dos equipamentos, registrando eventuais ocorrências;
- 11.12.2.2. examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo ou qualidade inferior;
- 11.12.2.3. verificar as condições técnicas, de higiene e conservação das dependências, equipamentos e utensílios.

11.12.3. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE/PERMITENTE não exclui nem diminui a completa responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais.

12. Obrigações da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA

12.1. Executar os serviços conforme especificações deste TR e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os gêneros alimentícios, insumos, equipamentos e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas.

12.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

12.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE/PERMITENTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, o valor correspondente aos danos sofridos.

12.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor.

12.5. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no órgão CONTRATANTE/PERMITENTE, conforme legislação.

12.6. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa contratada deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os documentos necessários de acordo com a legislação vigente.

12.7. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à CONTRATANTE/PERMITENTE.

12.8. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

12.9. Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela CONTRATANTE/PERMITENTE, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

12.10. Paralisar, por determinação da CONTRATANTE/PERMITENTE, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

12.11. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

12.12. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este TR, no prazo determinado.

12.13. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

12.14. Submeter previamente, por escrito, à CONTRATANTE/PERMITENTE, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste TR.

12.15. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.

12.16. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

12.17. Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

12.18. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato.

12.19. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados da Lei nº 14133, de 2021.

12.20. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE/PERMITENTE.

12.21. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

12.22. OUTRAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA:

12.22.1. Apresentar à CONTRATANTE/PERMITENTE os empregados devidamente uniformizados e identificados, por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso.

12.22.2. Utilizar o local e demais instalações cedidas, única e exclusivamente para os fins e objetivos desta licitação.

12.22.3. Atender as Normas e Resoluções da ANVISA e as normas técnicas da ABNT, Legislação Ambiental Federal, Estadual e Municipal vigente e de Segurança e Saúde assim como as NR's aplicáveis ao objeto de contratação.

12.22.4. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN-4), com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas e de planejamento inerentes a uma Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). O profissional nutricionista deverá supervisionar o serviço de fornecimento de refeições e lanches na Cantina diretamente. Ele será o responsável técnico, respondendo e resolvendo as solicitações da supervisão dos fiscais do contrato ou profissionais designados por eles.

12.22.5. Elaborar e implementar o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) específicos da Unidade, conforme legislações vigentes, procedendo, periodicamente, à revisão e atualização deles. Realizar treinamento periódico com os funcionários sobre higiene e manipulação de alimentos com lista de presença e conteúdo do assunto proposto.

12.22.6. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante as horas de trabalho no INI/FIOCRUZ, mantendo o devido respeito e cortesia entre os colegas de trabalho, superiores, pacientes, acompanhantes e funcionários da CONTRATANTE/PERMITENTE.

12.22.7. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA compromete-se a afastar imediatamente das dependências do INI/FIOCRUZ, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada, por motivos profissionais ou de indisciplina, promovendo sua imediata substituição.

12.22.8. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA se responsabilizará por eventuais paralisações das atividades por parte de seus empregados e outras intercorrências (ex.: greve de transportes etc.), garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer ônus à CONTRATANTE /PERMITENTE.

12.22.9. O alvará de localização da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA só poderá conter as atividades autorizadas e compatíveis com o objeto da Concorrência, mesmo que os objetivos sociais previstos no respectivo contrato social sejam mais amplos.

12.22.10. Caberá a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA a instalação e a manutenção de linhas telefônicas por sinal de rádio ou móvel que vier utilizar.

12.22.11. As despesas com manutenção e combustível dos veículos para o transporte dos gêneros e alimentos, correrão por conta da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, não cabendo à Administração Pública, qualquer tipo de reembolso.

12.22.12. O exercício da fiscalização constante não exime a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA de sua responsabilidade, no tocante à boa qualidade dos serviços prestados. A ausência total ou parcial da fiscalização, em nada diminui a total responsabilidade da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA.

12.22.13. Em caso de descumprimento, pela CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, de qualquer disposição contratual, esse fato deverá ser comunicado, pelo responsável pela fiscalização, à autoridade que firmou o presente instrumento de ajuste, para que por ela seja determinada a adoção das providências cabíveis.

12.22.14. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA poderá divulgar seus serviços às suas próprias expensas, nos meios de comunicação que desejar, não podendo utilizar logomarcas da Fiocruz ou de qualquer outro órgão do Governo Federal.

12.22.15. A CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA não poderá aplicar aos utensílios, indumentárias, materiais qualquer imagem, logomarca ou citação de propaganda de pessoa física ou jurídica sem prévia e expressa autorização da Fiocruz, excetuando-se as imagens da própria CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

12.22.16. É vedado a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA fazer uso de alto-falantes, receptor de televisão ou rádio, ou qualquer outro meio de difusão sonora.

12.22.17. A realização de trabalhos de adaptação não poderá interferir nas atividades do INI.

12.22.18. Finda a duração da Cessão onerosa de uso, a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA deverá desocupar o espaço no prazo de 05 dias úteis, retirando todos os equipamentos e mobiliários que tenha instalado às suas custas e realizando serviços de recuperação predial

(pintura, reparos de instalações, limpeza geral etc.) de forma a entregar a área a FIOCRUZ nas mesmas condições em que a recebeu. Fica a Administração do INI/FIOCRUZ responsável por realizar vistoria para recebimento do prédio.

12.22.19. O prazo que ultrapassar o estabelecido no item anterior para a desocupação e entrega da área será ressarcido à FIOCRUZ à base de 1/30 (um trinta avos) por dia de atraso, do valor que a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA vinha praticando a título de aluguel no decorrer da Permissão de Uso.

12.22.20. Durante o prazo estipulado para desocupação a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA não poderá promover atendimento ao público a qualquer título, devendo manter fechadas as portas.

12.22.21. O INI possui porteiro e bombeiros, entretanto, é da inteira responsabilidade da CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA a manutenção de medidas de segurança para preservação de seus bens de consumo e permanentes.

12.22.22. Não realizar venda de qualquer outro produto que não esteja contemplado neste TR.

12.22.23. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo e substituídos prontamente sem ônus à CONTRATANTE/PERMITENTE e encaminhados para análise microbiológica.

12.22.24. Manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta d'água, falta de energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente TR.

12.22.25. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. A CONTRATANTE/PERMITENTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA e utilizá-las sempre que necessário mediante aviso prévio.

12.22.26. Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE /PERMITENTE sob pena de aplicação de multas e demais penalidades previstas no TR. Os casos não previstos considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato deverão ser resolvidos entre o Senut e a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

12.22.27. Reexecutar serviços sempre que solicitado pela CONTRATANTE/PERMITENTE, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos.

12.22.28. Comunicar à CONTRATANTE/PERMITENTE, sempre que ocorrer quaisquer mudanças no Contrato Social da Empresa, após a assinatura da Portaria de Outorga, devendo encaminhar através de ofício, cópia autenticada do instrumento de alteração, devidamente protocolado pelo órgão fiscalizador competente.

12.22.29. Reconhecer que é a única e exclusiva responsável civil e criminal por danos ou prejuízos que vier a causar à CONTRATANTE/PERMITENTE, propriedade ou pessoa de terceiros, em decorrência da execução do objeto deste contrato, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus empregados em serviço, correndo às suas expensas, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE/PERMITENTE, ressarcimento ou indenizações que tais danos ou prejuízos possam causar.

12.22.30. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos e refeições servidas, respondendo, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para os fins previstos no presente contrato.

12.22.31. Responsabilizar-se pela vigilância e segurança interna do espaço físico concedido para desenvolvimento dos serviços contratuais.

12.22.32. Responsabilizar-se pela segurança do seu caixa e do dinheiro arrecadado, não havendo qualquer responsabilidade por parte da CONTRATANTE/PERMITENTE em caso de furto ou roubo praticado contra a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

12.22.33. Atender por sua conta, risco e responsabilidade, no que se refere às atividades, todas e quaisquer notificações, citações, intimações e exigências das autoridades municipais, estaduais e federais, relativas à saúde, higiene, segurança, silêncio, ordem pública, obrigações trabalhistas e sociais, respondendo pelas multas e penalidades decorrentes de sua inobservância.

12.22.34. Sujeitar-se ao controle e disciplina, cumprindo normas, regulamentos, circulares e ordens de serviço emanadas da Administração da CONTRATANTE/PERMITENTE, no que se refere às dependências e instalações de qualquer natureza.

12.22.35. Obter, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE/PERMITENTE, licenças, alvarás, autorizações etc., junto aos órgãos competentes, necessários à prestação do serviço, assim como, o pagamento das taxas ou multas advindas da concessão do uso do espaço físico, objeto do contrato.

