

EDITAL DE COLETA DE PREÇO

Edital nº 031/2025 - Instituto Gnosis

O Instituto Gnosis, inscrito no CNPJ sob o nº 10.635.117/0001-03, em atenção ao **art. 7º do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços**, torna público o presente processo de seleção de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) coqueiras, a fim de atender as necessidades da unidade **CAPS III Maria do Socorro**, administrada pelo Instituto Gnosis, através do Contrato de Gestão nº 002/2021, celebrado com o Município do Rio de Janeiro, conforme disposições técnicas contidas no Termo de Referência.

O presente Instrumento Convocatório rege-se pelo **Regulamento de Compras e Contratação de Serviços** do Instituto Gnosis, que se encontra disponível no sítio eletrônico da **Instituição**.

A contratação será efetuada pelo proponente que apresentar o **MENOR PREÇO GLOBAL**, obedecendo aos critérios do Edital e seus anexos.

1. OBJETO

- 1.1.** Constitui objeto do presente Edital a seleção de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) coqueiras, a fim de atender as necessidades da unidade CAPS III Maria do Socorro, administrada pelo Instituto Gnosis, através do Contrato de Gestão nº

002/2021, celebrado com o Município do Rio de Janeiro, conforme disposições técnicas contidas no Termo de Referência.

2. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1. Somente poderão participar desta seleção, as empresas:

2.1.1. Estabelecidas no País, que satisfaçam as condições e disposições contidas neste Edital;

2.1.2. Que explorem ramo de atividade compatível com o objeto cotado.

2.2. Não se admitirá nesta seleção a participação de empresas:

2.2.1. Que estejam sob regime de recuperação judicial ou falência;

2.2.2. Estrangeiras, que não funcionem no País;

2.2.3. Que tenham em seu quadro societário, cônjuges ou parentes de Diretores ou Conselheiros do Instituto Gnosis.

2.2.4. É vedada a qualquer pessoa física ou jurídica a representação de mais de uma empresa na presente seleção.

3. DO PROCEDIMENTO

3.1. O processo de seleção de empresas será realizado em duas fases, sendo que a primeira consiste na verificação do preço apresentado pelos Proponentes e a segunda na verificação da documentação necessária.

3.2. As **Propostas de Preço** deverão ser entregues por meio eletrônico, direcionado a: propostas@institutognosis.org.br.

3.2.1. Os e-mails deverão exibir como "assunto" da mensagem o número do presente Edital e a identificação do proponente no corpo da mensagem.

3.3. As propostas de preço deverão ser entregues **até o dia 14 de outubro de 2025 às 17:00 horas**.

3.4. [Propostas enviadas fora do prazo não serão consideradas.](#)

4. PROPOSTA DE PREÇOS

- 4.1 Todos os encargos e impostos gerados deverão estar informados detalhadamente dentro do preço final apresentado.
- 4.2 A proposta apresentada deverá conter identificação da pessoa jurídica responsável pela mesma (razão social, endereço, CNPJ, telefone, e-mail).
- 4.3 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 30 (trinta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação.
- 4.4 A participação no presente processo, assim como o envio da proposta de preços, implica na aceitação plena das condições estipuladas neste Termo e seus anexos.
- 4.5 O preço proposto será de exclusiva responsabilidade do **PROPONENTE**, não lhe sendo dado o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro argumento não previsto em lei.
- 4.6 O preço deverá ser expresso em moeda nacional com, no máximo, duas casas decimais após a vírgula. Na elaboração da proposta devem ser computados todos os impostos, encargos fiscais e comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamentos de pessoal e quaisquer outros custos ou despesas que incidam ou venham a incidir direta ou indiretamente sobre o objeto da proposta, visando seu pleno atendimento.
- 4.7 Se alguma proposta de preços enviada contrariar qualquer dispositivo deste Edital a mesma será desclassificada.
- 4.8 Propostas manifestamente inexequíveis serão sumariamente desclassificadas, com base nos estudos referenciais preliminares que antecederam o presente procedimento.
- 4.9 É facultado ao Gnosis, após o recebimento das propostas, tentar negociar possíveis reduções com os proponentes para a busca do menor preço.

5. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 5.1. A **PROPONENTE** vencedora deverá apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

5.1.1. Habilitação Jurídica:

- 5.1.1.1. Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial;

- 5.1.1.2.** Sociedades Comerciais por ações: Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, ou última consolidação e alterações posteriores, devidamente registradas, acompanhados de documentos de eleição dos atuais administradores;
- 5.1.1.3.** Sociedades civis: Inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 5.1.1.4.** Empresas ou sociedades estrangeiras: Decreto de autorização para que se estabeleçam no País e ato de registro de autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente.

Observação: O Objeto social deverá ser compatível com o objeto do contrato.

5.1.2 Regularidade Fiscal:

- 5.1.2.1** Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- 5.1.2.2.** Prova de regularidade fiscal com a Fazenda Federal (SRF – Secretaria da Receita Federal e PGFN – Procuradoria Geral da Fazenda Nacional);
- 5.1.2.3.** Prova de regularidade com a Fazenda Estadual;
- 5.1.2.4.** Prova de regularidade com a Fazenda Municipal;
- 5.1.2.5.** Certificado de Regularidade Fiscal para com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) – CRF;
- 5.1.2.6.** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

5.1.3. Qualificação Técnica:

- 5.1.3.1** Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência.
- 5.1.3.2** Mínimo de 01 (um) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa ou responsável técnico já executou este tipo de serviço de construção e está apto para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto desse TR.
- 5.1.3.3** Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.

- 5.1.3.4** Apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.
- 5.1.3.5** Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.
- 5.1.3.6** comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).
- 5.1.3.7** A empresa deverá apresentar Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- 5.1.3.8** Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).
- 5.1.3.9** Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;
- 5.1.3.10** Declaração formal assinada pelo representante legal da empresa, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizaria para quaisquer questionamentos futuros que ensejassem avenças técnicas ou financeiras.
- 5.1.3.11** Demais documentos técnicos exigidos no Termo de Referência.

6. VENCEDOR

- 6.1.** Constatado o atendimento pleno das exigências deste Edital e seus anexos, será declarado vencedor o **PROPONENTE** que apresentar o **menor custo** para a execução dos serviços descritos no objeto deste Edital e seus anexos.
- 6.2.** A realização do presente Edital não obriga o Instituto Gnosis a formalizar a contratação da empresa vencedora, podendo o procedimento de seleção ser cancelado, não cabendo indenização de qualquer natureza aos participantes.

7. CONTRATAÇÃO

- 7.1.** Declarado o vencedor, seu representante legal será convocado para firmar o contrato objeto deste procedimento.
- 7.1.1.** Caso o adjudicatário no ato da assinatura do contrato recuse-se a assiná-lo, serão convocados os proponentes remanescentes, observada a ordem de classificação.
- 7.1.2.** Na hipótese de convocação dos proponentes remanescentes, estes deverão manter sua última proposta registrada.
- 7.2.** O representante legal do proponente que tiver apresentado a proposta vencedora deverá assinar o contrato, dentro do prazo máximo de 3 (três) dias corridos a contar do recebimento da comunicação.
- 7.3.** Qualquer solicitação de prorrogação de prazo para assinatura do contrato, decorrentes deste procedimento, somente será analisada se apresentada antes do decurso do prazo para tal e devidamente fundamentada.

8. DISPOSIÇÕES GERAIS

- 8.1.** Os interessados poderão obter mais informações sobre as especificações técnicas do objeto deste Edital através do e-mail: propostas@institutognosis.org.br.
- 8.2.** Os participantes do presente Edital assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas respectivas propostas.
- 8.3.** Os participantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

Rio de Janeiro, 07 de outubro de 2025.

Instituto Gnosis

TERMO DE REFERÊNCIA

SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – AP 2.1

1. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação por força do Contrato de Gestão nº **002/2021**, celebrado entre a Prefeitura do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis, QUE TEM POR OBJETO O GERENCIAMENTO, OPERACIONALIZAÇÃO, EXECUÇÃO E FORTALECIMENTO DAS AÇÕES E SERVIÇOS DE SAÚDE por meio de parceria que assegure assistência universal e gratuita a população, única e exclusivamente, única e exclusivamente para o Sistema Único de Saúde – SUS, dos equipamentos que compõem a Área programática 2.1, do Município do Rio de Janeiro. Para a execução de um dos serviços inerentes no objeto contratualizado no contrato de gestão, se faz necessário a contratação, em caráter continuado, de empresa especializada objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) copeiras, a fim de atender as necessidades da unidade CAPS III Maria do Socorro, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Contrato de Gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

2. OBJETO

Contratação em caráter continuado, de empresa especializada, objetivando a prestação de serviços de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar. As mesmas deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em *hotbox* balcões térmicos para distribuição, bem como de fornecimento de mão de obra de 02 (duas) copeiras, a fim de atender as necessidades da unidade CAPS III Maria do Socorro, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Contrato de Gestão com a Prefeitura do Rio de Janeiro, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

Prestação de serviços de alimentação por meio do fornecimento de refeições prontas, envolvendo a operacionalização e o desenvolvimento de todas as atividades da produção e distribuição de refeição. O serviço engloba o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, estocagem, preparo, manipulação e a distribuição da refeição, sob responsabilidade da contratada.

Todos os funcionários envolvidos no processo, desde a confecção, passando pelo transporte e incluindo os copeiros devem respeitar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

- a) Fornecimento de mão de obra de 02 (duas) copeiras, que serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36).
- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.

- c) A refeição deverá ser acondicionada em cubas metálicas (modelo Anexo I), onde cada preparação ocupará uma cuba (arroz, feijão, proteínas e saladas) que, posteriormente, serão porcionadas com auxílio dos copeiros alocados em balcões térmicos para distribuição;
- d) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- e) A contratada deverá fornecer talheres metálicos (garfos, facas e colher de sobremesa), pratos, copos e guardanapos, em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes;
- f) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.
- g) As cubas com alimentos quentes (modelo Anexo I), deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos em bom estado de conservação e limpeza. Tais recipientes deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permitam ser esterilizadas, com termômetro externo para verificação acompanhado de mapa de temperatura fixado na caixa;
- h) Os gêneros alimentícios deverão ser de primeira qualidade, atendendo ao disposto na legislação de alimentos vigente com característica de cada produto (organolépticas, físico-químicas, microbiológicas, microscópicas, toxicológicas), estabelecida pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, pelo MAPA - Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento e pelas Autoridades Sanitárias Locais para cada gênero descrito conforme tabela de especificação e quantidades e registro no órgão fiscalizador quando couber (SIM, SIE, SIF – este último preferencialmente).
- i) Quando as matérias-primas e os ingredientes não forem utilizados em sua totalidade, devem ser adequadamente acondicionados e identificados com, no mínimo, as seguintes informações: designação do produto, data de fracionamento e prazo de validade após a abertura ou retirada da embalagem original.
- j) Só serão aceitas as refeições fornecidas de acordo com as especificações anteriores e as que seguem exigidas abaixo:
 - I) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;
 - II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.
- k) Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de um profissional Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.
- l) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.

- m) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais dos usuários.
- n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar em qualquer tempo, em local visível, para a contratante, os funcionários e órgãos de controle, o Manual de Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) próprios;
- o) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (receção, preparo, armazenamento, transporte e distribuição) deve ocorrer em condições de higiene e controle do binômio tempo e temperatura de forma a não favorecer a multiplicação microbiana e não comprometer sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento deve ser monitorada durante essas etapas conforme a Resolução da Anvisa RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, que afirma que "o tratamento térmico deve garantir que todas as partes do alimento atinjam a temperatura de, no mínimo, 70°C. Quando forem empregadas temperaturas inferiores, as combinações de tempo e temperatura deverão ser suficientes para assegurar a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos. Ainda de acordo com a resolução, após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos à temperatura superior a 60 °C por no máximo 6 horas (no caso de alimentos consumidos quentes), e devem ser resfriados à 10°C, por no máximo 4 horas, no caso de alimentos consumidos frios.
- p) Os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.
- q) Para exposição ao consumo do alimento preparado nas cubas deverão ser tomados os devidos cuidados conforme previsto nas normas vigentes:
- 1 - Os manipuladores devem adotar procedimentos que minimizem o risco de contaminação dos alimentos preparados por meio da anti-sepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis.
 - 2 - Os equipamentos necessários à exposição ou distribuição de alimentos preparados sob temperaturas controladas, devem ser devidamente dimensionados, e estar em adequado estado de higiene, conservação e funcionamento. A temperatura desses equipamentos deve ser regularmente monitorada através de mapas de controle de temperatura.

Unidades de Atenção Primária - 2.1

Item	Nome da Unidade	Bairro de Referência	Endereço
14	CAPS III Maria do Socorro	Rocinha	264, Estr. da Gávea, 522 - Rocinha, Rio de Janeiro - RJ

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III Maria do Socorro	DESJEJUM	30	30	30	30	30	20	20
	ALMOÇO	40	40	40	40	40	20	20
	LANCHE	30	30	30	30	30	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	15	15
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

Abaixo discriminados, seguem os horários em que as refeições deverão ser entregues nas respectivas unidades:

Desjejum: 07:30h

Almoço: 11:30h

Lanche da tarde: 14:30h

Jantar: 18h

Ceia: 20h

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

**** Para fins de pagamento a empresa deverá apresentar junto a Nota Fiscal, os recibos de entrega das refeições devidamente assinados pela gestão da unidade, bem como as certidões negativas de débito (CNDs).**

***** O quantitativo de refeições aqui descrito é apenas uma projeção, podendo haver alterações para mais ou para menos, de acordo com a necessidade da unidade.**

5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**;
- Disponibilizar mão-de-obra de 02 (duas) copeiras, materiais e equipamentos em quantidades necessárias a perfeita execução dos serviços;
- Manter seu pessoal uniformizado (uniforme limpos), higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas, conforme preconizado pelas boas práticas de fabricação/produção de alimentos identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S; obedecendo os demais requisitos preconizados pela RDC nº. 216, de 15 de setembro de 2004 no que tange aos manipuladores de alimentos.
- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;

- e) O cardápio mencionado no subitem anterior deverá ser elaborado de maneira a não se repetir sucessivamente, e deverá ter variação mínima de 3 vezes por semana;
- f) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada;
- g) Os entregadores deverão estar devidamente identificados com o nome da empresa, uniformizados (camisa, sapato, calça, crachá) com hábitos de higiene satisfatórios (uniforme limpos, higiene pessoal adequada, barba e bigode aparado, cabelo protegido sem adornos e unhas aparadas), conforme boas práticas de fabricação/produção de alimentos possuindo boa conduta e relacionamento no local de entrega.
- h) Caso seja detectado alguma falha no fornecimento, que esteja em desconformidade com o contrato, a contratada deverá efetuar a troca satisfatoriamente, após a notificação, sem prejuízo das sanções previstas.
- i) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho nas áreas da Administração, bem como oferecer treinamentos atualizados sobre Boas Práticas de Manipulação de Alimentos, com apresentação dos registros de treinamento, quando solicitado pela contratante.
- j) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;
- k) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços;
- l) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados
- m) A CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;
- n) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- o) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;
- p) Obedecer às regulamentações e demais que forem publicadas durante a vigência deste termo de referência, referentes ao objeto contratualizado:

- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997. Regulamento Técnico sobre Condições Higiênicas-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.
- Resolução nº 216, de 15 de setembro de 2004. Regulamento Técnico de Boas práticas para serviços de Alimentação.
- ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos)
- Portaria IVISA-RIO Nº 2-N DE 11/11/2020 que estabelece o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Estabelecimentos de Alimentos do Município do Rio De Janeiro
- ANVISA Nota Técnica 49/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: orientações para os serviços de alimentação com atendimento direto ao cliente durante a pandemia de Covid-19.
- ANVISA Nota Técnica 48/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: documento orientativo para produção segura de alimentos durante a pandemia de Covid-19.
- ANVISA Nota Técnica 47/2020 - GIALI/GGFIS/DIRE4/ANVISA: uso de luvas e máscaras em estabelecimentos da área de alimentos no contexto do enfrentamento à Covid-19.

6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:

- 6.1.** Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.
- 6.2.** Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 6.3.** Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual;
- 6.4.** Encaminhar a liberação de pagamento das faturas da prestação de serviços aprovadas;
- 6.5.** Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;
- 6.6.** Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;
- 6.7.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);
- 6.8.** Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO

- 7.1.** Não obstante a contratada ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude

dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- Solicitar à contratada a substituição de qualquer produto ou método, cuja atuação considere prejudicial ou inadequado;
- Vetar o prosseguimento normal do fornecimento, baseados na(s) legislação(ões) em vigor;
- Verificar o cumprimento pela contratada das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- Realizar visitas técnicas por profissional técnico designado pela contratante nas dependências da contratada;
- Receber da contratada, documentação pertinente ao serviço ou as questões que envolvam o serviço, sempre que solicitado em prazo máximo de 72 horas.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**;

8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Comprovação de que possui instalações e aparelhamentos adequados e disponíveis para a realização dos serviços que são objeto deste Termo de Referência, com apresentação de portfólio com a descrição detalhada do processo de produção, desde a aquisição de matérias-primas até o transporte e entrega das refeições, incluindo métodos de controle de qualidade, com fotos.
- b) Mínimo de 01 (um) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto desse TR.
- c) A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.
- d) As empresas deverão apresentar o certificado de inspeção sanitária – CIS-B, caderneta sanitária e comprovação de regularidade com a Taxa de Inspeção Sanitária, emitidos pela Secretaria Municipal de Saúde e Defesa Civil, ou documento equivalente de licenciamento sanitário expedido por órgão competente, juntamente com o ALVARÁ DE LICENÇA de seu domicílio.
- e) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- f) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.
- g) A empresa deverá comprovar possuir vínculo permanente com um responsável técnico, através da apresentação do contrato de prestação de serviço ou da inclusão no quadro funcional

da empresa. O responsável Técnico (RT), deverá estar regularmente inscrito no Conselho Regional de Nutrição (CRN).

h) A empresa deverá apresentar Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.

i) Para fins de habilitação, a empresa deverá apresentar comprovação da disponibilidade de veículos próprios, aptos para transporte de gênero e produtos alimentícios (veículo com Certificados de Inspeção Sanitária – CIS-A e Licença da Vigilância Sanitária).

j) Plano de Ação para Imediata Reposição de veículos, usados para o transporte dos alimentos, paralisados na operação em fundação de defeito ou má apresentação;

9. HABILITAÇÃO

9.1. Quanto à Habilitação Jurídica, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.
Sociedades Empresariais e Sociedades Anônimas: Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.
Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.
- b) Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas;

9.2 Quanto à Habilitação fiscal e trabalhista, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS;
- b) Prova de Regularidade com a Fazenda Federal;
- c) Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual;
- d) Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal;
- e) Prova de Regularidade com a Seguridade Social;
- f) Prova de Regularidade com FGTS;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas

9.3. Quanto à Habilitação econômico-financeira, deverão ser apresentados os seguintes documentos:

- a) Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) Na hipótese de não constar prazo de validade na Certidão Negativa de Falência e Concordata apresentada, a Administração aceitará como válidas as expedidas até 90 (noventa) dias imediatamente anteriores à data de apresentação das propostas;
- c) Capital Social mínimo ou patrimônio líquido mínimo equivalente até 10% do valor global estimado da contratação;
- d) Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO

10.1. O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípua as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste Termo de Referência, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Recusar os equipamentos e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;
- d) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- e) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- f) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- g) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- h) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

11. DISPOSIÇÕES GERAIS

11.1. Todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na prestação dos serviços, deverão ser fornecidos e distribuídos em quantidades necessárias e suficientes para a execução dos serviços.

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **05 (cinco) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei

14.133/2021. Ou rescindido antes disso, em caso de término do contrato de gestão com a prefeitura de do Rio de Janeiro.

13. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial da execução do objeto, tendo em vista a contratação por notória especialização. A CONTRATADA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE, inclusive, seus créditos.

14. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA

É importante que a contratada declare, por escrito, como anexo ao futuro contrato, o seguinte: Que em cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal, durante a vigência do contrato não serão empregados, em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, menores de dezoito anos, bem como não serão empregados, em qualquer trabalho, menores de dezesesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos.

15. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

- a) O valor do objeto deverá ser cotado em moeda corrente nacional, devendo incluir todas as despesas, inclusive impostos e encargos sociais, previdenciários e trabalhistas incidentes em seu escopo de prestação de serviços;
- b) as características do objeto de forma clara e precisa, observadas as especificações constantes nesse Termo de Referência.
- c) serão desclassificadas propostas com preços irrisórios e/ou inexequíveis, cabendo ao INSTITUTO GNOSIS à faculdade de promover verificações ou diligências que se fizeram necessárias, objetivando a comparação da regularidade da cotação ofertada;
- d) será julgada vencedora a proposta que ofertar o MENOR PREÇO, devendo o preço proposto incluir todos os custos diretos e indiretos pertinentes, cumprindo todos os requisitos técnicos previstos no Termo de Referência.
- e) O envio da proposta será considerado como anuência a todas as Cláusulas do Termo de Referência e seus Anexos.

16. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA

As propostas deverão ser enviadas para propostas@institutognosis.org.br, até 14/10/2025.

***Integram o presente Edital todas as instruções, observações e restrições contidas no seu anexo:**

Anexo I – Regras gerais do cardápio

Rio de Janeiro, 08 de outubro de 2025

ANEXO I

Cardápio e regras gerais:

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da ANVISA Resolução - RDC nº 269, de 22 de setembro de 2005 - Regulamento Técnico sobre Ingestão Diária Recomendada (IDR) para proteína, vitaminas e minerais (observar critérios para adultos), atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo.

- A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pela Contratante. No preparo dos alimentos, deve-se dar preferência aos grelhados, assados, cozidos no vapor ou até mesmo crus, observando a devida higienização para este tipo de consumo.
- para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e safra dos alimentos e produtos alimentícios.
- os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.
- os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de uma semana em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades observando a safra dos alimentos por observar valores nutricionais potencializados nesse período e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação). Deverão observar ainda os requisitos da Segurança Alimentar e Nutricional dos alimentos.
- Deve-se limitar o uso de alimentos embutidos no almoço e jantar tais como linguiças, salsichas ou carnes de frango ultraprocessadas;
- Deve-se incluir cereais integrais como parte da alimentação diária em ao menos 1 (uma) das refeições.
- os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos à itens de hortifrutigranjeiros.
- os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, visando uma boa aceitação por parte dos comensais sempre prezando pelas não repetições frequentes e próximas. Deve proporcionar aporte nutricional necessário de acordo com o ciclo

de vida dos comensais, sendo possível substituir preparações que apresentem baixa aceitação pelos comensais.

- para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- deve-se ressaltar a importância da boa apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e/ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- Importante observar a sobremesa com disponibilidade de frutas ou salada de frutas para usuários com restrições a açúcares de adição ou preferência pessoal.
- A contratada deverá observar que por haver necessidades e gostos distintos entre os usuários, o adoçamento de bebidas poderá ser feito de forma distinta entre o uso de açúcares e edulcorantes dietéticos
- O edulcorante dietético a ser utilizado deverá ser os do tipo Sucralose
- O lanche da tarde deverá seguir o descrito como “lanche” no modelo de cardápio básico.
- Todas as dietas devem ser distribuídas em cinco refeições diárias (desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia).

DIETAS:

- Dieta Geral Adulto

Destinada aos usuários adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade

Características: normoglicídica, normolipídica, normoproteica, normosódica, com aporte normal de fibras dietéticas (solúveis e insolúveis).

Distribuição em refeições diárias conforme determinado para cada serviço, fornecendo em média 2500 calorias/dia.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum

Deverá ser preparado na unidade:

- 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou chá ou achocolatado)
- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros) ou bolo ou biscoito
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- 100g de Frutas naturais
- Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela.

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Almoço

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- 120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Vísceras – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.
- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;
- Feijão
- Arroz
- Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas.
- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Lanche

- 200ml de Bebida láctea ou chá (leite com café ou achocolatado)
- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- Presunto ou presunto de peito de frango, queijo prato ou muçarela.

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Jantar

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- 120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias
- Guarnição: vegetais: TIPO A, TIPO B ou TIPO C ou massas ou Farináceos;
- Feijão
- Arroz
- Sobremesa: 100g de doces de frutas e/ou 150 g de frutas variando conforme sazonalidade ou 150 g de salada de frutas
- Bebidas: Suco de polpa de fruta– diversos sabores

***Será de responsabilidade da contratada a oferta de açúcar e adoçante artificial dietético do tipo sucralose.**

Ceia

- Achocolatado ou iogurte ou chá;
- Biscoito sem recheio ou bolo ou pão;
- 10g de manteiga;

Modelo de balcão e cubas com tampas:

