

CONTRATANTE: INSTITUTO GNOSIS.

CONTRATADA: V2 REFEIÇÕES LTDA.

OBJETO:

Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração celebrado com a prefeitura do Rio de Janeiro, para 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 REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE no âmbito das APs 4.0, 5.1, 5.2 e 5.3 e do IMAS JULIANO MOREIRA, do Município do Rio de Janeiro, de acordo com as condições e especificações constantes neste documento.

PROCESSO DE COTAÇÃO nº 015/2025

CONTRATO nº 037/2025

ÍNDICE

CLÁUSULA 01-	OBJETO
CLÁUSULA 02-	DISPOSIÇÕES GERAIS
CLÁUSULA 03-	DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
CLÁUSULA 04-	EXCLUSIVIDADE
CLÁUSULA 05-	REPRESENTANTE DA CONTRATADA
CLÁUSULA 06-	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
CLÁUSULA 07-	OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
CLÁUSULA 08-	OBRIGAÇÕES DE INSTITUTO GNOSIS
CLÁUSULA 09-	PREÇOS
CLÁUSULA 10-	CONDIÇÕES DE FATURAMENTO E PAGAMENTO
CLÁUSULA 11-	FISCALIZAÇÃO
CLÁUSULA 12-	CONTROVÉRSIA SOBRE SERVIÇOS
CLÁUSULA 13-	SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO, TRANSFERÊNCIA E DAÇÃO EM GARANTIA
CLÁUSULA 14-	SIGILO
CLÁUSULA 15-	INADIMPLEMENTO DA CONTRATADA
CLÁUSULA 16-	MULTAS POR INADIMPLEMENTO
CLÁUSULA 17-	RESCISÃO
CLÁUSULA 18-	CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO
CLÁUSULA 19-	DEDUÇÕES
CLÁUSULA 20-	PRAZO
CLÁUSULA 21-	TRIBUTOS
CLÁUSULA 22-	NOVAÇÃO
CLÁUSULA 23-	VALOR DO TERMO CONTRATUAL
CLÁUSULA 24-	CONTRIBUIÇÕES PARA O FGTS E O INSS
CLÁUSULA 25-	RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS
CLÁUSULA 26-	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
CLÁUSULA 27-	ENGENHARIA DE SEGURANÇA
CLÁUSULA 28-	RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PREJUÍZOS
CLÁUSULA 29-	CONFORMIDADE
CLÁUSULA 30-	FORO

TERMO CONTRATUAL que, entre si, fazem, de um lado, **INSTITUTO GNOSIS** e, de outro, **V2 REFEIÇÕES LTDA**, tendo por objeto a prestação de serviço de fornecimento de refeições prontas.

INSTITUTO GNOSIS, entidade civil de fins não econômicos, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º **10.635.117/0001-03**, com sede na Avenida das Américas, nº 3443 – Bloco 2 – Salas 201 a 205 – Américas Corporate - Barra da Tijuca – Rio de Janeiro - RJ, representada na forma do seu Estatuto, na qualidade de CONTRATANTE, e, de outro lado, **V2 REFEIÇÕES LTDA**, com sede na Rua São Januário, nº 498, 498A, 506 e 506ª, São Cristóvão – Rio de Janeiro – RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o n.º **38.090.069/0001-26**, doravante simplesmente designada CONTRATADA, representadas as partes por seus Diretores e/ou Procuradores "in fine" assinados, têm, entre si, ajustado o presente TERMO CONTRATUAL, cuja celebração foi autorizado pela direção financeira do Instituto, que se rege por analogia com a Lei 14.133/2021, com as alterações posteriores, sendo estes documentos em suas últimas versões, e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA 01- OBJETO

Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração celebrado com a prefeitura do Rio de Janeiro, para 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 REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE no âmbito das APs 4.0, 5.1, 5.2 e 5.3 e do IMAS JULIANO MOREIRA, do Município do Rio de Janeiro, de acordo com as condições e especificações constantes neste documento.

CLÁUSULA 02– DISPOSIÇÕES GERAIS

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do TERMO CONTRATUAL, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para atendimento à legislação.

Nenhuma modificação poderá ser introduzida no Contrato ou na prestação de serviços sem o consentimento prévio, por escrito, de ambas as partes.

CLÁUSULA 03- DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

Para melhor caracterização do objeto do TERMO CONTRATUAL e das obrigações das partes, consideram-se peças dele integrantes e complementares, independentemente de anexação, em tudo aquilo que com ele não conflitarem, os seguintes documentos:

- a) Toda a correspondência trocada entre o INSTITUTO e a CONTRATADA;
- b) Proposta da CONTRATADA.

§1º - Ocorrendo divergências entre o estipulado nos documentos mencionados nesta cláusula e o Contrato, prevalecerão as disposições do TERMO CONTRATUAL, seguindo-se as dos restantes documentos, na mesma ordem em que se encontram acima mencionados.

§2º - Não terão eficácia quaisquer exceções aos documentos emanados por este Instituto, formuladas pela CONTRATADA, em relação às quais o INSTITUTO GNOSIS não haja, por escrito, se declarado de acordo.

CLÁUSULA 04 - EXCLUSIVIDADE

A presente contratação não importa em conceder exclusividade à CONTRATADA com relação ao seu objeto, pelo que, concomitantemente, o INSTITUTO GNOSIS poderá manter ajustes idênticos com outras empresas.

CLÁUSULA 05 - REPRESENTANTE DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a indicar 01 (um) representante, que deverá ser devidamente aprovado pelo o INSTITUTO GNOSIS, o qual estará devidamente credenciado, por escrito, a representá-la em todos os atos referentes à execução do Instrumento Contratual, em especial, atuar em nível de decisão, em nome da CONTRATADA, dirigindo e coordenando os serviços contratados, e resolvendo com a Fiscalização do INSTITUTO GNOSIS todos os problemas relacionados à prestação dos serviços objeto deste Instrumento Contratual.

Parágrafo Único - Nos documentos que credenciam o representante da CONTRATADA e seu (s) substituto (s), deverá constar referência expressa a poderes para responsabilizar a CONTRATADA por todos os atos pelos mesmos praticados.

CLÁUSULA 06- DESCRIÇÃO 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 a elaboração do cardápio, com fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, estocagem adequada, pré-preparo, preparo, manipulação adequada e a distribuição adequada das refeições, sob responsabilidade da contratada, de acordo com as normas vigentes.

- 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. Para os funcionários manipuladores dos alimentos, é condição que estes sejam submetidos a treinamentos específicos, de acordo com a legislação vigente, com o devido registro de participação e envio ao Instituto Gnosis mensalmente em forma de relatório.
- De acordo com a necessidade apresentada por cada unidade e aqui descrita, as refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição ou acondicionadas em embalagem descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnições) e para saladas e sobremesas em embalagem descartável de 200ml, com tampa.
- **Fornecimento de bolo, cachorro-quente e refrigerante uma vez ao mês para celebração dos aniversariantes do mês.**
- **Fornecimento de cardápio diferenciado por ocasião de datas festivas, como Natal, Ano Novo e Páscoa.**

Quando em hotbox:

- a) As refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição.
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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 antisepsia 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, que devem estar afixados em local visível para conferência.

Quando embalada:

- a) A embalagem tipo "Marmitex" deve ser de tamanho médio, descartável com 3 divisórias (modelo Anexo I), entregue embalada e lacrada, com peso unitário de aproximadamente 950 gramas de alimento.
- b) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- c) Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação,
- d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.
- e) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.

Detalhes da execução:

- a) Fornecimento de mão de obra de copeiros, conforme necessidade de cada unidade, onde nas unidades com funcionamento 24h serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36). Enquanto nas unidades com funcionamento de segunda a sexta, os profissionais devem ser diaristas.

Distribuição dos copeiros:

Unidade	Quantidade
CAPS ELOS DA RAÇA	2
CAPS JULIO CESAR	1
CAPS MAFALDA	1
CAPS MANOEL DE BARROS	2
CAPS MUSSUM	2
CAPS NEUSA	1
PROFETA GENTILEZA	2
UAA BANHO DE FELICIDADE	2
UAA CACILDIS	2

- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.

- c) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- d) Conforme a necessidade de cada unidade, a contratada deverá fornecer os equipamentos (com manutenção preventiva e corretiva em dia), talheres metálicos e descartáveis, (garfos, facas, colheres, colheres de sobremesa, pratos, copos e guardanapos) e utensílios em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes; inclui-se a reposição e troca dos mesmos, quando necessário.
- e) Fornecer sachês de sal, vinagre e azeite de oliva ou óleo composto para o tempero da salada.**
- f) 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).
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.
- j) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
- k) 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.
- l) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;

- m) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
- n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a 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 (recepção, 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) O transporte dos alimentos e refeições deve ser feito em condições adequadas e de segurança, em veículo compatível com as normas vigentes. 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) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.**
- r) As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

Pontos de atenção com relação a execução:

- Presença de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) em local visível.

- Presença de termômetro e planilhas de controle com registro de temperatura das refeições e equipamentos de refrigeração.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação distribuição das refeições em bom estado de conservação e higiene.
- Lavatórios p/higienização das mãos.
- Sanitizante p/ hortifrutigranjeiros.
- Identificação dos insumos quanto a data de abertura e validade para o consumo.
- Identificação de troca do elemento filtrante.
- Higienização e conservação da copa/refeitório.
- Apresentação das Copeiras: uniformizadas, sem adornos e com identificação.
- Exame periódico atualizado dos profissionais que manipulam os alimentos.

Unidades que compõem o projeto:

REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL		
UNIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
CAPS II NEUSA SANTOS	Rua Balbeck, 75 - Senador Camará, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
CAPSI III ELIZA SANTA ROZA	R. Sampaio Corrêa, 105 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS III MANOEL DE BARROS	R. Nossa Sra., dos Remédios, s/n - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS LIMA BARRETO	Av. Ribeiro Dantas, 571 - Bangu, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS PROFETA GENTILEZA	Estr. de Inhoaíba, 849 - Inhoaíba, Rio de Janeiro - RJ	24h
UAA CACILDIS	Rua Sampaio Corrêa, 103A, Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS II PEDRO PELLEGRINO	Praça Major Vieira de Mello, R. Comari, 13 - fundos - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23045-400	08 às 17h
CAPS III SIMÃO BACAMARTE	Rua Senador Camará, 224 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 20211-110	24h
CAPS III ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
ARTE E HORTA e CIA	R. Simone de Beauvoir, n. 04B - Jacarepagua	08 às 17h
CECCO Pedra Branca	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
POUSADA SERTÃO CARIOCA	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II JOÃO DE BARRO	Estrada do Campinho, s/n Santa Margarida - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23066-540	24h
UAA BANHO DE FELICIDADE	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA LIBERDADE PLENA	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA ELOS DA RAÇA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSad JOVELINA PÉROLA NEGRA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II PEQUENO HANS	Av. Carlos Pontes, s/n - Jardim Sulacap, Rio de Janeiro - RJ, 21741-340	08 às 17h
CAPSI II MAFALDA	R. Álvaro Alberto, 601/sala 218 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23550-000	08 às 17h
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	R. Sampaio Corrêa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-560	24h

Registro de Entrega das Refeições:

As refeições deverão ser distribuídas em cada unidade conforme a demanda estabelecida. No momento da entrega, a empresa responsável deve apresentar ao representante da unidade um documento próprio de controle, registrando as seguintes informações:

1. Quantidade:

- Quantidade entregue: _____ Quantidade recebida: _____
- A quantidade de refeições entregues/recebida corresponde ao solicitado? () Sim () Não
- Foi observado algum problema relacionado à quantidade ou ao tipo de alimento? () Sim () Não
- Se sim, qual/is?