12.22.36. Responsabilizar-se pela obtenção de autorização de funcionamento no espaço destinado à prestação do serviço junto ao órgão de Vigilância Sanitária responsável pelo município do Rio de Janeiro, conforme disposto no art. 45 do Decreto-Lei nº 986/1969 e no Código Sanitário do RJ de 28/12/2018, devendo a CONTRATANTE/PERMITENTE emvidar esforços para mencionada obtenção.

12.22.37. Não adquirir matéria-prima clandestina.

12.22.38. O INI poderá cancelar a venda de toda e qualquer mercadoria ou produtos julgados inconvenientes ao interesse público e a imagem da Instituição.

12.22.39. A Cessão Onerosa de Uso não poderá ser cedida ou transferida a terceiros, no todo ou em parte, sendo proibida a locação, empréstimo, cessão de uso de qualquer espaço, em área de dependência da Fiocruz, ainda que para a mesma finalidade.

13. Sanções administrativas

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, a CONTRATADA /PERMISSIONÁRIA que:

13.1.1. dar causa à inexecução parcial do contrato;

13.1.2. dar causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração, ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;

13.1.3. dar causa à inexecução total do contrato;

13.1.4. deixar de entregar a documentação exigida para o certame;

13.1.5. não manter a proposta, salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado;

13.1.6. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

13.1.7. ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da licitação sem motivo justificado;

13.1.8. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;

13.1.9. fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;

13.1.10. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;

13.1.11. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação;

13.1.12. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.

13.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, pode aplicar à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA as seguintes sanções:

13.2.1. advertência;

13.2.2. multa;

13.2.3. impedimento de licitar e contratar;

13.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar.

13.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

13.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

13.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

13.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

13.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

13.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

13.4. No caso de advertência, ocorrerá por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado.

13.5. No caso de multa, deverá ser calculada na forma do edital ou do contrato, não poderá ser inferior a 0,5% (cinco décimos por cento) nem superior a 30% (trinta por cento) do valor do contrato licitado ou celebrado com contratação direta e será aplicada a CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA.

13.6. No caso de impedimento de licitar e contratar, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo que tiver aplicado a sanção, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

13.7. No caso de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, impedirá o responsável de licitar ou contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta de todos os entes federativos, pelo prazo mínimo de 3 (três) anos e máximo de 6 (seis) anos. Será precedida de análise jurídica e observará as regras da Lei nº 14.133, de 2021.

13.8. Todas as sanções previstas serão precedidas de análise pela CONTRATANTE/PERMITENTE e observarão as regras da Lei nº 14.133, de 2021.

13.9. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa neste Termo de Referência.

13.10. As sanções previstas poderão ser aplicadas à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

13.11. As empresas ou profissionais estão sujeitas às penalidades da Lei nº 14133, de 2021.

13.12. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA/PERMISSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 14133, de 2021.

13.13. As multas devidas e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE/PERMITENTE serão deduzidos dos valores a serem pagos, ou recolhidos em favor da União, ou deduzidos da garantia, ou ainda, quando for o caso, serão inscritos na Dívida Ativa da União e cobrados judicialmente.

13.14. Caso a CONTRATANTE/PERMITENTE determine, a multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

13.15. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

13.16. 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.

13.17. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

13.18. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

13.19. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

13.20. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

13.21. Nas licitações de modalidade pregão realizadas no âmbito da Fiocruz é obrigatória a instauração de procedimento administrativo para aplicação das sanções conforme Portaria nº 150/2019 - Cogead /Fiocruz.

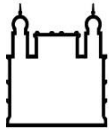
14. Responsáveis

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do [Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020](#).

Atenção: Apenas arquivos nos formatos ".pdf", ".txt", ".jpg", ".jpeg", ".gif" e ".png" enumerados abaixo são anexados diretamente a este documento.

- Anexo I - CHECK LIST DE FISCALIZACAO.pdf (129.96 KB)
- Anexo II - NOTIFICACAO DE NAO CONFORMIDADES GRAVES.pdf (124.3 KB)
- Anexo III - PESQUISA DE SATISFACAO.pdf (150.61 KB)
- Anexo IV - VISITA TECNICA.pdf (245.09 KB)
- Anexo V - DESPESAS CONDOMINAIS DA CANTINA CH.pdf (504.92 KB)

Anexo I - CHECK LIST DE FISCALIZACAO.pdf



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Instituto Nacional de Infectologia

Evandro Chagas

Anexo 1 – Check list fiscalização mensal

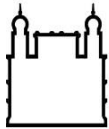
RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Empresa inspecionada:

Data da inspeção:

Adequação: C = Conforme; NC = Não Conforme; PC = Parcialmente Conforme; NA = não avaliado

	Itens avaliados	Adequação	Observação
Estrutura física	Ventilação adequada (sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores)?		
	Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação, higiene e com funcionamento adequado?		
	Áreas (ambiente/pisos/paredes) devidamente higienizadas?		
Manipuladores	Manipuladores possuem uniformes completos e limpos?		
	Não usam adornos (brincos, anéis etc)?		
	Utilizam EPI adequado às atividades desenvolvidas (luva térmica, máscara, touca etc)?		
Produtos de higienização	Produtos de higienização armazenados em locais isolados dos gêneros alimentícios?		
	Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde		
	Diluição, tempo de contato e modo de uso ou aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante		
Estoque	Ambiente, prateleiras e estrados higienizados?		
	Alimentos abertos com etiquetas de validade?		
	Perecíveis mantidos sob temperatura recomendada pelo fabricante?		
	Não perecíveis armazenados em locais livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie e afastados do piso e das paredes?		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas

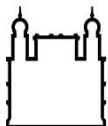


Instituto Nacional de Infectologia

Evandro Chagas

	Equipamentos de refrigeração em número suficiente?		
	Equipamentos de refrigeração com temperatura adequada?		
	Equipamentos de manutenção térmica (forno, estufa etc) em número suficiente?		
	Equipamentos de manutenção térmica (forno etc) com capacidade de manutenção acima de 60°C?		
Manipulação de alimentos	Matérias primas, ingredientes e embalagens em condições higiênico-sanitárias adequadas?		
	Alimentos transportados protegidos e com rotulagem?		
	Caixas de transporte higienizadas adequadamente?		
	Alimentos recebidos com temperatura acima de 60°C?		
	Equipamentos, maquinários, móveis e utensílios devidamente higienizados?		
	Fluxo ordenado sem cruzamento entre os procedimentos de recebimento, preparo e distribuição?		
Resíduos	Presença de lixeira com tampa sem contato manual?		
	Desratização e desinsetização por firmas credenciadas pela FEEMA e com periodicidade mínima semestral		
Responsável técnico	Responsável Técnico habilitado presente e documentado		
	Alimento	Temperatura	
Temperatura (acima de 60°C)			
Temperatura (acima de 60°C)			
Temperatura (inferior a 5°C)			
Percentual conformidade			

**Anexo II - NOTIFICACAO DE NAO CONFORMIDADES
GRAVES.pdf**



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Instituto Nacional de Infectologia

Evandro Chagas

Ficha de notificação – Via 1
(Empresa contratada)

Empresa:	Notificação: () Leve () Moderada () Grave
Data:	Local:

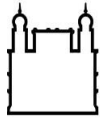
Resposta e Plano de ação em _____ dias úteis. Responsável: _____

Ficha de notificação – Via 2
(Serviço de nutrição)

Empresa:	Notificação: () Leve () Moderada () Grave
Data:	Local:

Resposta e Plano de ação em _____ dias úteis. Responsável: _____

Anexo III - PESQUISA DE SATISFACAO.pdf



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



ANEXO 3 - PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Identificação

Qual unidade deseja avaliar?

Centro hospitalar

Gaspar Viana

Como você se identifica?

Residentes e alunos

Profissional Assistencial (Nível Superior)

Profissional Assistencial (Nível Técnico)

Profissional de Gestão/Administrativo

Profissional de Apoio Operacional

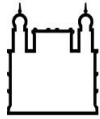
Pacientes e acompanhantes

Atendimento pela equipe

	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Cordialidade				
Rapidez				

Ambiente

	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Espaço físico				
Higiene				



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Instituto Nacional de Infectologia
Evandro Chagas

Avaliação

O que deseja avaliar?