2. Conteúdo:

- O conteúdo das refeições está de acordo com o cardápio? () Sim () Não
- Foi identificado algum problema com o conteúdo (ex: alimento avariado, embalagem danificada)? () Sim () Não - Se sim, qual/is?
- Foi identificado algum cheiro, odor, cor estranho ao alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

Observações:

O documento de entrega deve conter a identificação e a assinatura com carimbo do colaborador responsável pela recepção das refeições na unidade destino.

Unidades atendidas com serviço de fornecimento de refeições e o quantitativo estimado:

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III MANOEL DE BARROS	DESJEJUM	13	13	13	13	13	13	13
	ALMOÇO	25	25	25	25	25	25	25
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	13	13	13	13	13	13	13
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS PROFETA GENTILEZA	DESJEJUM	30	30	30	30	30	30	30
	ALMOÇO	30	30	30	30	30	30	30
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	8	8	8	8	8	8	8
	CEIA	6	6	6	6	6	6	6

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA CACILDIS	DESJEJUM	21	21	21	21	21	21	21
	ALMOÇO	21	21	21	21	21	21	21
	LANCHE	16	16	16	16	16	16	16
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
POUSADA	DESJEJUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	0	0	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA LIBERDADE PLENA UAA BANHO DE FELICIDADE	DESJEJUM	200	200	200	200	200	200	200
	ALMOÇO	200	200	200	200	200	200	200
	JANTAR	200	200	200	200	200	200	200
	KIT LANCHE	28	28	28	28	28	28	28

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA ELOS DA RAÇA	DESJEJUM	100	100	100	100	100	100	100
	ALMOÇO	100	100	100	100	100	100	100
	JANTAR	100	100	100	100	100	100	100
	KIT LANCHE	20	20	20	20	20	20	20

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	DESJEJUM	25	25	25	25	25	15	15
	ALMOÇO	35	35	35	35	35	15	15
	LANCHE	25	25	25	25	25	15	15
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPSi MAFALDA	DESJEJUM	32	32	20	20	32
	ALMOÇO	1	1	1	1	1
	LANCHE	35	0	20	20	32
	JANTAR	0	0	0	0	0
	CEIA	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS ad II Júlio César	DESJEJUM	23	23	23	23	23
	ALMOÇO	33	33	33	33	33
	LANCHE	18	N/A	18	18	18

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS Neusa Santos	DESJEJUM	25	25	10	10	10
	ALMOÇO	5	5	N/A	5	5
	LANCHE	10	10	N/A	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Arte e Horta	KIT LANCHE	10	14	6	12	5
	ALMOÇO	12	12	12	12	12
	KIT LANCHE	12	12	12	12	12

*** Ressaltamos que esse quantitativo é meramente estimativo, podendo ser alterado para mais ou para menos, mediante aviso prévio à empresa contratada, conforme necessidade das unidades.**

**** 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.**

CLÁUSULA 07- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A **CONTRATADA** obriga-se a:

- Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.
- 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.
- Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário. Além dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S. Os custos de qualquer um

dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;

d) Cobrir ausência por falta, licença médica ou férias sem custo para o contratante, devendo a empresa possuir pelo menos quatro profissionais reserva de cada categoria, já previstos na proposta apresentada, não podendo de forma alguma remanejar profissionais de uma unidade para outra para cobertura de ausência seja por qual motivo, sem prévia autorização dos responsáveis da área técnica.

e) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços.

f) Obedecer às regras sanitárias e de higiene para produção, transporte, armazenamento e entrega da alimentação.

g) 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.

h) 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.

i) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada.

j) 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.

k) 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.

l) 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.

m) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

n) 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

o) 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;

p) 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;

q) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;

r) Obedecer às regulamentações abaixo 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

CLÁUSULA 08- OBRIGAÇÕES DO INSTITUTO GNOSIS

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

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

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

8.4. Expedir Autorização de Serviços;

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

8.6. Disponibilizar instalações sanitárias;

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

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

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

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

8.11. 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.

CLÁUSULA 09- PREÇOS

O INSTITUTO GNOSIS pagará à CONTRATADA, mensalmente, pelos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, através da apresentação de relatório com os dados do serviço executado, conforme cláusula de execução do serviço, validado pelas unidades de saúde, conforme tabela:

REFEIÇÕES DIÁRIAS	
Descrição	Valor unitário
Desjejum	R\$ 6,10
Almoço	R\$ 15,90
Lanche	R\$ 5,40
Jantar	R\$ 15,90
Ceia	R\$ 4,50
Kit lanche	R\$ 8,00

§1º - Estão incluídos no preço acima, todos os tributos, inclusive Imposto Sobre Serviços e Imposto de Renda, encargos e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução dos serviços, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

§2º - O Instituto Gnosis não se obriga a efetuar pagamentos na totalidade estimada na Cláusula – VALOR DO TERMO CONTRATUAL, pagando apenas o valor correspondente aos serviços comprovadamente executados e aceitos pela mesma.

CLÁUSULA 10- CONDIÇÕES DE FATURAMENTO E PAGAMENTO

O preço estabelecido na CLÁUSULA – PREÇO será faturado na forma abaixo:

§1º Emissão de nota fiscal impreterivelmente até o **5º dia útil** do mês subsequente, sendo o pagamento realizado conforme cronograma abaixo:

Calendário de pagamentos GNOSIS		
Fornecedores e prestadores de serviços		
CONTRATO E CONSUMO	Data de envio das notas, documentos e relatórios	Data de pagamento
	02	a partir do dia 08
	08	a partir do dia 14
	14	a partir do dia 21

- a) O documento de cobrança, acompanhado de toda a documentação pertinente, deverá ser entregue no endereço eletrônico: faturamento@institutognosis.org.br
- b) Os pagamentos serão efetuados somente mediante a entrega completa da documentação obrigatória. Toda a documentação deverá ser encaminhada em um único e-mail, cujo título deve seguir o seguinte padrão: número do projeto – nome do fornecedor – competência.

Exemplo de título de e-mail: RAPS – EMPRESA FANTASIA – julho/2025

- b) Os documentos de cobrança deverão indicar o número e o objeto deste Instrumento Contratual, não se admitindo, portanto, documentos que façam referência a diversos instrumentos contratuais, bem como a competência da prestação de serviço deverá estar descrita no corpo da NF;
 - c) As solicitações de pagamentos decorrentes deste Instrumento Contratual serão pagas pelo INSTITUTO GNOSIS através de depósito na conta corrente da CONTRATADA. Para tanto, fica a mesma obrigada a informar o banco, a agência, a praça e a conta corrente para acatar tais créditos, sem o que o INSTITUTO GNOSIS não efetuará os pagamentos;
 - d) Fica vedado o desconto ou o endosso de duplicatas extraídas com base neste Instrumento Contratual, não se responsabilizando o INSTITUTO GNOSIS por seu pagamento, se verificado dito desconto ou endosso. Em qualquer hipótese, o INSTITUTO GNOSIS não se responsabilizará por acréscimos, bancários ou não, no valor das duplicatas, sejam a título de juros, comissão, taxas de permanência e outros;
 - e) Desde já fica acertado que o comprovante de depósito bancário se constituirá em documento probatório de quitação das obrigações decorrentes deste Instrumento Contratual;
 - f) O não cumprimento, pela CONTRATADA, do disposto nas alíneas desta cláusula, no que for aplicável, facultará a ao INSTITUTO GNOSIS devolver o documento de cobrança e contar novo prazo de vencimento, a partir da reapresentação;
 - g) Na hipótese de ocorrência de erro ou de haver dúvida no documento de cobrança que acompanha a solicitação de pagamento, o INSTITUTO GNOSIS pagará apenas a parcela não controvertida no prazo contratual, ficando a parcela restante para ser paga após a solução final da controvérsia, no prazo de seis dias úteis, a contar da data em que as dúvidas forem solucionadas e a fatura for aprovada pelo Instituto;
 - h) A emissão, pela CONTRATADA, da nota fiscal/fatura específica de que trata esta cláusula, bem como a apresentação do demonstrativo e dos demais documentos previstos na Cláusula Obrigações da Contratada constituem condição para liberação dos pagamentos devidos à CONTRATADA. A competência da prestação de serviço deverá estar descrita no corpo da NF. A não observância, pela CONTRATADA, do disposto neste parágrafo ensejará, ainda, aplicação das demais penalidades.
- §2º - O INSTITUTO GNOSIS não se responsabiliza por qualquer despesa bancária, nem por qualquer outro pagamento não previsto neste Instrumento Contratual.

§3º - Nenhum pagamento será realizado sem que a CONTRATADA envie junto a Nota Fiscal apresentada, as certidões que demonstram que está em situação regular relativa ao Município, Estado, Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e à Justiça do Trabalho (CNDT), sendo, portanto, obrigatória a apresentação das Certidões negativas mensalmente junto a Nota Fiscal e o relatório de evidência do serviço prestado.

§ 4º O pagamento ocorrerá em **até 10 (dez)** dias após e disponibilização de toda a documentação exigida.

§5º Caso o FORNECEDOR não apresente, quando solicitado, cópias atualizadas e autenticadas referentes à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS (CRF) e à Justiça do Trabalho (CNDT), o INSTITUTO GNOSIS poderá reter quaisquer créditos provenientes deste TERMO CONTRATUAL, até que tais documentos sejam apresentados

CLÁUSULA 11 - FISCALIZAÇÃO

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 precípuas as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste TERMO CONTRATUAL, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- c) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- d) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- e) Sustar os serviços, total ou parcialmente, desde que previamente notificada a CONTRATADA e, caso não sejam sanados os motivos que ensejaram a sustação no prazo de 48 horas ou quando não houver resposta no mesmo prazo, 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.

12. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

12.1. As Condições Gerais de Execução dos Serviços descritas no presente Termo de Referência devem ser cumpridas em 100% pela empresa contratada. Em caso de descumprimento, verificando-se OCORRÊNCIAS, será aplicado desconto no valor da fatura mensal referente à prestação de serviço.

12.2. O Instrumento de Medição de Resultados - IMR deverá ser feito mensalmente pela CONTRATANTE, a partir do início da execução do contrato, através do acompanhamento do contrato para calcular o cumprimento das obrigações e as OCORRÊNCIAS identificadas no período quanto aos deveres previstos no Termo de Referência.

12.3. Modelo de Instrumento de Medição de Resultados para quantificação dos tipos de ocorrências no período avaliado:

Unidade de Saúde/local:		Período: xx/xx/xx	
Responsável pela avaliação:			
ITEM	TIPO DE OCORRÊNCIA ASSISTENCIAL PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS	Nº DE OCORRÊNCIA NO MÊS	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA
1	Atraso na entrega da refeição		
2	Falta de algum item		
3	Itens fora da validade		
4	Itens com a embalagem violada ou danificada		
5	Itens entregues trocados		
6	Refeições em condições inadequadas para o consumo		

12.4. O IMR, com o registro das ocorrências identificadas, deverá ser documentado em planilha de controle com a quantificação e qualificação das ocorrências de cada mês pela **CONTRATANTE**, deixando explícito o atendimento ou não do IMR, justificando os possíveis descontos ocorridos no mês analisado.

12.5. O **CONTRATANTE** deverá notificar mensalmente à **CONTRATADA** as ocorrências registradas para a apresentação de justificativas, que serão alvo de análise técnica pela **CONTRATANTE**. Caso as justificativas apresentadas não sejam aceitas pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** será desconta, visando à melhoria do desempenho na prestação do serviço.

12.6. O número de ocorrência no mês refletirá o percentual de desconto pelo não atingimento, de acordo com o perfil do serviço e o potencial de gravidade de dano direto ao paciente no caso de ocorrências.

12.7. Faixas de ajustes no pagamento por quantitativo de itens não atendidos por tipo de serviço no período:

FAIXA IMR	SERVIÇOS ASSISTENCIAIS N° DE OCORRÊNCIAS	PERCENTUAL DE DESCONTO
Faixa 01	1 a 3 ocorrências	1% sobre o valor total da fatura
Faixa 02	4 a 7 ocorrências	2% sobre o valor total da fatura
Faixa 03	8 a 11 ocorrências	3,5% sobre o valor total da fatura
Faixa 04	12 ou mais ocorrências	5% sobre o valor total da fatura

12.8. Modelo de Controle de ajustes de pagamento no período:

VALOR MENSAL FATURADO	R\$
PERÍODO MEDIDO	XX/XX/XXXX
N° DE OCORRÊNCIAS	
FAIXA IMR	
PERCENTUAL DE DESCONTOS	%
VALOR COM DESCONTO	R\$

CLÁUSULA 13 - CONTROVÉRSIA SOBRE SERVIÇOS

Ocorrendo controvérsia em relação a quaisquer dos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, a CONTRATADA prosseguirá na sua execução, obedecendo às determinações do INSTITUTO GNOSIS, até e após a decisão final.

Parágrafo Único – INSTITUTO GNOSIS rejeitará, no todo ou em parte, o serviço que for executado em desacordo com o TERMO CONTRATUAL, até a decisão final da controvérsia.

CLÁUSULA 14 - SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO, TRANSFERÊNCIA E DAÇÃO EM GARANTIA

Não será permitida a subcontratação parcial dos serviços, sem a prévia e expressa autorização do INSTITUTO GNOSIS. Nenhum vínculo contratual haverá entre o INSTITUTO GNOSIS e eventuais subcontratadas, quando permitida a subcontratação. Ficam vedadas a subcontratação total, bem como a cessão, a transferência e a dação em garantia deste Instrumento Contratual a terceiros.

CLÁUSULA 15 - SIGILO

As informações confidenciais que o INSTITUTO GNOSIS possa, a seu exclusivo critério, fornecer para fins do desenvolvimento dos serviços, mas não se limitando a elas, serão mantidas em sigilo pela CONTRATADA e seus prepostos, que se comprometem a:

- a) usar as informações confidenciais para o único propósito de execução dos serviços;
- b) revelar as informações confidenciais apenas para as pessoas encarregadas da condução dos serviços e requerer que mantenham o caráter confidencial dessas informações;
- c) devolver ao INSTITUTO GNOSIS, assim que sejam solicitadas, as informações confidenciais fornecidas, se guardar quaisquer cópias para seus arquivos, exceto as requeridas por lei;
- d) A pedido do INSTITUTO GNOSIS, destruir todas as notas, memorandos ou outros documentos preparados pela CONTRATADA em conexão com esta matéria, sem guardar quaisquer cópias, exceto as requeridas por lei.

Parágrafo Único: Não devem ser consideradas informações confidenciais aquelas que:

- a) estejam ou tornem-se disponíveis ao público por outros motivos que não a divulgação pela CONTRATADA, seus agentes, representantes ou empregados;
ou
- b) tornem-se disponíveis para a CONTRATADA de modo não confidencial, através de fonte não impedida de revelar tais informações por determinação legal.

CLÁUSULA 16 - INADIMPLEMENTO DA CONTRATADA

A CONTRATADA será considerada inadimplente na ocorrência de quaisquer dos fatos abaixo discriminados:

- a) Inobservância ou cumprimento irregular de quaisquer disposições contidas neste TERMO CONTRATUAL;
- b) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos SERVIÇOS, assim como de seus superiores;
- c) Cometimento reiterado de faltas na sua execução, devidamente anotadas pela Fiscalização do INSTITUTO GNOSIS;
- d) Paralisação dos SERVIÇOS, sem justa causa e prévia comunicação ao INSTITUTO GNOSIS;

CLÁUSULA 17 - MULTAS POR INADIMPLEMENTO

A CONTRATADA ficará sujeita a multas por inadimplemento, conforme preveem os parágrafos desta cláusula.

§1º - Na hipótese de paralisação injustificada dos SERVIÇOS, o INSTITUTO GNOSIS aplicará, a partir do momento de sua ocorrência, uma multa diária correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor do último faturamento mensal, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do Instrumento Contratual.

§2º No caso de descumprimento de qualquer outra disposição contratual, será aplicada à CONTRATADA a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor deste TERMO CONTRATUAL.

§3º As multas previstas nos parágrafos anteriores serão aplicadas independentemente da multa rescisória prevista na Cláusula - CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO.

§4º Nas hipóteses acima, o INSTITUTO GNOSIS poderá, a qualquer momento, rescindir de pleno direito o TERMO CONTRATUAL, sem prejuízo da aplicação da multa rescisória, independentemente das acima estipuladas, pagando os valores devidos até a data da rescisão.

CLÁUSULA 18 - RESCISÃO

Os motivos para a rescisão deste INSTRUMENTO CONTRATUAL ocorrerão, em partes, por analogia à Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos, e de forma amigável será informada à Contratada com antecedência no Prazo de até 30 (trinta) dias, salvo:

- a) o inadimplemento da CONTRATADA ou qualquer outro motivo pelo qual o INSTITUTO GNOSIS não tenha mais interesse em continuar com o Contrato;
- b) a subcontratação total do objeto deste Instrumento Contratual, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a dação em garantia;
- c) o deferimento de recuperação judicial, a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA;
- d) a dissolução da sociedade da CONTRATADA;
- e) a alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste INSTRUMENTO CONTRATUAL;
- f) cisão, fusão ou incorporação da CONTRATADA se, a critério do INSTITUTO GNOSIS, tais operações importarem em modificação da qualificação técnica, idoneidade profissional ou capacidade financeira da mesma;
- g) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução dos serviços;
- h) razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento;
- i) a supressão de serviços em limite superior ao previsto na Lei nº 14.133/2021;
- j) o descumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da CRFB, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

§1º Na hipótese de recuperação judicial da CONTRATADA ficará a critério do INSTITUTO GNOSIS manter ou não este INSTRUMENTO CONTRATUAL.

§ 2º Na hipótese de decisão de rescisão unilateral por parte da Contratada, a mesma obrigatoriamente, deve ser precedida de aviso prévio de 30 (trinta) dias.

CLÁUSULA 19 - CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO

A rescisão contratual acarretará as consequências descritas nesta cláusula e ocorrerão por analogia à Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos.

§1º - A rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, com base nas hipóteses previstas nas alíneas "a" a "f" da Cláusula - RESCISÃO, sujeitará a CONTRATADA ao pagamento de multa correspondente a 5% do valor atualizado deste TERMO CONTRATUAL, Cláusula - VALOR DO TERMO CONTRATUAL, cobrável mediante execução ou glosa na nota fiscal, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula - MULTAS POR INADIMPLEMENTO, até a data da rescisão.

§2º - A rescisão do presente TERMO CONTRATUAL, com fundamento nos motivos constantes das alíneas "a" a "f" da Cláusula - RESCISÃO, ensejará, ainda:

I - A retenção dos créditos decorrentes do TERMO CONTRATUAL, até o limite dos prejuízos causados ao INSTITUTO GNOSIS.

§3º - Quando a rescisão ocorrer com base no disposto nas alíneas "g" a "j" da Cláusula - RESCISÃO, sem culpa da CONTRATADA, terá ela direito:

I - Aos pagamentos devidos pela execução do TERMO CONTRATUAL até a data da rescisão.

§4º - Se a rescisão se der com apoio no que preveem as alíneas "h" a "i" da Cláusula - RESCISÃO, sem culpa da CONTRATADA, ela terá ainda direito ao ressarcimento dos prejuízos regularmente comprovados.

§5º - Na hipótese dos dois parágrafos anteriores, nenhuma outra indenização será devida pelo INSTITUTO GNOSIS à CONTRATADA, em virtude da rescisão, devendo esta retirar do local dos serviços todos os bens de sua propriedade.

CLÁUSULA 20 - DEDUÇÕES

O INSTITUTO GNOSIS poderá deduzir de quaisquer créditos da CONTRATADA, débitos, indenizações ou multas, por ela incorridos.

Parágrafo Único - Tais débitos, indenizações ou multas são, desde já, considerados, pelas partes, dívidas líquidas e certas, e cobráveis mediante execução forçada, constituindo este TERMO CONTRATUAL título executivo extrajudicial (artigo 585, Inciso II do CPC).

CLÁUSULA 21 - PRAZO

O prazo deste TERMO CONTRATUAL é contado a partir da data de sua assinatura, até **05/07/2027**, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 14.133/2021. Ou rescindido, em caso de término do contrato entre a contratante e a Prefeitura do Rio de Janeiro.

Parágrafo único:

Diante do término do referido contrato, ficam as partes isentas de qualquer vínculo com relação a direitos e obrigações decorrentes do contrato em tela, haja vista, resultando plena, geral, integral, irrestrita e irrevogável quitação quanto a tudo o que diz respeito ao Termo contratual em assunto, nada mais havendo a reclamar a

qualquer título, dando-se por definitivo todos os seus haveres, para não mais se repetir a tempo qualquer contenda sobre o objeto deste termo.

CLÁUSULA 22 - TRIBUTOS

Todos os tributos Federais, Estaduais e Municipais, encargos e contribuições para fiscais, eventualmente devidos pela execução dos SERVIÇOS objeto deste TERMO CONTRATUAL, correm por conta exclusiva da CONTRATADA, que também se responsabiliza pelo perfeito e exato cumprimento de todas as obrigações e formalidades que a lei a ela atribua.

§1º - Os tributos e contribuições, quando devidos na fonte, poderão ser retidos na forma da lei, fazendo-se os pagamentos à CONTRATADA por seu valor líquido.