Refeição (almoço/jantar)
Lanche
Sobremesa

REFEIÇÃO (almoço/jantar)	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Variedade				
Sabor				
Visual				
Cardápio				
Temperatura				

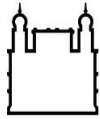
LANCHE	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Variedade				
Sabor				
Visual				
Cardápio				
Temperatura				

SOBREMESA	Muito bom	Bom	Regular	Ruim
Variedade				
Sabor				
Visual				
Cardápio				
Temperatura				

OBSERVAÇÕES E SUGESTÕES:

--

Anexo IV - VISITA TECNICA.pdf



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Anexo 4 - VISITA TÉCNICA

RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004

Empresa inspecionada: _____

Pregão nº: _____

Data do Pregão: _____

Inspeção nº: _____

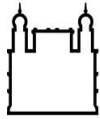
Data da inspeção: _____

Adequação: C = Conforme; NC = Não Conforme; PC = Parcialmente Conforme; NA = não avaliado

Itens Avaliados	Adequação	
1) Situações e Condições Estruturais		
1.1- Pisos de superfície lisa, compacta, de fácil higienização em todos os setores		
1.2- Paredes revestidas por material impermeável, liso, de fácil higienização, preferencialmente de cor clara		
1.3- Piso com declive suficiente ao escoamento e provido de ralos em número suficiente e sifonados com tampas que se fechem		
1.4- Depósitos de alimentos dotados de estrados ou prateleiras em número suficiente para suporte dos gêneros armazenados		
1.5- Gabinetes sanitários para público, separados por sexo, com lavatórios dotados de sabão líquido, toalhas descartáveis e lixeiras com tampa		
1.6- Gabinetes sanitários exclusivo para manipuladores de alimentos, separados por sexo, com lavatórios dotados de sabão líquido e toalhas descartáveis para higienização das mãos, vasos sanitários com tampo e sobretampo e papel higiênico; lixeiras com tampa; portas com fechamento automático e sem comunicação direta com a área de produção.		
1.7- Área exclusiva para guarda de roupas e utensílios dos funcionários		
1.8- Fossas, rede pública de esgotos, caixas de gordura em bom estado de conservação e funcionamento		
1.9- Dependências, utensílios e equipamentos devidamente higienizados.		

2) Ventilação e Iluminação	Adequação	
2.1) Ventilação suficiente, sem ocasionar desconforto térmico, acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores		
2.2) Sistema de exaustão mecânica em bom estado de conservação e higiene e com funcionamento adequado.		
2.3) Iluminação natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida e uso de luminárias protegidas.		

3) Abastecimento de Água Potável	Adequação	
3.1) Água de abastecimento oriunda da rede pública com potabilidade atestada semestralmente		
3.2) Água de abastecimento oriunda de fonte alternativa com potabilidade atestada mensalmente		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Instituto Nacional de Infectologia
Evandro Chagas

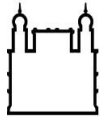
3.3) Existência de filtro d'água		
3.4) Reservatórios de água (caixas d'água e cisternas), dotados de tampa, sem vazamentos ou infiltrações e distantes de material estranho		

4) Equipamentos, Móveis e Utensílios	Adequação	
4.1) Equipamentos em perfeito estado de funcionamento, em número suficiente e de fácil higienização		
4.2) Bancadas, mesas e demais superfícies de manipulação impermeabilizadas, com superfícies íntegras e sem frestas		
4.3) Estantes, prateleiras e armários com superfícies impermeabilizadas e de fácil higienização		
4.4) Equipamentos de refrigeração em número suficiente e com capacidade de frio adequada ao tipo de produto armazenado		
4.5) Equipamentos de manutenção térmica (estufa, banho-maria etc.) em número suficiente e com capacidade de manutenção acima de 65°C		
4.6) Utensílios de material atóxico, que permita fácil limpeza, em bom estado de conservação e armazenados em local protegido contra a contaminação		
4.7) Existência de sistema de água quente corrente na área de lavagem de utensílios		

5) Limpeza e Desinfecção	Adequação	
5.1) Procedimentos de limpeza e desinfecção que garantam a higiene do ambiente e dos equipamentos, maquinários, móveis e utensílios		
5.2) Armazenagem de produtos de limpeza em local isolado dos gêneros alimentícios		
5.3) Existência de produtos de limpeza e desinfecção aprovados pelo Ministério da Saúde		

6) Matérias-primas	Adequação	
6.1) Produtos processados, utilizados como matéria-prima ou para revenda, adquiridos embalados e com rotulagem completa		
6.2) Perecíveis mantidos sob temperatura recomendada pelo fabricante		
6.3) Não perecíveis armazenados em locais livres de umidade e calor excessivo, com adequada separação por espécie e afastados do piso e das paredes.		