§2º - Caso sejam criados, após a assinatura do TERMO CONTRATUAL, novos tributos, encargos ou contribuições para fiscais, ou modificada a base de cálculo e /ou alíquotas dos atuais, de forma a aumentar ou diminuir o ônus da CONTRATADA, com repercussão na economia contratual, será o preço revisado, de modo a cobrir as diferenças comprovadamente decorrentes destas alterações.

§3º - A CONTRATADA, não obstante o acima disposto, obriga-se a, caso venha a ser autuada pela Fazenda Federal, Estadual ou Municipal, no que concerne ao objeto deste TERMO CONTRATUAL, defender-se com empenho e zelo perante as autoridades competentes.

§4º - Em face do disposto no "caput" desta cláusula, o INSTITUTO GNOSIS não se responsabiliza pelo ressarcimento de quaisquer multas, correção monetária, penalidades, juros e outras despesas resultantes da não observância de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, pela CONTRATADA.

CLÁUSULA 23 - NOVAÇÃO

A não utilização, pelo INSTITUTO GNOSIS, de quaisquer dos direitos a ela assegurados neste TERMO CONTRATUAL, ou na lei, em geral, ou a não aplicação de quaisquer sanções neles previstas, não importa em novação quanto a seus termos, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência de aplicação ou de ações futuras. Todos os recursos postos à disposição do INSTITUTO GNOSIS, neste TERMO CONTRATUAL, serão considerados como cumulativos e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais e regulamentares.

CLÁUSULA 24 – VALOR DO TERMO CONTRATUAL

Para todos os efeitos, inclusive eventual imposição de penalidades, o valor deste TERMO CONTRATUAL não prevendo um custo final dos serviços contratados, incluindo suas revisões e eventuais acréscimos, adotar-se-á o valor estimado após a emissão de Relatório referente as descrições dos serviços relacionados na Cláusula 6.

CLÁUSULA 25 - CONTRIBUIÇÕES PARA O FGTS E O INSS

Obriga-se o FORNECEDOR a manter-se inteiramente quite com as contribuições devidas à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

§1º - Caso o FORNECEDOR não apresente, quando solicitado, cópias atualizadas e autenticadas referentes à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS (CRF) e à Justiça do Trabalho (CNDT), o INSTITUTO GNOSIS poderá reter quaisquer créditos provenientes deste TERMO CONTRATUAL, até que tais documentos sejam apresentados.

§2º Para esse efeito, o FORNECEDOR, juntamente com qualquer faturamento dos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, apresentará ao INSTITUTO GNOSIS os comprovantes de recolhimento dos valores devidos ao INSS e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, acompanhados das respectivas folhas de pagamento, para fins de verificação de sua regularidade, sem prejuízo do direito que assistirá ao INSTITUTO GNOSIS de, a seu único juízo, exigir que seja dita comprovação ministrada através de certidão competente.

§3º Verificada, em qualquer tempo, a existência de débitos provenientes do não recolhimento de contribuições ao INSS e ao FGTS, por parte da CONTRATADA, fica o INSTITUTO GNOSIS autorizado a promover o respectivo resgate, cujo montante será deduzido de quaisquer faturamentos ou créditos do FORNECEDOR, oriundos deste TERMO CONTRATUAL.

§4º Nos casos que assim a legislação determinar, as contribuições devidas ao INSS serão retidas, em nome do FORNECEDOR, pelo INSTITUTO GNOSIS, de conformidade com a norma pertinente à matéria.

§5º Caso as atividades exercidas no cumprimento deste TERMO CONTRATUAL exponham o trabalhador a agentes nocivos que lhe permitam a concessão de aposentadoria especial após 15 (quinze), 20 (vinte) ou 25 (vinte e cinco) anos, deverá ser efetuado um acréscimo de 4% (quatro por cento), 3% (três por cento) ou 2% (dois por cento), respectivamente, na retenção a que se refere à legislação previdenciária.

I – o adicional a que se refere este parágrafo incidirá somente sobre o valor dos serviços prestados por estes segurados, quando houver a utilização de trabalhadores na execução de atividades que os exponham a agentes nocivos, e sendo possível a identificação dos trabalhadores, do valor de cada serviço e dos tipos de aposentadoria especial.

II – caso ocorra a utilização destes trabalhadores sem que haja a emissão de nota fiscal específica de que trata o parágrafo 6º, abaixo, e/ou a discriminação do valor de cada um dos serviços contratados, e havendo a possibilidade de identificação, entre o total de trabalhadores, dos envolvidos ou não com as atividades que os exponham a agentes nocivos, a base de cálculo sobre a qual incidirá o adicional a que se refere este parágrafo será proporcional ao número de trabalhadores envolvidos naquelas atividades.

III – na hipótese de haver neste TERMO CONTRATUAL a previsão de utilização destes trabalhadores, sem que haja a possibilidade de identificação de seu número, o adicional de que trata este parágrafo será de 2% (dois por cento) e

incidirá sobre a mesma base de cálculo utilizada para efetuar a retenção de 11% (onze por cento), perfazendo o total de 13% (treze por cento), valor este que será destacado pela CONTRATADA em sua nota fiscal/fatura.

§6º No caso previsto no inciso "I" do §5º desta cláusula, deverá ser emitida nota fiscal específica pela CONTRATADA que espelhe o valor referente ao acréscimo de 4%, 3% ou 2%.

CLÁUSULA 26 - RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O recebimento dos serviços ora contratados se dará, por analogia à Lei nº 14.133/2021, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos.

CLÁUSULA 27- AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços ora contratados foram autorizados pela Direção Administrativa do INSTITUTO GNOSIS, com recursos do Contrato de Gestão, conforme indicado no quadro abaixo:

Termo de Colaboração	Processo Administrativo
012/2023	09/70/000.063/2023

Parágrafo único – O contrato, por este ato, renuncia o direito de reivindicar, executar, ou mesmo pleitear, valores oriundos de outros contratos de gestão, desvinculados ao contrato supramencionado, dando efeito ao precedente consolidado no STF, constantes do julgamento da ADPF n. 1012.

CLÁUSULA 28 - ENGENHARIA DE SEGURANÇA

Na execução do objeto deste TERMO CONTRATUAL, obriga-se a CONTRATADA a respeitar a legislação vigente sobre Segurança e Higiene do Trabalho, acatando, outrossim, recomendações específicas outras que, nesse sentido, lhes sejam feitas pelo INSTITUTO GNOSIS, sob pena de suspensão dos trabalhos e sem exoneração de culpa da CONTRATADA pelo atraso na execução dos serviços.

CLÁUSULA 29 - RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PREJUÍZOS

A CONTRATADA obriga-se a pagar toda e qualquer indenização por danos ou prejuízos, causados por ela ou seus empregados ao INSTITUTO GNOSIS ou a terceiros, ficando o INSTITUTO GNOSIS autorizado a descontar de quaisquer créditos da mesma, decorrentes deste Instrumento Contratual, a importância necessária ao ressarcimento de tais danos ou prejuízos. À CONTRATADA competirá, quando solicitada, apresentar ao INSTITUTO GNOSIS documento hábil, comprovando ter o prejudicado dado plena, geral, rasa e irrevogável quitação pela indenização recebida, referente aos danos ou prejuízos sofridos.

CLÁUSULA 30 – CONFORMIDADE

30.1 O Instituto Gnosis neste ato declara e garante que:

- (a) está devidamente autorizada a firmar este Contrato;
- (b) manteve e cumpriu e irá manter e cumprir com todos os consentimentos, aprovações e licenças necessárias para firmar e executar este compromisso;
- (c) a assinatura e execução deste Contrato não estão nem estarão em conflito com quaisquer de suas outras obrigações contratuais, ou com quaisquer Leis e Regulamentos Aplicáveis; e
- (d) por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim como seus consultores, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato, não permitirá pagamentos ou transferências de valores com a finalidade ou efeito de corrupção, suborno público ou comercial, ou ainda qualquer conduta que possa ser vista ou interpretada como infringente às Normas Anticorrupção e nem aceitará ou permitirá qualquer tipo de extorsão, propina, lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, ou outro meio ilícito ou inadequado para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

30.2 As Partes acordam que, para fins do disposto nesta cláusula, as normas de conformidade abrangem todas as leis, regulamentos, instruções, atos e resoluções, nacionais ou internacionais, que proíbem a prática de atos de corrupção, suborno, extorsão, propina, lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, entre outros que visem à obtenção de vantagens ilícitas ou indevida para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

30.3 Instituto Gnosis, suas coligadas, em quaisquer das suas atividades, ou quaisquer consultores, agentes, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas em quaisquer de suas atividades vinculadas a este Contrato, declara que não adotou qualquer ação que constituísse violação das Normas Anticorrupção à época em que foi adotada, nem nenhum deles foi formalmente notificado de que estava sujeito a uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.

30.4 Instituto Gnosis deverá, constantemente durante o prazo de vigência do Contrato, ser uma pessoa jurídica que está autorizada de forma apropriada a executar suas obrigações sob este Contrato de acordo com as Leis e Regulamentos Aplicáveis, e deverá, a todo tempo, ter acordos ou saldo financeiro suficiente para satisfazer suas obrigações sob este Contrato.

30.5 Instituto Gnosis deverá garantir que ele, suas coligadas e os executivos, funcionários e diretores do Instituto Gnosis e de suas coligadas estão cientes em relação a suas obrigações sobre Normas Anticorrupção, e que todos os consultores, agentes, representantes e terceirizados do Instituto Gnosis e de suas coligadas, que têm alguma ligação com este Contrato, estão cientes em relação às suas obrigações sobre Normas Anticorrupção.

30.6 O Instituto Gnosis deverá informar imediatamente a CONTRATADA no caso de o Instituto Gnosis receber informações de quaisquer consultores, agentes, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas vinculadas

a este Contrato, de que qualquer um deles é alvo de uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.

30.7 Instituto Gnosis deverá garantir que nenhum de seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim como seus consultores, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato:

(a) direta ou indiretamente ofereça, prometa, pague ou autorize qualquer oferta, promessa, pagamento ou presente em dinheiro ou qualquer outro item de valor a qualquer pessoa, inclusive por meio de um pagamento de facilitação ou propina, com a intenção ou como condição para induzir qualquer pessoa a executar um dever ou função de forma inapropriada ou a obter uma decisão favorável também de forma inapropriada. Isso inclui fornecer benefícios impróprios de qualquer tipo (inclusive por meio de preceptoria ou patrocínio) para qualquer autoridade, funcionário do governo, profissional de saúde e/ou organização, universidade, centro de pesquisa, paciente, CONTRATADA, instituição de caridade ou grupo de pacientes, sejam em cada caso empresas ou indivíduos, para obter ou reter negócios ou para garantir qualquer vantagem imprópria para a CONTRATADA ou quaisquer de suas coligadas; ou

(b) direta ou indiretamente solicite qualquer oferta ou promessa ou receba qualquer pagamento ou presente em dinheiro ou qualquer outro item de valor de qualquer pessoa, inclusive por meio de um pagamento de facilitação ou propina, com a intenção ou como condição para induzir qualquer executivo, funcionário, diretor, consultor, agente ou representante do Instituto Gnosis ou de suas coligadas a executar um dever ou função de forma inapropriada ou a obter uma decisão favorável também de forma inapropriada. Isso inclui solicitar ou receber benefícios impróprios de qualquer tipo (inclusive por meio de preceptoria ou patrocínio) para qualquer Autoridade ou funcionário do governo, profissional de saúde e/ou organização, universidade, centro de pesquisa, paciente, CONTRATADA, instituição de caridade ou grupo de pacientes, sejam em cada caso empresas ou indivíduos, para obter ou reter negócios ou para garantir qualquer vantagem imprópria para a CONTRATADA ou quaisquer de suas Coligadas.

30.8 Instituto Gnosis deverá garantir que nenhum de seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim como seus consultores, representantes ou terceirizadas do INSTITUTO GNOSIS ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato, adotem qualquer ação que possa fazer com que qualquer membro da contratada seja responsabilizado de acordo com quaisquer Normas Anticorrupção.

30.9 Instituto Gnosis não deverá celebrar nenhuma transação em nenhum país ou com qualquer Pessoa se tal transação for proibida sob as Leis e Regulamentos Aplicáveis dos Estados Unidos, Nações Unidas, União Europeia ou de outros países com relação a exportações ("Regulamentos de Exportação"), independentemente de o próprio INSTITUTO GNOSIS estar sujeito ou não a tais Regulamentos de Exportação, sem ter primeiro obtido todas as aprovações pertinentes e a aprovação prévia e por escrito da CONTRATADA.

30.10 Instituto Gnosis não irá, em conexão a este Contrato ou a qualquer parte do seu negócio, envolver ou empregar crianças menores de 14 anos, e o INSTITUTO GNOSIS não deverá de forma alguma se envolver em qualquer forma de escravidão ou prática semelhante à escravidão, tais como venda e tráfico de mulheres ou crianças, escravidão por dívida ou trabalho forçado ou compulsório.

30.11 O Instituto Gnosis, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 14.133/2021, cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

CLÁUSULA 31 - PROTEÇÃO DE DADOS

31.1. O CONTRATADO reconhece que os serviços a serem prestados no âmbito deste contrato envolvem o tratamento de dados pessoais e, portanto, concorda em cumprir integralmente as disposições da Lei Geral de Proteção de Dados (Lei nº 13.709/2018) ("LGPD"), bem como quaisquer outras legislações aplicáveis à proteção de dados.

31.2. O CONTRATADO declara possuir medidas técnicas e organizacionais adequadas para garantir a segurança e a proteção dos dados pessoais coletados, processados, armazenados ou transmitidos em razão da prestação dos serviços.

31.3. O CONTRATADO compromete-se a tratar os dados pessoais exclusivamente para fins específicos e legítimos, conforme estabelecido neste contrato, não os utilizando para qualquer outra finalidade não autorizada.

31.4. O CONTRATADO garante que os colaboradores envolvidos na prestação dos serviços estão cientes de suas responsabilidades em relação à proteção de dados pessoais e devidamente instruídos sobre as obrigações previstas na LGPD.

31.5. No caso de violação de dados pessoais que possa resultar em risco ou danos aos titulares dos dados, o fornecedor compromete-se a comunicar prontamente a contratante sobre o ocorrido, fornecendo todas as informações necessárias para que a contratante possa cumprir com suas obrigações legais em relação ao incidente.

31.6. O fornecedor concorda em cooperar com a contratante, quando necessário, para a realização de Avaliações de Impacto à Proteção de Dados (AIPD), bem como para atender às solicitações dos titulares dos dados em relação aos seus direitos garantidos pela LGPD.

31.7. Ao término da prestação dos serviços, independentemente do motivo, o CONTRATADO deverá devolver à contratante ou destruir, de acordo com as orientações da contratante, todos os dados pessoais coletados ou processados durante a execução do contrato, exceto se houver obrigação legal ou regulatória que demande a sua retenção.

31.8. As partes acordam em manter sigilo sobre todas as informações e dados pessoais a que tiverem acesso durante a vigência do contrato e mesmo após o seu término, comprometendo-se a não divulgá-los ou utilizá-los para qualquer fim que não esteja relacionado ao objeto deste contrato.

31.9. O descumprimento das obrigações previstas nesta cláusula sujeitará o fornecedor a sanções previstas na legislação vigente, bem como a responder por eventuais danos causados à contratante ou a terceiros.

CLÁUSULA 32 - FORO

As partes elegem o foro central da cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, para qualquer ação ou execução decorrente deste TERMO CONTRATUAL, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro, 06 de julho de 2025.

LGPD – Lei 13709

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:

CPF/MF n.

2ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

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.
- No almoço e jantar deve-se limitar o uso de alimentos processados e evitar o uso de produtos ultraprocessados e embutidos 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 - Uma salada (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 - Uma salada (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. Viscera – 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 e marmitex com 3 divisórias:



ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES – RAPS

1. JUSTIFICATIVA

Justifica-se a presente contratação por força do Termo de Colaboração nº 012/2023, 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 REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE no âmbito das APs 4.0, 5.1, 5.2 e 5.3 e do IMAS JULIANO MOREIRA, 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, bem como mão de obra de coqueiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração 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, bem como mão de obra de coqueiras, para cada dispositivo descrito neste termo de referência, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração 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 a elaboração do cardápio, com fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, estocagem adequada, pré-preparo, preparo, manipulação adequada e a distribuição adequada das refeições, sob responsabilidade da contratada, de acordo com as normas vigentes.

Todos os funcionários envolvidos no processo, desde a confecção, passando pelo transporte e incluindo os coqueiros, devem respeitar as boas práticas de higiene e manipulação de alimentos. Para os funcionários manipuladores dos alimentos, é condição que estes sejam submetidos a

treinamentos específicos, de acordo com a legislação vigente, com o devido registro de participação e envio ao Instituto Gnosis mensalmente em forma de relatório.

De acordo com a necessidade apresentada por cada unidade e aqui descrita, as refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição ou acondicionadas em embalagem descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnições) e para saladas e sobremesas em embalagem descartável de 200ml, com tampa.

4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO

Quando em hotbox:

- e) As refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição.
- f) 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;
- 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) 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 antisepsia 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, que devem estar afixados em local visível para conferência.

Quando embalada:

- f) A embalagem tipo “Marmitex” deve ser de tamanho médio, descartável com 3 divisórias (modelo Anexo I), entregue embalada e lacrada, com peso unitário de aproximadamente 950 gramas de alimento.
- g) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;

- h) Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação,
- i) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.
- j) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.

Detalhes da execução:

- s) Fornecimento de mão de obra de copeiros, conforme necessidade de cada unidade, onde nas unidades com funcionamento 24h serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36). Enquanto nas unidades com funcionamento de segunda a sexta, os profissionais devem ser diaristas.
- t) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.
- u) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- v) Conforme a necessidade de cada unidade, a contratada deverá fornecer os equipamentos (com manutenção preventiva e corretiva em dia), talheres metálicos e descartáveis, (garfos, facas, colheres, colheres de sobremesa, pratos, copos e guardanapos) e utensílios em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes; inclui-se a reposição e troca dos mesmos, quando necessário.
- w) Fornecer sachês de sal, vinagre e azeite de oliva ou óleo composto para o tempero da salada.**
- x) 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).
- y) 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.
- z) Só serão aceitas as refeições fornecidas de acordo com as especificações anteriores e as que seguem exigidas abaixo:
 - l) Refeições preparadas em no máximo 04 horas imediatamente anteriores ao consumo;

- II) Preparadas em local próprio e adequado, devidamente vistoriado pelos órgãos de controle.
- aa) 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.
 - bb) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
 - cc) 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.
 - dd) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;
 - ee) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
 - ff) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a 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;
 - gg) A produção dos alimentos em todas as suas etapas (recepção, 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.
 - hh) O transporte dos alimentos e refeições deve ser feito em condições adequadas e de segurança, em veículo compatível com as normas vigentes. 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.

- ii) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.
- jj) As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

Unidades:

REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL		
UNIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
CAPS II NEUSA SANTOS	Rua Balbeck, 75 - Senador Camará, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
CAPSI III ELIZA SANTA ROZA	R. Sampaio Corrêa, 105 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS III MANOEL DE BARROS	R. Nossa Sra. dos Remédios, s/n - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS LIMA BARRETO	Av. Ribeiro Dantas, 571 - Bangu, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS PROFETA GENTILEZA	Estr. de Inhoaíba, 849 - Inhoaíba, Rio de Janeiro - RJ	24h
UAA CACILDIS	Rua Sampaio Corrêa, 103A, Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS II PEDRO PELLEGRINO	Praça Major Vieira de Mello, R. Comari, 13 - fundos - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23045-400	08 às 17h
CAPS III SIMÃO BACAMARTE	Rua Senador Camará, 224 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 20211-110	24h
CAPS III ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
ARTE E HORTA e CIA	R. Simone de Beauvoir, n. 04B - Jacarepagua	08 às 17h
CECCO Pedra Branca	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
POUSADA SERTÃO CARIOCA	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II JOÃO DE BARRO	Estrada do Campinho, s/n Santa Margarida - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23066-540	24h
UAA BANHO DE FELICIDADE	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA LIBERDADE PLENA	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA ELOS DA RAÇA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSad JOVELINA PÉROLA NEGRA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II PEQUENO HANS	Av. Carlos Pontes, s/n - Jardim Sulacap, Rio de Janeiro - RJ, 21741-340	08 às 17h
CAPSI II MAFALDA	R. Álvaro Alberto, 601/sala 218 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23550-000	08 às 17h
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	R. Sampaio Corrêa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-560	24h
CAPS AD II Júlio César	R. Severiano das Chagas, 196 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23510-045	08 às 17h

Registro de Entrega das Refeições:

As refeições deverão ser distribuídas em cada unidade conforme a demanda estabelecida. No momento da entrega, a empresa responsável deve apresentar ao representante da unidade um documento próprio de controle, registrando as seguintes informações:

1. Quantidade:

- Quantidade entregue: _____ Quantidade recebida: _____
- A quantidade de refeições entregues/recebida corresponde ao solicitado? () Sim () Não
- Foi observado algum problema relacionado à quantidade ou ao tipo de alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

2. Conteúdo:

- O conteúdo das refeições está de acordo com o cardápio? () Sim () Não
- Foi identificado algum problema com o conteúdo (ex: alimento avariado, embalagem danificada)? () Sim () Não - Se sim, qual/is?
- Foi identificado algum cheiro, odor, cor estranho ao alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

Observações:

O documento de entrega deve conter a identificação e a assinatura com carimbo do colaborador responsável pela recepção das refeições na unidade destino.