7) Manipuladores de Alimentos	Adequação	
7.1) Uniformes completos, de cor clara, com calçados fechados, cabelos bem protegidos, unhas aparadas, sem uso de adornos aparentando bom asseio pessoal		
7.2) Ausência de lesões cutâneas e doenças infecto-contagiosas		
7.3) Participação em Curso de Noções Básicas de Higiene para Manipuladores de Alimentos ministrado pela S/SCZ		
7.4) Lavagem de mãos com periodicidade suficiente com a finalidade de evitar a contaminação dos alimentos		



Ministério da Saúde

FIOCRUZ

Fundação Oswaldo Cruz

Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas



Instituto Nacional de Infectologia

Evandro Chagas

8) Manipulação de Alimentos	Adequação	
8.1- Operação realizada de forma higiênica		
8.2- Alimentos protegidos contra ação de insetos, poeira, agentes químicos e objetos estranhos		
8.3- Ausência de materiais estranhos ou em desuso nas áreas de manipulação ou depósito de alimentos		
8.4- Dietas prontas e embaladas com rotulagem completa		

9) Fluxo de Produção	Adequação	
9.1) Locais para pré-preparo (área suja) isolados da área de preparo (área limpa) por barreira física ou técnica evitando a contaminação cruzada		
9.2) Controle da circulação e acesso de pessoal não uniformizado nas áreas de produção		
9.3) Fluxo ordenado sem cruzamento entre os procedimentos de recebimento, pré-preparo, preparo e distribuição		

10) Distribuição	Adequação	
10.1) Alimentos transportados sob condições de temperatura capazes de garantir a manutenção refrigerada ou térmica até o destino final		
10.2) Alimentos transportados protegidos e com rotulagem		
10.3) Veículos de transporte devidamente licenciados pelo órgão sanitário		

11) Destino dos Resíduos	Adequação	
11.1) Lixo acondicionado em coletores de fácil higienização, dotados de tampa, dentro de sacos plásticos		
11.2) Setor isolado exclusivamente destinado à lixeira e protegido da ação de animais, vetores ou pragas		
11.3) Recolhimento de resíduos efetuado por firma autorizada		

12) Controle de vetores ou pragas	Adequação	
12.1) Janelas, portas e demais aberturas dotadas de sistemas de proteção contra a entrada de vetores ou pragas (telas milimetradas, molas)		
12.2) Desratização e desinsetização por firmas credenciadas pela FEEMA e com periodicidade mínima semestral		

13) Higienização e Armazenamento de Caixas de Transporte	Adequação	
13.1- Caixas higienizadas adequadamente		
13.2- Caixas armazenadas em local adequado, limpo, protegido contra insetos, poeira e intepéries.		

14) Responsabilidade Técnica	Adequação	
14.1- Responsável Técnico habilitado presente e documentado		
14.2- Atividades diárias de produção coordenadas por nutricionista		

Parecer: () Aprovada () Reprovada

**Anexo V - DESPESAS CONDOMINAIS DA CANTINA
CH.pdf**

	RELATÓRIO INFORMATIVO
	Aprovado por: Marco Antônio Ignácio

Cliente:	<i>FIOCRUZ – Instituto Oswaldo Cruz</i>		
Solicitante:	<i>Christiane Almeida</i>		
Local da Inspeção	<i>Centro Hospitalar Instituto Nacional de Infectologia</i>	Data	<i>29/10/23</i>
Objetivo:	ESTIMATIVA DE VALOR DE ENERGIA E ÁGUA – CANTINA CHC		
Elaboração:	<i>Daniel Carvalho – Eng. Eletricista</i> <i>Matrícula: 5818 / CREA/RJ 2018768808</i>		

DESCRIÇÃO GERAL:

Recebemos a solicitação para realizar **Levantamento Energético**

Data; 29/10/2023

Local: CANTINA CHC

Conforme solicitado segue uma estimativa de consumo e gastos de acordo com os as informações passadas. Porém os valores estão sujeitos a mudanças, pois dependem da faixa de consumo (Kw) ou (ciclos de m³), bandeira da concessionária(verde, amarela ou vermelha).

Estimativa de gasto com energia elétrica (consumo por hora)

RELATÓRIO INFORMATIVO

Aprovado por: Marco Antônio Ignácio

EQUIPAMENTO	QUANT	POTÊNCIA (W)/Volts	HORAS EM USO	CONSUMO (KW/H)
1. Ar condicionado tipo Split	1	1500W/220v	10	15 KW/H
2. Cafeteira	1	1000W/220v	1	1 KW/H
3. Chapa elétrica	1	4000W/220v	1	4 KW/H
4. Exaustor	1	200W/220v	10	2 KW/H
5. Extrator de suco	3	300W/220v	1	0,3 KW/H
6. Fogão elétrico	6	1500W/127V	1	1,5 KW/H
7. Forno elétrico	1	2000W/220V	1	2 KW/H
8. Freezer vertical	1	200W/220V	24	4,8 KW/H
9. Geladeira vertical	1	250W/220V	24	6 KW/H
10. Geladeira balcão	1	400W/220V	24	9,6 KW/H

11. Geladeira visor	1	200W/220V	10	2 KW/H
12. Iluminação	2	35W/127V	10	0,7 KW/H
13. Liquidificador	1	200W/127V	1	0,2 KW/H
14. Micro-ondas	1	1200W/220V	1	1,2 KW/H
15. Refresqueira	1	240W/127V	10	2,4 KW/H
16. Torneira elétrica	2	2500W/220	2	5 KW/H
17. Vitrine fria	1	650W/127	10	6,5 KW/H
18. Vitrine quente	1	500W/127	10	5 KW/H

Estimativa de gasto com energia elétrica em reais (R\$)

EQUIPAMENTO	DIAS	CONSUMO	TARIFA	VALOR (R\$)
1. Ar condicionado tipo Split	30	15 KW/H	1,07749	484,8705
2. Cafeteira	30	1 KW/H	1,07749	32,3247
3. Chapa elétrica	30	4 KW/H	1,07749	129,2988
4. Exaustor	30	2 KW/H	1,07749	64,6494
5. Extrator de suco	30	0,3 KW/H	1,07749	9,69741

6. Fogão elétrico	30	1,5 KW/H	1,07749	48,48705
7. Forno elétrico	30	2 KW/H	1,07749	64,6494
8. Freezer vertical	30	4,8 KW/H	1,07749	155,15856
9. Geladeira vertical	30	6 KW/H	1,07749	193,9482
10. Geladeira balcão	30	9,6 KW/H	1,07749	310,31712

11. Geladeira visor	30	2 KW/H	1,07749	64,6494
12. Iluminação	30	0,7 KW/H	1,07749	22,62729
13. Liquidificador	30	0,2 KW/H	1,07749	6,46494
14. Micro-ondas	30	1,2 KW/H	1,07749	38,78964
15. Refresqueira	30	2,4 KW/H	1,07749	77,57928
16. Torneira elétrica	30	5 KW/H	1,07749	161,6235
17. Vitrine fria	30	6,5 KW/H	1,07749	210,11055
18. Vitrine quente	30	5 KW/H	1,07749	161,6235

Total diário de consumo: 69,2 Kwh/h Total

diário em reais: R\$ 74,56

Total Mensal de consumo (30): 2.076 kw

Total Mensal em reais: R\$ 2.236,87

Tarifa da Light para órgãos não residenciais: R\$ 1,07749 em consumos até de 300 kw/h.

Conforme figura 1; Calculando uma estimativa média de **R\$ 2.2236,87** mensais, sujeito a alteração, de acordo com a bandeira tarifária vigente.



RELATÓRIO DE VISTORIA

Aprovado por: Marco Antônio Ignácio

Formula matemática utilizada:

$$\{(Q \cdot P / 1.000) \cdot h\} \cdot D \cdot \text{tarifa light}$$

Onde:

Q – quantidade

P – potência do aparelho

h – horas

D – dias

Tarifa da light – varia de acordo com a taxa de Kw/h (PLANILHA ABAIXO)