Distribuição :

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III MANOEL DE BARROS	DESJEJUM	13	13	13	13	13	13	13
	ALMOÇO	25	25	25	25	25	25	25
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	13	13	13	13	13	13	13
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS PROFETA GENTILEZA	DESJEJUM	30	30	30	30	30	30	30
	ALMOÇO	30	30	30	30	30	30	30
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	8	8	8	8	8	8	8
	CEIA	6	6	6	6	6	6	6

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA CACILDIS	DESJEJUM	21	21	21	21	21	21	21
	ALMOÇO	21	21	21	21	21	21	21
	LANCHE	16	16	16	16	16	16	16
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
POUSADA	DESJEJUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	0	0	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA LIBERDADE PLENA UAA BANHO DE FELICIDADE	DESJEJUM	200	200	200	200	200	200	200
	ALMOÇO	200	200	200	200	200	200	200
	JANTAR	200	200	200	200	200	200	200
	KIT LANCHE	28	28	28	28	28	28	28

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA ELOS DA RAÇA	DESJEJUM	100	100	100	100	100	100	100
	ALMOÇO	100	100	100	100	100	100	100
	JANTAR	100	100	100	100	100	100	100
	KIT LANCHE	20	20	20	20	20	20	20

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	DESJEJUM	25	25	25	25	25	25	15
	ALMOÇO	35	35	35	35	35	35	15
	LANCHE	30	30	30	30	30	25	20
	JANTAR	10	10	10	10	10	10	10
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPSI MAFALDA	DESJEJUM	32	32	20	20	32
	ALMOÇO	1	1	1	1	1
	LANCHE	35	0	20	20	32
	JANTAR	0	0	0	0	0
	CEIA	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS ad II Júlio César	DESJEJUM	23	23	23	23	23
	ALMOÇO	33	33	33	33	33
	LANCHE	18	N/A	18	18	18

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS II Neusa Santos	DESJEJUM	25	25	10	10	10
	ALMOÇO	5	5	N/A	5	5
	LANCHE	10	10	N/A	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Arte e Horta	DESJEJUM	12	12	12	12	12
	ALMOÇO	0	0	0	0	0
	LANCHE	0	0	0	0	0
	JANTAR	0	0	0	0	0
	CEIA	0	0	0	0	0

***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:

- s) Executar o serviço discriminado neste **TERMO DE REFERÊNCIA**.
- t) 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.
- u) Responsabilizar-se pelo fornecimento e conservação dos uniformes, que deverão ser adequados ao tipo de serviço, da categoria profissional contratada, substituindo-o de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho, ou quando necessário. Além dos Equipamentos de Proteção Individual – EPI'S. Os custos de qualquer um dos itens de uniforme e Equipamentos de Proteção Individual não poderão ser repassados aos empregados;
- v) Cobrir ausência por falta, licença médica ou férias sem custo para o contratante, devendo a empresa possuir pelo menos quatro profissionais reserva de cada categoria, já previstos na proposta apresentada, não podendo de forma alguma remanejar profissionais de uma unidade para outra para cobertura de ausência seja por qual motivo, sem prévia autorização dos responsáveis da área técnica.
- w) Manter o controle de vacinação, nos termos da legislação vigente, aos empregados diretamente envolvidos na execução dos serviços.
- x) Obedecer às regras sanitárias e de higiene para produção, transporte, armazenamento e entrega da alimentação.
- y) 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.
- z) 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.
- aa) As despesas com transporte, fretes, bem como, qualquer outra despesa relacionada à entrega das refeições, é de total responsabilidade da contratada.

bb) 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.

cc) 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.

dd) 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.

ee) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;

ff) 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

gg) 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;

hh) 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;

ii) Preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;

jj) Obedecer às regulamentações abaixo 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

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) A proponente deverá apresentar-se em condição regular quanto ao licenciamento junto à VIGILÂNCIA SANITÁRIA de seu domicílio.
- c) 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.
- d) Somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- e) Prova de Registro da empresa no Conselho Regional de Nutrição (CRN), de acordo com a Resolução CFN número 378\05.
- f) 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).
- g) A empresa deverá apresentar Plano de Segurança e Higiene do Trabalho dos empregados, equipamentos e instalações, relativo às atividades a serem desenvolvidas.
- h) 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).
- i) 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

Apresentação dos seguintes documentos:

Empresa individual: Registro Comercial, devidamente inscrito na Junta Comercial.

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.

- Prova de Inscrição no Cadastro de Pessoas Jurídicas
- Prova de Inscrição no cadastro de contribuintes, ICMS/ISS
- Prova de Regularidade com a Fazenda Federal
- Prova de Regularidade com a Fazenda Estadual
- Prova de Regularidade com a Fazenda Municipal
- Prova de Regularidade com a Procuradoria da Fazenda Nacional
- Prova de Regularidade com a Seguridade Social
- Prova de Regularidade com FGTS

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:

- 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;
- 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;
- 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;
- 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;
- Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- 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. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

11.1. As Condições Gerais de Execução dos Serviços descritas no presente Termo de Referência devem ser cumpridas em 100% pela empresa contratada. Em caso de descumprimento, verificando-se Ocorrências, será aplicado desconto no valor da fatura mensal referente à prestação de serviço.

11.2. O Instrumento de Medição de Resultados - IMR deverá ser feito mensalmente pela CONTRATANTE, a partir do início da execução do contrato, através do acompanhamento do contrato para calcular o cumprimento das obrigações e as Ocorrências identificadas no período quanto aos deveres previstos no Termo de Referência.

11.3. Modelo de Instrumento de Medição de Resultados para quantificação dos tipos de ocorrências no período avaliado:

Unidade de Saúde/local:		Período: xx/xx/xx	
Responsável pela avaliação:			
ITEM	TIPO DE OCORRÊNCIA ASSISTENCIAL PARA O SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES PRONTAS	Nº DE OCORRÊNCIA NO MÊS	DESCRIÇÃO DA OCORRÊNCIA
1	Atraso na entrega da refeição		
2	Falta de algum item		
3	Itens fora da validade		
4	Itens com a embalagem violada ou danificada		
5	Itens entregues trocados		
6	Refeições em condições inadequadas para o consumo		

11.4. O IMR, com o registro das ocorrências identificadas, deverá ser documentado em planilha de controle com a quantificação e qualificação das ocorrências de cada mês pela **CONTRATANTE**, deixando explícito o atendimento ou não do IMR, justificando os possíveis descontos ocorridos no mês analisado.

11.5. O **CONTRATANTE** deverá notificar mensalmente à **CONTRATADA** as ocorrências registradas para a apresentação de justificativas, que serão alvo de análise técnica pela **CONTRATANTE**. Caso as justificativas apresentadas não sejam aceitas pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** será desconta, visando à melhoria do desempenho na prestação do serviço.

11.6. O número de ocorrência no mês refletirá o percentual de desconto pelo não atingimento, de acordo com o perfil do serviço e o potencial de gravidade de dano direto ao paciente no caso de ocorrências.

11.7. Faixas de ajustes no pagamento por quantitativo de itens não atendidos por tipo de serviço no período:

FAIXA IMR	SERVIÇOS ASSISTENCIAIS N° DE OCORRÊNCIAS	PERCENTUAL DE DESCONTO
Faixa 01	1 a 3 ocorrências	1% sobre o valor total da fatura
Faixa 02	4 a 7 ocorrências	2% sobre o valor total da fatura
Faixa 03	8 a 11 ocorrências	3,5% sobre o valor total da fatura
Faixa 04	12 ou mais ocorrências	5% sobre o valor total da fatura

11.8. Modelo de Controle de ajustes de pagamento no período:

VALOR MENSAL FATURADO	R\$
PERÍODO MEDIDO	XX/XX/XXXX
N° DE OCORRÊNCIAS	
FAIXA IMR	
PERCENTUAL DE DESCONTOS	%
VALOR COM DESCONTO	R\$

12. VIGÊNCIA DO CONTRATO

O prazo de execução do serviço será de **24 (vinte e quatro) meses**, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 14.133/2021.

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 dezesseis 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 18/06/2025.

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

Anexo I – Regras gerais do cardápio

Rio de Janeiro, 05 de junho 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.
- No almoço e jantar deve-se limitar o uso de alimentos processados e evitar o uso de produtos ultraprocessados e embutidos como linguças, 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 - Uma salada (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. Visceras – 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 - Uma salada (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. Viscera – 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 e marmitex com 3 divisórias:



Contrato: 037/2025

**1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE FORNECIMENTO
E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES PRONTAS QUE
ENTRE SI CELEBRAM O INSTITUTO GNOSIS E A
EMPRESA V2 REFEIÇÕES LTDA.**

O **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.635.117/0001-03, com sede na Avenida das Américas, nº 3443, Bloco 2, salas 201 a 205, Américas Corporate – Barra da Tijuca - RJ, representada na forma de seu estatuto, na qualidade de **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **V2 REFEIÇÕES LTDA**, com sede na Rua Guapeu, 008, A, B e C – Bangu - Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº **38.090.069/0001-26**, doravante denominada **CONTRATADA**,

Considerando a necessidade de inclusão da unidade **CAPSad Jovelina Pérola Negra** na lista de unidades que compõe a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS.

RESOLVEM firmar o presente **1º TERMO ADITIVO AO CONTRATO** celebrado entre as partes, a fim de atender as necessidades do Termo de Colaboração nº 012/2023 celebrado com o Município do Rio de Janeiro.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente Aditamento nº 1, alteração na tabela de unidade da **CLÁUSULA 6 – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**, em decorrência da inclusão da unidade **CAPSad Jovelina Pérola Negra**.

CLÁUSULA SEGUNDA – ALTERAÇÃO DA CLÁUSULA 6: DESCRIÇÃO 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 a elaboração do cardápio, com fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, estocagem adequada, pré-preparo, preparo, manipulação adequada e a distribuição adequada das

refeições, sob responsabilidade da contratada, de acordo com as normas vigentes.

- 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. Para os funcionários manipuladores dos alimentos, é condição que estes sejam submetidos a treinamentos específicos, de acordo com a legislação vigente, com o devido registro de participação e envio ao Instituto Gnosis mensalmente em forma de relatório.
- De acordo com a necessidade apresentada por cada unidade e aqui descrita, as refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição ou acondicionadas em embalagem descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnições) e para saladas e sobremesas em embalagem descartável de 200ml, com tampa.
- **Fornecimento de bolo, cachorro-quente e refrigerante uma vez ao mês para celebração dos aniversariantes do mês.**
- **Fornecimento de cardápio diferenciado por ocasião de datas festivas, como Natal, Ano Novo e Páscoa.**

Quando em hotbox:

- a) As refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição.
- b) 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;
- c) 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;
- d) 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 antisepsia 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, que devem estar afixados em local visível para conferência.

Quando embalada:

- a) A embalagem tipo "Marmitex" deve ser de tamanho médio, descartável com 3 divisórias (modelo Anexo I), entregue embalada e lacrada, com peso unitário de aproximadamente 950 gramas de alimento.
- b) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89º C – 78º C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- c) Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação,
- d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.
- e) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.

Detalhes da execução:

- a) Fornecimento de mão de obra de copeiros, conforme necessidade de cada unidade, onde nas unidades com funcionamento 24h serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36). Enquanto nas unidades com funcionamento de segunda a sexta, os profissionais devem ser diaristas.

Distribuição dos copeiros:

Unidade	Quantidade
CAPS ELOS DA RAÇA	2
CAPS JULIO CESAR	1
CAPS MAFALDA	1
CAPS MANOEL DE BARROS	2
CAPS MUSSUM	2
CAPS NEUSA	1
PROFETA GENTILEZA	2
UAA BANHO DE FELICIDADE	2
UAA CACILDIS	2
CAPSad JOVELINA PEROLA NEGRA	2

- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.

- c) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- d) Conforme a necessidade de cada unidade, a contratada deverá fornecer os equipamentos (com manutenção preventiva e corretiva em dia), talheres metálicos e descartáveis, (garfos, facas, colheres, colheres de sobremesa, pratos, copos e guardanapos) e utensílios em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes; inclui-se a reposição e troca dos mesmos, quando necessário.
- e) Fornecer sachês de sal, vinagre e azeite de oliva ou óleo composto para o tempero da salada.**
- f) 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).
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.
- j) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
- k) 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.
- l) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;

- m) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
- n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a 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 (recepção, 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) O transporte dos alimentos e refeições deve ser feito em condições adequadas e de segurança, em veículo compatível com as normas vigentes. 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) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.**
- r) As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

Pontos de atenção com relação a execução:

- Presença de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) em local visível.

- Presença de termômetro e planilhas de controle com registro de temperatura das refeições e equipamentos de refrigeração.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação distribuição das refeições em bom estado de conservação e higiene.
- Lavatórios p/higienização das mãos.
- Sanitizante p/ hortifrutigranjeiros.
- Identificação dos insumos quanto a data de abertura e validade para o consumo.
- Identificação de troca do elemento filtrante.
- Higienização e conservação da copa/refeitório.
- Apresentação das Copeiras: uniformizadas, sem adornos e com identificação.
- Exame periódico atualizado dos profissionais que manipulam os alimentos.

Unidades que compõem o projeto:

REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL		
UNIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
CAPS II NEUSA SANTOS	Rua Balbeck, 75 - Senador Camará, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
CAPS III MANOEL DE BARROS	R. Nossa Sra., dos Remédios, s/n - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS PROFETA GENTILEZA	Estr. de Inhoaíba, 849 - Inhoaíba, Rio de Janeiro - RJ	24h
UAA CACILDIS	Rua Sampaio Corrêa, 103A, Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
ARTE E HORTA e CIA	R. Simone de Beauvoir, n. 04B - Jacarepaguá	08 às 17h
POUSADA SERTÃO CARIOCA	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
RUA Sorriso Aberto	UAA BANHO DE FELICIDADE	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375
	UAA LIBERDADE PLENA	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375
	UAA ELOS DA RAÇA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ
	CAPSad JOVELINA PÉROLA NEGRA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ
CAPSI II MAFALDA	R. Álvaro Alberto, 601/sala 218 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23550-000	08 às 17h
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	R. Sampaio Corrêa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-560	24h
CAPS AD II Júlio César	R. Severiano, das Chagas, 196 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23510-045	08 às 17h

Registro de Entrega das Refeições:

As refeições deverão ser distribuídas em cada unidade conforme a demanda estabelecida. No momento da entrega, a empresa responsável deve apresentar ao representante da unidade um documento próprio de controle, registrando as seguintes informações:

1. Quantidade:

- Quantidade entregue: _____ Quantidade recebida: _____
- A quantidade de refeições entregues/recebida corresponde ao solicitado? () Sim () Não
- Foi observado algum problema relacionado à quantidade ou ao tipo de alimento? () Sim () Não
- Se sim, qual/is?

2. Conteúdo:

- O conteúdo das refeições está de acordo com o cardápio? () Sim () Não
- Foi identificado algum problema com o conteúdo (ex: alimento avariado, embalagem danificada)? () Sim () Não - Se sim, qual/is?
- Foi identificado algum cheiro, odor, cor estranho ao alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

Observações:

O documento de entrega deve conter a identificação e a assinatura com carimbo do colaborador responsável pela recepção das refeições na unidade destino.

Unidades atendidas com serviço de fornecimento de refeições e o quantitativo estimado:

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III MANOEL DE BARROS	DESJEJUM	13	13	13	13	13	13	13
	ALMOÇO	25	25	25	25	25	25	25
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	13	13	13	13	13	13	13
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS PROFETA GENTILEZA	DESJEJUM	30	30	30	30	30	30	30
	ALMOÇO	30	30	30	30	30	30	30
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	8	8	8	8	8	8	8
	CEIA	6	6	6	6	6	6	6

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA CACILDIS	DESJEJUM	21	21	21	21	21	21	21
	ALMOÇO	21	21	21	21	21	21	21

	LANCHE	16	16	16	16	16	16	16
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
POUSADA	DESJEJUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	0	0	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA LIBERDADE PLENA UAA BANHO DE FELICIDADE	DESJEJUM	200	200	200	200	200	200	200
	ALMOÇO	200	200	200	200	200	200	200
	JANTAR	200	200	200	200	200	200	200
	KIT LANCHE	28	28	28	28	28	28	28

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA ELOS DA RAÇA	DESJEJUM	100	100	100	100	100	100	100
	ALMOÇO	100	100	100	100	100	100	100
	JANTAR	100	100	100	100	100	100	100
	KIT LANCHE	20	20	20	20	20	20	20

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	DESJEJUM	25	25	25	25	25	15	15
	ALMOÇO	35	35	35	35	35	15	15
	LANCHE	25	25	25	25	25	15	15
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPSi MAFALDA	DESJEJUM	32	32	20	20	32
	ALMOÇO	1	1	1	1	1
	LANCHE	35	0	20	20	32
	JANTAR	0	0	0	0	0
	CEIA	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS ad II Júlio César	DESJEJUM	23	23	23	23	23
	ALMOÇO	33	33	33	33	33

	LANCHE	18	N/A	18	18	18
--	--------	----	-----	----	----	----

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS Neusa Santos	DESJEJUM	25	25	10	10	10
	ALMOÇO	5	5	N/A	5	5
	LANCHE	10	10	N/A	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Arte e Horta	KIT LANCHE	10	14	6	12	5
	ALMOÇO	12	12	12	12	12
	KIT LANCHE	12	12	12	12	12

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSad Jovelina Pérola Negra	DESJEJUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	20	20	20	20	20	20	20

*** Ressaltamos que esse quantitativo é meramente estimativo, podendo ser alterado para mais ou para menos, mediante aviso prévio à empresa contratada, conforme necessidade das unidades.**

**** 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.**

CLÁUSULA TERCEIRA - DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem íntegras e inalteradas todas as demais Cláusulas, itens e condições estipuladas no CONTRATO original, no que não conflitem com o presente aditamento nº 01.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente aditamento nº 1, em 02 (duas) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro, 10 de setembro de 2025.

LGPD – Lei 13709

TESTEMUNHA

CPF:

ID:

TESTEMUNHA

CPF:

ID:

Contrato: 037/2025

**1º ERRATA AO CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE
MOTORISTA AUTONOMO QUE ENTRE SI
CELEBRAM O INSTITUTO GNOSIS E A
EMPRESA V2 REFEIÇÕES LTDA.**

O **INSTITUTO GNOSIS**, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.635.117/0001-03, com sede na Avenida das Américas, nº 3443, bloco 02, salas 201 a 205 – Barra da Tijuca - RJ, representado na forma de seu Estatuto Social pelo seu Diretor, Sr. **Paulo Roberto Ribeiro de Mello**, brasileiro, casado, físico, portador da Carteira de Identidade sob o nº 03.078.875-6, expedida pelo DIC/RJ, inscrito no CPF/MF: 308.897.237-53, na qualidade de **CONTRATANTE**, e de outro lado a empresa **V2 REFEIÇÕES LTDA**, com sede na Rua Guapeu, 008, A, B e C – Bangu - Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 38.090.069/0001-26, doravante denominada **CONTRATADA**, e,

Considerando o erro material identificado no CONTRATO, constante da Cláusula 06 – Descrição dos serviços, na tabela que estima o quantitativo a ser fornecido para a Unidade CAPSi Mafalda, pela empresa **CONTRATADA**;

RESOLVEM firmar a presente **1º ERRATA** ao **CONTRATO** celebrado entre as Partes, com o objeto de: Contratação de empresa especializada na prestação do serviço de fornecimento e distribuição de refeição pronta (preparadas nas dependências da Contratada), com reconhecida qualidade sensorial e de segurança alimentar, bem como mão de obra de copeiras, a fim de atender as necessidades das unidades que compõem a Rede de Atenção Psicossocial - RAPS, da zona oeste, administradas pelo Instituto Gnosis, através de Termo de Colaboração celebrado com a prefeitura do Rio de Janeiro, para 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 REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL da SECRETARIA MUNICIPAL DE SAÚDE no âmbito das APs 4.0, 5.1, 5.2 e 5.3 e do IMAS JULIANO MOREIRA, do Município do Rio de Janeiro, conforme cláusulas a seguir expressas, definidoras dos direitos, obrigações e responsabilidades das partes.

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. A presente **ERRATA** tem por objeto a retificação do tipo de lanche a ser fornecido para a Unidade CAPSi Mafalda especificado na tabela que estima o quantitativo a ser fornecido para a Unidade na Cláusula 06 – Descrição dos serviços, passando a vigorar da seguinte forma:

CLÁUSULA 06- DESCRIÇÃO 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 a elaboração do cardápio, com fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo e permanente, estocagem adequada, pré-preparo, preparo, manipulação adequada e a distribuição adequada das refeições, sob responsabilidade da contratada, de acordo com as normas vigentes.
- 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. Para os funcionários manipuladores dos alimentos, é condição que estes sejam submetidos a treinamentos específicos, de acordo com a legislação vigente, com o devido registro de participação e envio ao Instituto Gnosis mensalmente em forma de relatório.
- De acordo com a necessidade apresentada por cada unidade e aqui descrita, as refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição ou acondicionadas em embalagem descartável com 3 divisórias, com excelente vedação para alimentos quentes (carnes, arroz, feijão e guarnições) e para saladas e sobremesas em embalagem descartável de 200ml, com tampa.
- **Fornecimento de bolo, cachorro-quente e refrigerante uma vez ao mês para celebração dos aniversariantes do mês.**
- **Fornecimento de cardápio diferenciado por ocasião de datas festivas, como Natal, Ano Novo e Páscoa.**

Quando em hotbox:

- a) As refeições deverão ser entregues em cubas metálicas adequadas ao acondicionamento em hotbox balcões térmicos para distribuição.
- b) 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;

- c) 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;
- d) 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 antisepsia 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, que devem estar afixados em local visível para conferência.