Figura 1

Resolução ANEEL Nº 3.176/2023
VIGÊNCIA A PARTIR DE 15/03/2023

BAIXA TENSÃO

TARIFAS DE BAIXA TENSÃO - R\$/kWh - junho/2023							
Classe de consumo	Tarifa com PIS/COFINS e ICMS					Tarifa homologada pela ANEEL sem incidência de ICMS/PIS/COFINS	Tarifa com PIS/COFINS isenta de ICMS
	Até 50 kWh	A partir de 51 kWh a 300 kWh	A partir de 301 kWh	Até 300 kWh	A partir de 301 kWh		
	Residencial			Todas as Classes			
	(Isento de ICMS)	(ICMS de 18%)	(ICMS de 18%) + (FECP de 4%)	(ICMS de 18%) + (FECP de 2%)	(ICMS de 18%) + (FECP de 4%)		
Residencial	0,86199	1,05121	1,10512	-	-	0,81062	0,86199
Tarifa Social							
- até 30 kWh	0,25638	-	-	-	-	0,24110	0,25638
- 31 até 50 kWh	0,43950	0,53598	-	-	-	0,41331	0,43950
- 51 até 100 kWh							
- 101 até 220 kWh	-	0,80397	-	-	-	0,61996	0,65925
- acima de 220 kWh	-	0,89330	-	-	-	0,68885	0,73251
- acima de 300 kWh	-	-	0,99863	-	-	0,68885	0,73251
Não residencial	-	-	-	1,07749	1,10512	0,81062	0,86199
Rural	-	-	-	1,07749	1,10512	0,81062	0,86199
Coop. Eletrificação Rural	-	-	-	1,00232	-	0,81062	0,86199
Serv. Público de Irrigação Rural	-	-	-	1,07749	1,10512	0,81062	0,86199
Iluminação Pública							
- Rede de Distribuição	-	-	-	0,59262	0,60782	0,44584	0,47410
- Bulbo da Lâmpada	-	-	-	0,64649	0,66307	0,48637	0,51719



RELATÓRIO DE VISTORIA

Aprovado por: Marco Antônio Ignácio

Consumo de água: R\$

Informação dada:

Consumo de água para uso de 2 torneiras. 1 para lavagem de mão e 1 para utensílios. Estimado em litros a cada 5 horas de uso por dia. Sendo 4 horas para torneira da pia de lavagem de utensílio e 1 hora para lavagem de mão.

2.600 litros por dia!



ESTRUTURA TARIFÁRIA VIGENTE				
PROCESSO SEI- 150001/023000/2022				
D.O. de 07/10/2022				
DECISÃO CAUTELAR - CONSELHO DIRETOR AGENERSA - REUNIÃO DE 06/10/2022.				
11.82% INCIDÊNCIA A PARTIR DE 08/11/2022				
TARIFA 1 - ÁREA A				
CATEGORIA	FAIXA	MULTIPLICADOR	TARIFA	VALOR
DOMICILIAR (CONTA MÍNIMA)		1,00	4,884896	73,26
PÚBLICA ESTADUAL	0-15	1,32	6,448062	96,72
	>-15	2,92	14,263896	738,55
TARIFA 1 - ÁREA B				
CATEGORIA	FAIXA	MULTIPLICADOR	TARIFA	VALOR
DOMICILIAR (CONTA MÍNIMA)		1,00	4,284988	64,26
PÚBLICA ESTADUAL	0-15	1,32	5,656184	84,84
	>-15	2,92	12,512164	647,88
CONSIDERAÇÕES				
NOTA: Os valores das contas se referem aos limites superiores das faixas sendo, nas faixas em aberto (MAIOR), equivalentes aos seguintes consumos:				
PÚBLICA:	60 m ³ /mês			

TARIFA SOCIAL: Considera 1 economia e cobrança de 30 dias;
Valor de conta para Unidade Predial (atendida com cobr./água e sem esgoto): R\$ 22.66. A cobrança de esgoto é igual à cobrança de água.



RELATÓRIO DE VISTORIA

Aprovado por: Marco Antônio Ignácio

Como é cobrado

Na cedae de acordo com minhas pesquisas e informações colhidas com atendente da concessionária, a cobrança ocorre da seguinte forma:

Dentro do ciclo mínimo de 0 – 15 m³ é cobrado o valor de R\$ 6,448062 por m³. Ultrapassando esse ciclo mínimo por exemplo.

O cliente consumiu 16 m³, os primeiros 15 m³ será cobrado o valor de R\$ 6,44 por m³. E o m³ excedente que neste caso é 1m³ é cobrado o valor de R\$ 14,26.

Exemplificando:

Valor cobrado = $(6,44 \times 15) + (14,26 \times 1) = R\$110,86$

No nosso caso gastaremos em média 2.600 litros por dia. Em um total de 30 dias gastaremos em média 78.000 litros de água, que equivalem a 78 m³. Que de acordo com a tabela vigente na tarifa 1 – área A. Será cobrado o valor de R\$ 96,72 (do mínimo) + R\$ 96,72 (esgoto) + o valor de R\$ 898,32 equivalente aos 63 m³ que ultrapassaram os 15 ciclos disponibilizados.

Totalizando: R\$ 1.091,82

Daniel Silva de Carvalho

Eng. Eletricista

Matricula: 5818/CREA/RJ2018768808

Marco Antônio Ignácio da Silva

Setor de Infraestrutura Instituto Nacional de Infectologia Evandro Chagas

Revisão e Aprovação Final