Quando embalada:

- a) A embalagem tipo "Marmitex" deve ser de tamanho médio, descartável com 3 divisórias (modelo Anexo I), entregue embalada e lacrada, com peso unitário de aproximadamente 950 gramas de alimento.
- b) As embalagens com alimentos quentes deverão ser armazenadas e transportadas dentro de recipientes isotérmicos. As caixas térmicas plásticas deverão ter tampa fixa, trava e alça, com isolamento em poliuretano, que permita esterilizar com vedação em PVC, isotérmica – calor 89° C – 78° C de 5 horas, de acordo com o Decreto Lei nº. 986/69 – Anvisa, com termômetro externo para verificação;
- c) Apresentar os produtos em embalagens adequadas, em perfeito estado, sem sinais de violação,
- d) Será considerada imprópria e será recusada, a embalagem amassada, defeituosa ou inadequada, que exponha o produto à contaminação e/ou deterioração, ou que não permita o perfeito armazenamento.
- e) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.

Detalhes da execução:

- a) Fornecimento de mão de obra de copeiros, conforme necessidade de cada unidade, onde nas unidades com funcionamento 24h serão realizadas em plantões diurnos de 12 horas (12x36). Enquanto nas unidades com funcionamento de segunda a sexta, os profissionais devem ser diaristas.

Distribuição dos copeiros:

Unidade	Quantidade
CAPS ELOS DA RAÇA	2
CAPS JULIO CESAR	1
CAPS MAFALDA	1
CAPS MANOEL DE BARROS	2
CAPS MUSSUM	2
CAPS NEUSA	1
PROFETA GENTILEZA	2
UAA BANHO DE FELICIDADE	2
UAA CACILDIS	2

- b) A refeição fornecida deverá ser equilibrada, racional e estar em condições sensoriais e higiênico-sanitárias adequadas.
- c) Preparações como saladas, desjejum ou refeições, sucos, vitaminas, sobremesas deverão ser preparadas na unidade da contratante pelos copeiros plantonistas;
- d) Conforme a necessidade de cada unidade, a contratada deverá fornecer os equipamentos (com manutenção preventiva e corretiva em dia), talheres metálicos e descartáveis, (garfos, facas, colheres, colheres de sobremesa, pratos, copos e guardanapos) e utensílios em bom estado de conservação, bem como realizar a higienização dos mesmos e garantir o acondicionamento segundo as normas técnicas sanitárias vigentes; inclui-se a reposição e troca dos mesmos, quando necessário.
- e) Fornecer sachês de sal, vinagre e azeite de oliva ou óleo composto para o tempero da salada.**
- f) 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 Agencia 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).
- g) 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.
- h) 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.
- i) 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.
 - j) A operacionalização, porcionamento e a distribuição refeições devem ser realizadas pelos copeiros da contratada.
 - k) 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.
 - l) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE e a alteração do cardápio deverá ser autorizada pela CONTRATANTE;
 - m) Exigência de Ficha Técnica de preparação para o controle do porcionamento adequado das refeições a serem servidas; bem como vir escrito nos cardápios a quantidade calórica das preparações, tais como quantidade de macronutrientes (carboidratos, proteínas e lipídios) e sódio. Tais informações são de extrema importância para garantir o valor nutricional estipulado no contrato;
 - n) A empresa de alimentação escolhida deverá disponibilizar a 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 (recepção, 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) O transporte dos alimentos e refeições deve ser feito em condições adequadas e de segurança, em veículo compatível com as normas vigentes. 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) Caixas térmicas de isopor não são recomendadas para transporte das refeições.**
- r) As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa contratada, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preço.

Pontos de atenção com relação a execução:

- Presença de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrão (POP's) em local visível.
- Presença de termômetro e planilhas de controle com registro de temperatura das refeições e equipamentos de refrigeração.
- Equipamentos e utensílios utilizados na preparação distribuição das refeições em bom estado de conservação e higiene.
- Lavatórios p/higienização das mãos.
- Sanitizante p/ hortifrutigranjeiros.
- Identificação dos insumos quanto a data de abertura e validade para o consumo.
- Identificação de troca do elemento filtrante.
- Higienização e conservação da copa/refeitório.
- Apresentação das Copeiras: uniformizadas, sem adornos e com identificação.
- Exame periódico atualizado dos profissionais que manipulam os alimentos.

Unidades que compõem o projeto:

REDE DE ATENÇÃO PSICOSSOCIAL		
UNIDADE	ENDEREÇO	HORÁRIO FUNCIONAMENTO
CAPS II NEUSA SANTOS	Rua Balbeck, 75 - Senador Camará, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
CAPSI III ELIZA SANTA ROZA	R. Sampaio Corrêa, 105 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS III MANOEL DE BARROS	R. Nossa Sra., dos Remédios, s/n - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS LIMA BARRETO	Av. Ribeiro Dantas, 571 - Bangu, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS PROFETA GENTILEZA	Estr. de Inhoaíba, 849 - Inhoaíba, Rio de Janeiro - RJ	24h
UAA CACILDIS	Rua Sampaio Corrêa, 103A, Taquara, Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPS II PEDRO PELLEGRINO	Praça Major Vieira de Mello, R. Comari, 13 - fundos - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23045-400	08 às 17h
CAPS III SIMÃO BACAMARTE	Rua Senador Camará, 224 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 20211-110	24h

CAPS III ARTHUR BISPO DO ROSÁRIO	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
ARTE E HORTA e CIA	R. Simone de Beauvoir, n. 04B - Jacarepagua	08 às 17h
CECCO Pedra Branca	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara, Rio de Janeiro - RJ	08 às 17h
POUSADA SERTÃO CARIOCA	Rua Viana do castelo, Estr. Rodrigues Caldas, 20 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II JOÃO DE BARRO	Estrada do Campinho, s/n Santa Margarida - Campo Grande, Rio de Janeiro - RJ, 23066-540	24h
UAA BANHO DE FELICIDADE	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA LIBERDADE PLENA	Núcleo Teixeira Brandão, colônia - Taquara - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-375	24h
UAA ELOS DA RAÇA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSad JOVELINA PÉROLA NEGRA	Estrada Rodrigues Caldas. 3400 - Taquara - Rio de Janeiro - RJ	24h
CAPSI II PEQUENO HANS	Av. Carlos Pontes, s/n - Jardim Sulacap, Rio de Janeiro - RJ, 21741-340	08 às 17h
CAPSI II MAFALDA	R. Álvaro Alberto, 601/sala 218 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23550-000	08 às 17h
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	R. Sampaio Corrêa, 103 - Jacarepaguá, Rio de Janeiro - RJ, 22713-560	24h
CAPS AD II Júlio César	R. Severiano, das Chagas, 196 - Santa Cruz, Rio de Janeiro - RJ, 23510-045	08 às 17h

Registro de Entrega das Refeições:

As refeições deverão ser distribuídas em cada unidade conforme a demanda estabelecida. No momento da entrega, a empresa responsável deve apresentar ao representante da unidade um documento próprio de controle, registrando as seguintes informações:

1. Quantidade:

- Quantidade entregue: _____ Quantidade recebida: _____
- A quantidade de refeições entregues/recebida corresponde ao solicitado? () Sim () Não
- Foi observado algum problema relacionado à quantidade ou ao tipo de alimento? () Sim () Não
- Se sim, qual/is?

2. Conteúdo:

- O conteúdo das refeições está de acordo com o cardápio? () Sim () Não
- Foi identificado algum problema com o conteúdo (ex: alimento avariado, embalagem danificada)? () Sim () Não - Se sim, qual/is?
- Foi identificado algum cheiro, odor, cor estranho ao alimento? () Sim () Não - Se sim, qual/is?

Observações:

O documento de entrega deve conter a identificação e a assinatura com carimbo do colaborador responsável pela recepção das refeições na unidade destino.

Unidades atendidas com serviço de fornecimento de refeições e o quantitativo estimado:

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS III MANOEL DE BARROS	DESJEJUM	13	13	13	13	13	13	13
	ALMOÇO	25	25	25	25	25	25	25
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	13	13	13	13	13	13	13
	CEIA	10	10	10	10	10	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPS PROFETA GENTILEZA	DESJEJUM	30	30	30	30	30	30	30
	ALMOÇO	30	30	30	30	30	30	30
	LANCHE	13	13	13	13	13	13	13
	JANTAR	8	8	8	8	8	8	8
	CEIA	6	6	6	6	6	6	6

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA CACILDIS	DESJEJUM	21	21	21	21	21	21	21
	ALMOÇO	21	21	21	21	21	21	21
	LANCHE	16	16	16	16	16	16	16
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
POUSADA	DESJEJUM	20	20	20	20	20	20	20
	ALMOÇO	20	20	20	20	20	20	20
	LANCHE	20	20	20	20	20	20	20
	JANTAR	20	20	20	20	20	20	20
	CEIA	0	0	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA LIBERDADE PLENA UAA BANHO DE FELICIDADE	DESJEJUM	200	200	200	200	200	200	200
	ALMOÇO	200	200	200	200	200	200	200
	JANTAR	200	200	200	200	200	200	200
	KIT LANCHE	28	28	28	28	28	28	28

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
UAA ELOS DA RAÇA	DESJEJUM	100	100	100	100	100	100	100
	ALMOÇO	100	100	100	100	100	100	100
	JANTAR	100	100	100	100	100	100	100
	KIT LANCHE	20	20	20	20	20	20	20

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SÁBADO	DOMINGO
CAPSAD III ANTÔNIO CARLOS MUSSUM	DESJEJUM	25	25	25	25	25	15	15
	ALMOÇO	35	35	35	35	35	15	15
	LANCHE	25	25	25	25	25	15	15
	JANTAR	15	15	15	15	15	15	15
	CEIA	15	15	15	15	15	15	15

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPSi MAFALDA	DESJEJUM	32	32	20	20	32
	ALMOÇO	1	1	1	1	1
	KIT LANCHE	35	0	20	20	32
	JANTAR	0	0	0	0	0
	CEIA	0	0	0	0	0

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS ad II Júlio César	DESJEJUM	23	23	23	23	23
	ALMOÇO	33	33	33	33	33
	LANCHE	18	N/A	18	18	18

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
CAPS II Neusa Santos	DESJEJUM	25	25	10	10	10
	ALMOÇO	5	5	N/A	5	5
	LANCHE	10	10	N/A	10	10

UNIDADE	Refeição	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA
Arte e Horta	KIT LANCHE	10	14	6	12	5
	ALMOÇO	12	12	12	12	12
	KIT LANCHE	12	12	12	12	12

*Ressaltamos que esse quantitativo é meramente estimativo, podendo ser alterado para mais ou para menos, mediante aviso prévio à empresa contratada, conforme necessidade das unidades.

**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.

CLÁUSULA SEGUNDA: RATIFICAÇÃO DAS DEMAIS CLÁUSULAS

2.1. Ficam ratificadas as demais cláusulas do **CONTRATO**, desde que não contrariem o que ficou convencionado na presente **ERRATA**.

E assim, por estarem assim acordadas em todas as condições e cláusulas estabelecidas nesta **ERRATA** firmam as partes o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor, depois de lido e achado conforme, na presença de testemunhas abaixo firmadas.

Rio de Janeiro, 03 de outubro de 2025.

LGPD – Lei 13709

CH:

ID:

CH:

ID: