

COLETA DE PREÇO nº 01/2021

O Serviço Social Autônomo **ASSOCIAÇÃO DAS PIONEIRAS SOCIAIS – REDE SARAH DE HOSPITAIS DE REABILITAÇÃO**, com sede no SHMS, Quadra 301, Bloco B, nº 45, CEP 70.335-901, Brasília-DF, torna público, pelo presente Ato Convocatório, que realizará a seleção de empresa na modalidade de Coleta de Preço, do tipo Menor Preço Global.

RECEBIMENTO DAS PROPOSTAS: Até às 18h* do dia 27/01/2021.

ABERTURA DA PROPOSTA DE PREÇOS: Às 09h* do dia 28/01/2021.

INÍCIO DA SESSÃO DE DISPUTA DE PREÇOS: Às 16h* do dia 29/01/2021.

*Horário de Brasília

1. DO OBJETO

A contratação de empresa de consultoria especializada em prestação de serviço para produtores de refeições coletivas, visando a elaboração de guia ilustrado de medidas caseiras padrão para o porcionamento de preparações alimentares; elaboração de modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa, para controle hipertensivo e para controle de glicemia; e de fichas técnicas de preparação (FTPs) da Rede SARAH, além de aprimorar as já existentes no serviço.

2. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

A presente Coleta de Preços é regida pelo no Regulamento de Compras e Contratações da Rede Sarah, publicado no Diário Oficial da União, de 22 de novembro de 2018, com aplicação subsidiária do Código Civil.

3. DOS ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

Integram o presente Edital, como partes indissociáveis:

Anexo I – Termo de Referência;

Anexo II – Ficha Cadastral;

Anexo III – Minuta do Contrato.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1. Poderão participar desta seleção na modalidade **Coleta de Preços**, as empresas cuja atividade seja compatível com o objeto desta seleção de fornecedores, e que satisfaçam todas as condições de habilitação previstas neste Edital e nos seus Anexos.

4.2. As empresas que desejarem participar da seleção de fornecedores deverão obrigatoriamente estar cadastradas no sítio www.publinexo.com.br.

4.3. É vedada a participação nesta seleção de fornecedores de sociedade empresária:

4.3.1. Estrangeira que não esteja apta a funcionar no Brasil;

4.3.2. Cujo objeto social não seja compatível com o objeto deste Edital;

4.3.3. Que se encontre em processo de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução, liquidação, ou sob outra forma de concurso de credores;

4.3.5. Que tenha sido apenada com a sanção de suspensão do direito de participar de seleção de fornecedores e contratar com a Rede Sarah;

4.3.6. Que tenha sido declarada inidônea por órgão ou entidade da Administração Pública Federal, Estadual ou Municipal;

4.3.7. Que tenha sido condenada por improbidade, nos termos da Lei nº 8.429/1992 – Lei de Improbidade Administrativa;

4.3.8. Integrante de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas sociedades empresárias que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição, ou que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou, ainda, que se utilizem de recursos materiais ou humanos em comum;

4.3.9. Que empregue familiar de funcionário da Rede Sarah, que exerça cargo de direção, ou cujas atribuições estejam relacionadas à área responsável pela contratação.

4.3.9.1. Considera-se familiar o cônjuge, o companheiro, ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau;

4.3.10. Cujo sócio ou administrador tenha rompido seu vínculo com a Rede Sarah há menos de 01 (um) ano.

4.3.10.1. A comprovação do atendimento às vedações contidas nos subitens 4.3.9 e 4.3.10 ocorrerá no momento da apresentação dos documentos de habilitação, mediante declaração expressa do interessado, sendo da sua total responsabilidade a veracidade das informações.

5. DO CREDENCIAMENTO NA PLATAFORMA ELETRÔNICA

5.1. A Plataforma Publinexo é o sistema eletrônico adotado pela Rede Sarah na condução do procedimento de Seleção de Fornecedores.

5.2. O credenciamento das empresas interessadas ocorrerá mediante a atribuição de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio www.publinexo.com.br.

5.3. Os proponentes deverão estar previamente credenciados no sistema eletrônico, antes da data da sessão pública de abertura da seleção de fornecedores, razão pela

qual a chave de identificação e a senha de acesso deverão ser obtidas pelos interessados antes da data de apresentação das propostas.

5.4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal do proponente ou de seu representante legal, no que concerne à presunção da sua capacidade técnica para realização das transações na Plataforma Publinexo.

5.5. O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva do proponente, que responderá por todos os atos praticados no sistema eletrônico, não cabendo ao provedor da Plataforma Publinexo ou à Rede Sarah responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros não autorizados pelo proponente.

5.6. Incumbirá a cada empresa participante acompanhar as operações no sistema eletrônico, durante os procedimentos previstos no Edital, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, em virtude da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema eletrônico ou de sua desconexão.

6. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E FORMULAÇÃO DE LANCES

6.1. A proposta deverá ser cadastrada no endereço **www.publinexo.com.br**, redigida em língua portuguesa, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, com as seguintes informações:

6.1.1. Denominação social da sociedade empresária, com o número do seu CNPJ e da sua inscrição estadual, e o seu endereço completo;

6.1.2. O valor da proposta em algarismos e por extenso, com a indicação de que estão incluídos no preço todos os custos incidentes sobre sua atividade; e

6.1.3. Ser datada e estar assinada por representante legal da sociedade empresária.

6.2. No ato do registro das propostas deverá ser realizada a identificação do signatário da proposta, sua função e cargo ocupado na empresa, no campo "Observações";

6.3. Caso existam discrepâncias entre os elementos técnicos presentes na plataforma eletrônica e nos Anexos do Edital, prevalecerão os elementos técnicos dos Anexos do Edital;

6.4. A Rede Sarah poderá, a qualquer tempo, solicitar às empresas participantes da seleção de fornecedores a composição detalhada de seus preços e/ou informações sobre os serviços/produtos ofertados, bem como quaisquer outros esclarecimentos que julgar necessário.

6.5. O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias.

6.6. A seleção de fornecedores será processada e julgada com observância dos seguintes procedimentos:

6.6.1. No dia e horário indicados neste Edital, ocorrerá à sessão pública de abertura da seleção de fornecedores, na qual serão divulgadas e classificadas as propostas, pelo sistema eletrônico, de acordo com o menor preço;

6.6.2. Na análise das propostas a Rede Sarah examinará a compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para contratação, bem como sua exequibilidade, sendo desclassificadas as propostas que:

6.6.2.1. Não atendam às especificações, prazos e condições fixadas no Edital;

6.6.2.2. Apresentem valor irrisório, ou preço baseado exclusivamente em proposta das demais proponentes;

6.6.2.3. Sejam omissas com relação aos requisitos constantes do Edital; e

6.6.2.4. Contenham irregularidades insanáveis.

6.7. A ordem de classificação será atualizada e divulgada pelo sistema, contendo a relação das propostas classificadas e desclassificadas.

6.8. A etapa de lances terá início com a participação dos fornecedores detentores das propostas classificadas.

6.9. Os lances deverão ser formulados exclusivamente por meio eletrônico, com valores distintos e decrescentes, inferiores à proposta de menor preço, observada a redução mínima entre lances de acordo com o critério adotado pela Rede Sarah, aplicável, inclusive, em relação ao primeiro colocado.

6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.11. Durante o curso da etapa de lances, os fornecedores serão informados, em tempo real, do lance de menor valor registrado, vedada a identificação do autor do lance.

6.12. A etapa de lances será encerrada após o prazo determinado pela comissão de seleção, sem a intervenção humana, sendo prorrogável a critério do responsável pela condução da seleção de fornecedores.

6.13. Encerrada a etapa de lances, o sistema divulgará a classificação final e a ordem crescente de valores, de acordo com o último preço ofertado pelos fornecedores.

6.14. Se a proposta de menor valor for desclassificada, ou se o proponente descumprir as exigências de habilitação será examinada a proposta subsequente, na ordem final de classificação, verificando-se sua aceitabilidade e o cumprimento dos requisitos de habilitação, e, assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda aos requisitos estabelecidos no Edital.

6.15. O responsável pela condução da seleção de fornecedores poderá negociar com o ofertante que apresentar a melhor proposta com vistas à redução do preço ofertado, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no Edital e seus Anexos.

6.16. O responsável pela condução da seleção de fornecedores poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao fornecedor que tiver apresentado o lance de menor valor, objetivando obter preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico, e poderá ser acompanhada pelos demais participantes.

6.17. Havendo negociação, o responsável pela condução da seleção de fornecedores examinará a aceitabilidade da proposta, decidindo motivadamente a respeito.

6.18. A aceitabilidade da proposta será aferida a partir dos preços praticados pelo mercado, quando da data da apresentação das propostas, apurados mediante pesquisa realizada pela Rede Sarah.

7. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

7.1. No julgamento das propostas será considerado o critério do **menor preço global**, desde que atendidas todas as exigências do Edital e dos seus Anexos.

7.2. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do Edital e dos seus Anexos, e apresentarem preços manifestamente inexequíveis ou excessivos.

8. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1. Previamente ao exame da documentação de habilitação do fornecedor detentor da proposta melhor classificada, será verificado eventual descumprimento das condições de participação previstas no subitem 4.3 do Edital, especialmente quanto à existência de impedimentos, mediante consulta aos cadastros públicos.

8.1.1. A consulta aos cadastros públicos será realizada em nome da empresa participante e também de seus sócios, pesquisando-se eventuais lançamentos e possíveis impedimentos.

8.1.2. Constatada a existência de alguma restrição, a Rede Sarah reputará a empresa inabilitada, por falta de condições de participação.

8.2. A empresa que declarar que cumpre os requisitos de habilitação e não os cumprir será inabilitada e estará sujeita às penalidades previstas no Edital.

8.2.1. Constituem motivos para inabilitação da empresa a não apresentação da documentação exigida para habilitação e/ou a apresentação de documentos com prazo de validade vencido.

8.3. Os documentos deverão, preferencialmente, ser apresentados ordenadamente e numerados sequencialmente por item da habilitação, de modo a facilitar a análise.

8.4. Não serão aceitos documentos rasurados ou ilegíveis.

8.5. Serão aceitos documentos extraídos da internet, desde que estejam dentro do prazo de validade, os quais estarão sujeitos à comprovação pela Rede Sarah.

8.6 Documentação relativa à habilitação jurídica:

8.6.1. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial competente, no caso de sociedades empresárias;

8.6.2. Documentos de eleição e posse dos seus administradores, no caso de sociedades anônimas;

8.6.3. Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova da diretoria em exercício, no caso de sociedades civis;

8.6.4. Decreto de autorização e ato de registro ou autorização para funcionamento, expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim exigir, no caso de sociedades estrangeiras em funcionamento no Brasil;

8.7. Documentação relativa à regularidade fiscal e trabalhista:

8.7.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas e no cadastro

de contribuintes estadual, se houver, relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto do Edital;

8.7.2. Prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, Estadual e Municipal, do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.7.3. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, mediante a apresentação de certidão negativa de débito ou positiva com efeito de negativa;

8.7.4. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

8.7.5. É vedado aos fornecedores mesclar documentos de estabelecimentos diversos, exceto prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS e com o Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, quando houver recolhimento centralizado desses tributos.

8.8. Documentação relativa à qualificação técnica:

8.8.1. A empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica;

8.8.2. A comprovação de aptidão será feita por meio de verificação dos registros dos profissionais no Conselho Regional de Nutrição (CRN), na categoria de nutricionista, de responsável técnico e de técnico de nutrição; não sendo aceitos estagiários ou outros.

8.9. Documentação relativa à qualificação econômico-financeira:

8.9.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira do fornecedor, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios;

8.9.1.1. No caso de sociedade anônima, deverá ser apresentada cópia da publicação do balanço patrimonial em jornal ou diário oficial;

8.9.2. Certidão negativa de processos sobre falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede do fornecedor;

8.9.3. Comprovação da boa situação financeira do fornecedor, mediante a apresentação do cálculo dos seguintes índices contábeis: liquidez geral (LG), solvência geral (SG) e liquidez corrente (LC), que deverão ser superiores a 1 (um).

9. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO QUANTO AOS TERMOS DO EDITAL

9.1. Os pedidos de esclarecimento quanto aos termos deste Edital deverão ser apresentados, através da plataforma PUBLINEXO, no prazo de **até 03 (três) dias úteis** antes da data da sessão pública de abertura da seleção de fornecedores, entre as 08h00min e 17h00min horas ou via e-mail para **editais.compras@sarah.br**, no prazo de **até 02 (dois) dias úteis** antes da data da sessão pública de abertura da seleção de fornecedores, entre as 08h00min e 18h00min.

9.2. Não serão admitidos e respondidos pela Rede Sarah pedidos de esclarecimento sem a devida qualificação do interessado, com a identificação de nome ou razão social, número do CPF ou CNPJ, endereço, e-mail, telefone e nome completo do representante

legal da empresa, quando for o caso, bem como pedidos de esclarecimento apresentados fora do prazo e horário estabelecidos no item anterior.

9.3. Na hipótese de o acolhimento dos pedidos de esclarecimento afetar a formulação das propostas ou a apresentação dos documentos de habilitação, será designada nova data para abertura da seleção de fornecedores, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido.

10. DOS RECURSOS

10.1. Após declarado o vencedor da seleção de fornecedores, a empresa interessada deverá manifestar imediatamente sua intenção de interpor recurso contra o julgamento das propostas ou o resultado da etapa de habilitação, de forma sucinta e motivada, mediante registro no sistema eletrônico.

10.2. Aceita a intenção de interpor recurso, o fornecedor terá o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentar as razões do seu recurso, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.3. Os demais fornecedores poderão apresentar contrarrazões no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data do término do prazo do recorrente, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.4. É assegurado aos fornecedores vista imediata dos autos do processo, com a finalidade de subsidiar a elaboração de recurso ou contrarrazões.

10.5. O recurso e as contrarrazões serão dirigidos à comissão de seleção, que poderá reconsiderar sua decisão ou remeter o processo devidamente informado à Diretoria da Rede Sarah, que proferirá a decisão definitiva. Em ambos os casos, a decisão a respeito do recurso deverá estar devidamente motivadamente.

10.6. O acolhimento do recurso implicará somente na invalidação ou desconsideração daqueles atos que não sejam passíveis de aproveitamento.

10.7. Não serão conhecidos os recursos ou as contrarrazões apresentadas após os prazos estabelecidos nos subitens 10.2 e 10.3, bem como aqueles recursos cuja intenção de recorrer não tenha sido manifestada de maneira motivada, mediante registro no sistema eletrônico.

10.7.1. Considera-se motivada a intenção de recorrer que indica objetivamente o fato e o porquê de o licitante desejar a revisão da decisão.

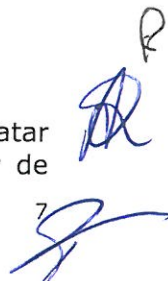
11. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1 A adjudicação do objeto da seleção de fornecedores será realizada pela comissão de seleção, quando não houver a interposição de recurso, e pela Diretoria da Rede Sarah, quando houver a interposição de recurso, após o julgamento deste.

11.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará a seleção de fornecedores.

12. DAS PENALIDADES

12.1. Ficará suspensa de participar de seleção de fornecedores e impedida de contratar com a Rede SARAH, pelo prazo de até 02 (dois) anos, o fornecedor que deixar de



assinar o instrumento contratual, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, quando convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida no Edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do contrato, não manter a proposta dentro do prazo de sua validade, comportar-se de modo inidôneo, fazer declaração falsa, ou cometer fraude fiscal, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal do fornecedor, conforme a gravidade da sua conduta.

13. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

13.1. Os serviços de coleta de dados realizados pela CONTRATADA serão executados nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com a necessidade dos serviços, no seguinte endereço: Unidade Rede SARAH Brasília Centro - SMHS - Quadra 301, Conjunto A, - Brasília/DF - CEP: 70335-901, devendo as demais atividades, operacional e técnica, serem realizadas nas dependências da CONTRATADA.

14. DO PAGAMENTO E DAS CONDIÇÕES DE FORNECIMENTO

14.1. O modo e a forma de pagamento, bem como as condições para o fornecimento do objeto licitado estão discriminados na minuta do instrumento contratual, presente no Anexo III do Edital.

14.2. No ato do pagamento, a Rede SARAH reterá e recolherá na fonte:

14.2.1. Imposto de renda sobre os rendimentos pagos a terceiros, pessoas físicas ou jurídicas, que lhe prestem serviços (artigo 647, Decreto 3000/99 – RIR); da CSLL/COFINS/PIS-PASEP sobre serviços prestados por pessoas jurídicas (INSRF nº 459, de 18 de outubro de 2004); da contribuição previdenciária sobre a prestação de serviços executados mediante cessão de mão de obra ou empreitada (IN RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009); ressalvados os casos determinados em lei;

14.2.2. Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza – ISSQ incidente sobre os serviços constantes da lista anexa à Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003; ressalvados os casos determinados em lei.

15. DAS PENALIDADES POR INEXECUÇÃO DO OBJETO DO CONTRATO E DAS HIPÓTESES DE RESCISÃO CONTRATUAL

15.1. As hipóteses de aplicação de penalidades por inexecução do objeto do contrato, bem como de rescisão contratual estão discriminadas na minuta do instrumento contratual, presente no Anexo **III** do Edital.

16. DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. A participação em seleção de fornecedores da Rede SARAH implica, por parte das empresas participantes, na aceitação integral e irretratável dos termos deste Edital, dos elementos técnicos e instruções fornecidas e do Regulamento de Compras e Contratações da Rede Sarah.

16.2. A realização de seleção de fornecedores não obriga a Rede SARAH a formalizar o respectivo instrumento contratual, sendo-lhe reservado o direito de, a seu juízo, rejeitar todas as propostas e/ou anular ou revogar o Edital, mediante decisão da APS, sem que isto implique no direito de as empresas participantes pleitearem indenização, compensação ou vantagem a qualquer título.

16.3. As normas que disciplinam a seleção de fornecedores serão sempre interpretadas em favor da competitividade entre os interessados.

16.4. O desatendimento de exigências formais, que não comprometam a compreensão da proposta e a aferição do cumprimento dos requisitos de habilitação, não importará na desclassificação ou inabilitação do fornecedor.

16.5. É facultado à Rede SARAH, em qualquer fase da seleção de fornecedores, a realização de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou dos documentos de habilitação.

16.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e serão computados somente os dias úteis.

16.7. Os casos omissos serão resolvidos pela Diretoria da Rede SARAH.

16.8. As questões decorrentes deste Edital, que porventura não forem resolvidas amigavelmente, serão discutidas no foro da Comarca de Brasília/DF, renunciando-se a qualquer outro foro, por mais privilegiado que se apresente.

Brasília, 18 de janeiro de 2021.


Adriano Lórdelo Rêgo
Área de Gestão de Compras e
Contratações


Robson Medeiros de Sousa
Área de Gestão de Compras e
Contratações


Célia Côrrea
Diretora-Tesoureira
Associação das Pioneiras Sociais

ANEXO II
FICHA DE INFORMAÇÕES CADASTRAIS

FICHA DE INFORMAÇÕES CADASTRAIS		
RAZÃO SOCIAL *:		
NOME FANTASIA (se houver) :		
ENDEREÇO *:		
BAIRRO *:		
CEP *:		
CIDADE/ESTADO *:		
CNPJ/CPF *:		DADOS FISCAIS (Tributação) *
INSCRIÇÃO ESTADUAL :		() ME/EPP – <u>Não</u> Optante pelo Simples
		() ME/EPP – <u>Optante</u> pelo Simples
INSCRIÇÃO MUNICIPAL (se houver) :		() Substituição Tributária/Regime Especial

* campos obrigatórios

REPRESENTANTE LEGAL	
PESSOA DE CONTATO *:	
(DDD) TELEFONE COMERCIAL *:	
(DDD) TELEFONE CELULAR :	
(DDD) FAX *:	
E-MAIL *:	

* campos obrigatórios

VENDAS	
GERENTE :	
(DDD) TELEFONE COMERCIAL :	
(DDD) TELEFONE CELULAR :	
(DDD) FAX :	
E-MAIL :	

VENDEDOR *:	
(DDD) TELEFONE COMERCIAL *:	
(DDD) TELEFONE CELULAR :	
(DDD) FAX *:	
E-MAIL *:	

* campos obrigatórios

FINANCEIRO	
GERENTE :	

(DDD) TELEFONE CELULAR :	
(DDD) FAX :	
E-MAIL :	

* campos obrigatórios

DADOS BANCÁRIOS (para recebimento de pagamento para o CNPJ informado) A confirmação e alteração dos dados bancários e forma de pagamento escolhida são de responsabilidade do representante legal da empresa

Para a opção de Boleto Bancário é obrigatório informar os dados de banco, agência, conta corrente e nº do convênio onde o fornecedor mantém o convênio de cobrança bancária.

FORMA DE PAGAMENTO *: ☐ Crédito em conta corrente
☐ Boleto Bancário

☐ Autorizo o pagamento na forma de crédito em conta caso a APS não receba o boleto bancário em tempo hábil para pagamento

Incluir os respectivos dígitos

Nº e Nome do Banco *:	
Nº da agência *:	
Conta Corrente *:	
Local *:	
Código do cedente:	
Nº do Convênio de Cobrança:	

Nº e Nome do Banco:	
Nº da agência:	
Conta Corrente:	
Local:	
Código do cedente:	
Nº do Convênio de Cobrança:	

* campos obrigatórios para forma de pagamento Boleto Bancário

DADOS BANCÁRIOS DA MATRIZ (para recebimento de pagamento centralizado)

Incluir os respectivos dígitos

CNPJ :

Nº e Nome do Banco *:	
Nº da agência *:	
Conta Corrente *:	
Local *:	
Código do cedente:	
Nº do Convênio de Cobrança:	

* campos obrigatórios para forma de pagamento Boleto Bancário

ENDEREÇO DO SITE (se houver)

--

ATIVIDADE COMERCIAL

- ☐ Fabricante
☐ Distribuidor
☐ Atacadista
☐ Representante Comercial
☐ Serviços

A Documentação comprobatória das informações apresentadas poderá ser solicitada a qualquer momento

CLASSIFICAÇÃO DE PRODUTOS OFERECIDOS
Preenchimento exclusivo da Associação das Pioneiras Sociais

Declaro que as informações acima são verdadeiras e que estou ciente que deverei comunicar à Associação das Pioneiras Sociais qualquer alteração relativa aos dados cadastrais da empresa.
ASSINATURA DO RESPONSÁVEL LEGAL

ASSINATURA:

TERMO DE REFERÊNCIA

Contratação de empresa de consultoria especializada em estabelecimentos produtores de refeições coletivas para elaboração de lista de gramaturas padrão das preparações prontas e de fichas técnicas de preparação (FTP).

1. OBJETO
2. JUSTIFICATIVA
3. ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/SERVIÇO
4. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA
5. LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL AO OBJETO
6. ACEITAÇÃO DO OBJETO / RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO
7. LOCAL E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO
8. FORMA DE PAGAMENTO E CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO
9. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE
11. PRAZO DE EXECUÇÃO
12. PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL
13. FISCAL DO CONTRATO
14. ANEXO

R
H
Z

1 OBJETO:

O objeto do presente termo é a contratação de empresa de consultoria especializada em prestação de serviço para produtores de refeições coletivas. Visa a elaboração de guia ilustrado de medidas caseiras padrão para o porcionamento de preparações alimentares; elaboração de modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa, para controle hipertensivo e para controle de glicemia; e de fichas técnicas de preparação (FTPs) da Rede SARAH, além de aprimorar as já existentes no serviço.

2 JUSTIFICATIVA:

Como a ficha técnica de preparação (FTP) é um instrumento gerencial de apoio operacional, que deve conter um registro detalhado das informações de todo o processo de produção de refeições, e sendo o volume de preparações produzidas pela Rede SARAH grande e diversificado pela dietoterapia; faz-se necessário a contratação de empresa de consultoria especializada em serviços de alimentação coletiva para realização desse trabalho.

Através das FTPs, do guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento de componentes prontos do cardápio da Rede SARAH e elaboração de modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa, para controle hipertensivo e para controle de glicemia; busca-se:

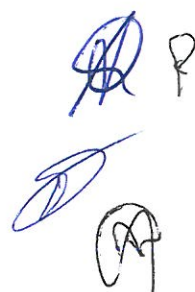
- Padronização das receitas e porcionamento;
- Melhorar a qualidade nutricional e apresentação do produto final;
- Verificação do rendimento;
- Planejamento e otimização do serviço, dos recursos e equipamentos disponíveis;
- Favorecer a melhor elaboração de cardápios e adequação nutricional dos mesmos.

Consequentemente, os clientes do Serviço de Nutrição e Dietética (SND) serão os principais beneficiados, em especial os pacientes atendidos na Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação.

Ressalta-se também que as FTPs fazem parte das demandas legislativas do Conselho Federal e Conselhos Regionais de Nutrição para as unidades produtoras de alimentação.

3 ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO/ SERVIÇO

Selecionar no mercado empresas de referência na área de prestação de consultoria para estabelecimentos produtores de refeições coletivas, especializadas na elaboração de



fichas técnicas de preparação (FTP), com registro no órgão fiscalizador e competente, que tenham nutricionistas como responsável(is) técnico(s). A coleta de dados pode ser feita por nutricionistas e por técnicos de nutrição sob a supervisão de nutricionista(s). A análise dos dados e as propostas de modificação conforme as atividades propostas neste documento devem ser executadas exclusivamente por nutricionistas. Os profissionais deverão estar devidamente registrados no conselho de classe regional e deverão ter experiência na realização das atividades. Não sendo aceitos estagiários ou outros profissionais para a execução do serviço.

O serviço contratado deverá fornecer:

3.1 Construção de um guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento das preparações prontas mais usuais e representativas das refeições; agrupadas conforme a sua natureza (exemplo: um tipo de purê, um tipo de mousse, um tipo de soufflê); descrevendo e ilustrando dois tamanhos de porção (pequeno e médio) para cada uma. Esses perfis serão utilizados para a montagem e porcionamento das dietas servidas.

3.1.1 O guia deve conter o grupo e o nome da preparação; descrever o peso em gramas ou volume em mililitros de cada tamanho de porção; a medida caseira; e apresentar imagens fotográficas exemplificando os utensílios adequados ao porcionamento e o servir de cada tamanho (ver anexo I).

3.2 Um quadro resumo do guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento para reprodução impressa e afixação na área do porcionamento pela Rede SARAH (ver anexo II).

3.3 Modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI - *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia, usando os perfis de medidas caseiras descritas no item 3.1; descrevendo o valor calórico de cada refeição (ver anexo III); a quantidade total em gramas de proteínas, lipídios e carboidratos e seus percentuais em relação ao valor calórico de cada refeição (ver anexo IV). Ao total são 20 (vinte) modelos.

3.4 Quadros para orientação do porcionamento das refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI - *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia (anexo V).

3.5 Atualização e complementação das fichas técnicas já existentes e produção de novas fichas, além de correção de receitas para adequação nutricional (ver anexo VII).

P
A
D
S

3.5.1 Avaliação e a confecção de fichas técnicas de preparação (FTP) deve conter coleta de dados presencialmente; análise das informações coletadas; adequação nutricional; redação da ficha técnica; elaboração de receituário padrão; validação das fichas técnicas; revisões e ajustes necessários.

3.5.2 Realização de coleta de dados no SND da Unidade SARAH – Brasília Centro que mensure os ingredientes através de aferição de peso durante o preparo das receitas da Rede permitindo obter peso bruto e líquido, fator de correção, fator de cocção, criação de medida caseira padrão por ingrediente e por preparação pronta e indicadores culinários.

3.5.3 Acompanhamento e registro de etapas de pré-preparo e preparo de alimentos; observação e registro de tempo e temperatura de preparo; citação de quais equipamentos envolvidos; as programações dos equipamentos (lâmina de corte utilizada, programação de forno, etc.); e descrição de modo de preparo padronizado.

3.5.4 Ao final da revisão ou elaboração de cada ficha técnica, elas devem conter como padrão:

3.5.4.1 Nome técnico e/ou fantasia da preparação ou do produto; categoria; unidade de medida; per capita (quantidade crua do alimento por pessoa) da porção de tamanho médio; peso bruto (alimento na sua forma integral, ou seja, com casca, com semente, etc.); peso líquido (alimento após pré-preparo, ou seja, sem casca, sem semente, etc.); fator de correção (obtido pela divisão do peso bruto pelo peso líquido); fator de cocção/ térmico; composição centesimal em macronutrientes (carboidrato, proteína e lipídios – gorduras saturadas, insaturadas, poliinsaturadas, trans e colesterol), micronutrientes (cálcio, potássio, sódio, fósforo, ferro, magnésio, cobre, zinco, vitamina D, vitamina B12 e ácido fólico, vitamina K, quando possível obter esses dados) e fibras alimentares solúveis e insolúveis do produto/preparação; sinalizar a presença de alérgenos (como por exemplo: glúten, soja e derivados, nozes, amendoim, castanha do Brasil, castanha de caju, ovo, proteína do leite, lactose, peixe, camarão, carne suína, mel, corante tartrazina (INS 102, amarelos), corante azul brilhante (INS 133, azul nº1), eritrosina sódica (INS 127, vermelho nº3), abacaxi, maracujá, kiwi, morango, banana e mamão); forma de pré-preparo e preparo; utensílios e equipamentos utilizados e suas programações; registro visual do passo a passo ilustrado dos pontos críticos da preparação das receitas mais elaboradas (em torno de 10% do total); registro visual da porção da preparação pronta (tamanho médio); rendimento total em quilos ou litros; número de porções de tamanho médio em gramas ou mililitros e em medida caseira padronizada, entre outros.

R



3.5.4.2 Os cálculos nutricionais das FTPs, a sinalização de ingredientes alérgenos, rendimento em número de porções geralmente são dados automaticamente pela inserção da receita no sistema de gestão utilizado pelo SND. Os dados que não estejam disponíveis são necessários providenciar; sendo que os dados dos ingredientes não disponíveis para cálculo nutricional devem ser obtidos através de pesquisa em tabelas de referência (ver item 5.3) e fornecidos para que o SND cadastre no sistema.

3.5.4.3 O cálculo de custo das preparações é feito automaticamente pelo sistema de gestão, não sendo necessário o contratante fazer ou avaliar.

3.5.5 As fichas técnicas devem ser cadastradas em site do sistema de gestão do SND com acesso concedido pela Rede SARAH, atentando-se para:

3.5.5.1 Os códigos e títulos das fichas técnicas também devem seguir os padrões utilizados e convencionados pela Rede SARAH no sistema de gestão do SND;

3.5.5.2 Os códigos dos materiais utilizados como ingredientes, seus nomes e unidades de medida devem seguir os padrões utilizados e convencionados pela Rede SARAH no sistema de gestão do SND.

3.5.6 Estima-se que sejam elaboradas 2.800 FTPs tanto de cardápios normais quanto da dietoterapia da Rede SARAH: contendo saladas simples, saladas elaboradas, pratos principais proteicos, pratos principais vegetarianos, guarnições, acompanhamentos, sobremesas, molhos para saladas, bolos, sanduíches, mingaus e preparações com frutas (salada de frutas, cremes e vitaminas), entre outros. Desse total, estima-se que 30% sejam de subreitas e 5% sejam de preparações mais elaboradas que precisem das imagens de passo a passo.

3.5.7 Padronização da distância de captação das imagens e disposição em utensílios padrão utilizados como medida caseira para servir quando for imagem da porção pronta.

3.5.7.1 As imagens deverão ser coloridas e ter 800 pixels de largura e altura, a uma resolução de 300 dpi, formato JPEG.

3.5.7.2 As imagens devem ter códigos associados aos códigos das receitas de acordo com um padrão orientado pela Rede SARAH (código da preparação_p para foto da porção – “ARROZ_p”; código da preparação_nº do passo para foto do passo a passo dos pontos críticos das preparações mais elaboradas - “ARROZ_3.jpg” representaria a imagem do passo 3 da receita de código ARROZ).

3.5.7.3 É necessário que as imagens tenham também legendas.

3.6 Planilhas índices das imagens, no formato Excel.

3.6.1 Planilha index, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos, títulos das

R

SA

SA

fichas técnicas e fotos das porções médias (ver anexo VIII).

3.7 Planilha index, no formato Excel, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos e nomes das fichas técnicas, número do passo, descrição das correspondentes fotos do passo a passo das preparações mais elaboradas (legendas) e a imagem correspondente (ver anexo IX).

3.8 O trabalho proposto consiste em etapas que podem ocorrer concomitantemente.

3.8.1 Etapa 1: Construção de um guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento das preparações prontas das refeições; e seu quadro resumo;

3.9 Etapa 2: Modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI - *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia, usando os perfis de medidas caseiras; e Quadro para orientação do porcionamento das refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI - *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia.

3.9.1 Etapa 3: Coleta de dados para as fichas técnicas de subreceitas e receitas;

3.9.2 Etapa 4: Inserção dos dados para elaboração das FTPs no sistema de gestão do SND da contratada;

3.9.3 Etapa 5: Análise dos dados nutricionais das FTPs inseridas, verificando a adequação nutricional dos macronutrientes, fibras, ferro, cálcio e sódio da porção conforme as IDRs (Ingestão Diária Recomendada) relativas para 1.800 kcal/ dia; sugerindo readequação nutricional quando necessário (ver item 5).

3.9.4 Etapa 6: Caso necessária a readequação nutricional, acompanhar a produção culinária da nova proposta e realizar validação por análise sensorial de pessoa nomeada pela CONTRATANTE para tal;

3.9.5 Etapa 7: Corrigir no sistema de gestão os dados das fichas técnicas que precisaram de nova proposta, utilizando os dados das preparações readequadas e validadas.

4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA EMPRESA

4.1 A empresa deverá apresentar Atestado de Capacidade Técnica.

4.2 A comprovação de aptidão será feita por meio de verificação dos registros dos profissionais no Conselho Regional de Nutrição (CRN), na categoria de nutricionista, de responsável técnico e de técnico de nutrição; não sendo aceitos estagiários ou outros



profissionais para a execução do serviço. A empresa deverá relacionar os nomes dos profissionais e seus respectivos registros no órgão.

5 LEGISLAÇÃO ESPECÍFICA APLICÁVEL AO OBJETO

5.1 A especificação do objeto deve considerar as normas técnicas e regulamentadoras, eventualmente existentes, elaboradas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, além das resoluções específicas de rotulagem de alimentos, dentre elas: RDC nº 26 de 02/07/2018, RDC nº 259 de 20/09/2002, RDC nº 360 de 23/12/2003 e Lei nº 10.674, de 16/05/2003, relativizando os dados para 1.800 kcal diárias quando necessário.

5.2 A coleta de dados, incluindo o acompanhamento de etapas de pré-preparo e preparo de alimentos, observação de tempo e temperatura de preparo, deve respeitar as boas práticas de manipulação de alimentos constantes nas resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, Instrução Normativa nº 16, de 26/04/2017, RDC nº 216 de 15/09/2004 e legislações vigentes.

5.3 Para os cálculos de composição centesimal em macro e micronutrientes, deverão ser utilizadas: Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Versão 7.1. (2020) (disponível em <http://www.fcf.usp.br/tbca>); Tabela de composição de alimentos: suporte para decisão nutricional. 7ª edição (Tucunduva, 2020); ou IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística) ou Tabela Brasileira de Composição de Alimentos - TACO. 4ª edição (Unicamp, 2011), Tabela de Composição Química dos Alimentos (Franco, 2008), seguindo essa ordem de escolha. Caso não tenha disponível nessas tabelas de referência, usar os dados nutricionais de produtos industriais de marcas de referência.

5.4 Para as adequações nutricionais das receitas, tomar como referências as preconizadas pela OMS – Organização Mundial da Saúde (2003) e RDC 360 de 23/12/2003 da Anvisa.

6 ACEITAÇÃO DO OBJETO / RECEBIMENTO PROVISÓRIO E DEFINITIVO

6.1 O recebimento dar-se-á em duas etapas distintas:

6.2 **Provisoriamente:** mediante simples conferência do guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas das preparações para o porcionamento de componentes prontos do cardápio da Rede SARAH e do seu quadro resumo em formato eletrônico; do modelo diário de refeições, em formato eletrônico, para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa, para controle hipertensivo e para controle de glicemia; quadro para orientação do porcionamento das refeições em formato eletrônico; e das fichas técnicas de

R
AH
D
J

preparação (FTPs) cadastradas no sistema, no ato de entrega, pelo Setor de Nutrição e Dietética (SND), para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência e na proposta;

6.3 **Definitivamente:** o objeto só será considerado aceito quando o guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas das preparações para o porcionamento de componentes prontos do cardápio e do seu quadro resumo para impressão; o modelo diário de refeições e o quadro para orientação do porcionamento das refeições das faixas calóricas e dietas; todas as FTPs estiverem devidamente cadastradas em planilhas index no formato Excel; a tabela índice das imagens também estiver completa; e todas as FTPs validadas e as imagens migradas integralmente para o site do sistema de gestão utilizado pelo SND da Rede SARAH. Os materiais devem ser entregues em formato eletrônico. O objeto só será considerado definitivamente recebido através de documento específico denominado ACEITE TÉCNICO.

7 LOCAL E CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

7.1 Os serviços a serem realizados pela CONTRATADA deverão constar de programa de trabalho detalhado, com a metodologia a ser aplicada em cada etapa dos serviços e detalhados em cronograma.

7.2 Os serviços de coleta de dados realizados pela CONTRATADA serão executados nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com a necessidade dos serviços, no seguinte endereço: Unidade Rede SARAH Brasília Centro - SMHS - Quadra 301, Conjunto A - Brasília/DF - CEP: 70335-901, devendo as demais atividades, operacional e técnica, serem realizadas nas dependências da CONTRATADA.

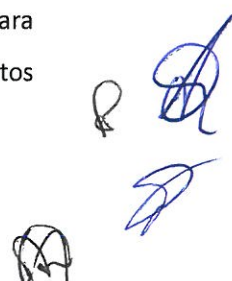
7.3 Será fornecida pela Rede SARAH, os cardápios semanais e a lista semanal com todas as preparações para ser elaborada planilha com dias e horários de coleta de dados de produção.

7.4 Os serviços de coleta de dados serão realizados nas dependências da CONTRATANTE, podendo as atividades burocráticas, como por exemplo os cálculos, serem realizados nas dependências da CONTRATADA.

7.5 A CONTRATANTE fornecerá balanças, utensílios, equipamentos de cozinha e insumos para a coleta de dados, desde que os mesmos já sejam itens disponíveis no serviço.

7.6 A CONTRATADA se responsabilizará pela aquisição de cronômetros, termômetros, máquina fotográfica e computador/ notebook/ tablet para lançamento dos dados.

7.7 Os colaboradores da CONTRATADA deverão estar devidamente uniformizados para acessarem a área de Produção de Alimentos, trajando jaleco impecavelmente limpo, sapatos



fechados e antiderrapantes; e proteção para cabelo. Sem o uso de adornos (anéis, alianças, pulseiras, brincos, colares, cílios postiços, *piercings*...), unhas compridas e/ou esmaltadas. Entre esses cuidados e outros, deverão seguir rigorosamente os cuidados de higiene, as boas práticas de fabricação de alimentos e a legislação vigente.

7.8 Ressalta-se que é vetado o consumo de alimentos e bebidas nos ambientes de manipulação de alimentos.

7.9 O desenvolvimento dos trabalhos será acompanhado pelo SND da Rede SARAH-Brasília.

8 FORMA DE PAGAMENTO E CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

8.1 Deverá ser apresentada proposta por valor unitário de cada serviço e de cada ficha técnica de preparação (FTP), sendo que os pagamentos ocorrerão mensalmente de acordo com a quantidade de material produzido a cada período de 30 dias.

8.2 É proibido o pagamento antecipado.

8.3 CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Período (30 dias)	Quais materiais produzidos	Quantidade de materiais produzidos	Valor unitário (R\$)	Total (R\$)
De:				
Até:				
De:				
Até:				
ACUMULADO (Soma Total)				

9 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Executar todos os serviços constantes do Termo de Referência.

9.2 Assegurar a qualidade dos serviços durante toda a vigência do contrato, repassando informações, quando solicitado, acerca do andamento dos trabalhos relacionados ao objeto desta.

9.3 Iniciar a prestação dos serviços após a assinatura do Contrato.

9.4 Entregar o serviço no prazo estipulado no item 11, contados a partir da assinatura do contrato.

9.5 Responsabilizar-se pelo vestuário (uniforme), equipamentos de proteção individual (EPIs), pagamento de honorários, salários e respectivos encargos sociais de sua equipe técnica.

[Handwritten signatures and initials in blue ink]

9.5.1 A CONTRATADA deverá apresentar comprovação do pagamento dos encargos trabalhistas mensalmente.

9.6 A CONTRATADA se responsabilizará pelo fornecimento e fiscalização quanto ao uso dos EPI's pelos seus colaboradores alocados para execução do serviço relacionado neste Termo de Referência.

9.7 A CONTRATADA será considerada fiel depositária de todos os documentos e informações que lhe forem entregues em razão de contrato, se responsabilizando pelo sigilo e guarda dos mesmos, bem como pela devolução nas mesmas condições em que recebeu, tão logo seja concluída a coleta de dados necessária à realização dos trabalhos.

9.8 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto desta, sem prévia anuência da CONTRATANTE.

9.9 Responder por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Rede SARAH, quando esses tenham sido ocasionados por seus colaboradores durante a execução do serviço.

9.10 Informar imediatamente o CONTRATANTE sobre eventuais imprevistos ou outros problemas que possam vir a ocorrer durante a execução do serviço contratado, para adoção das medidas cabíveis.

9.11 Ao final do trabalho, a CONTRATADA deverá entregar relatório técnico com a descrição de todas as atividades desenvolvidas conforme as especificações do item 3, sendo a elaboração do guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas e do seu quadro resumo; o modelo diário de refeições; número de fichas elaboradas, número de fichas aprimoradas, número de fotos produzidas, número de horas trabalhadas, número de profissionais envolvidos.

10 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Oferecer condições ideais para que o serviço aconteça, participando ativamente do processo.

10.2 Permitir o livre acesso dos colaboradores da CONTRATADA ao local da coleta de dados, respeitadas as normas internas de segurança e de conduta da Rede SARAH.

10.3 Liberar um tempo da jornada de trabalho do chefe de cozinha, dos cozinheiros, da supervisora técnica e da liderança do setor para que os mesmos discutam com a empresa de consultoria sobre o serviço prestado, esclarecendo dúvidas e prestando as informações atinentes ao objeto.



10.4 Supervisionar a execução dos serviços por intermédio do Fiscal do Contrato, a área de Nutrição e Dietética (SND) da Rede SARAH.

10.5 Fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado pelos nutricionistas do Serviço de Nutrição e Dietética, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes com repasse para a CONTRATADA.

10.6 Realizar os pagamentos dentro dos prazos e condições estabelecidas.

10.7 Disponibilizar acesso ao site do sistema de gestão utilizado pelo SND da CONTRATANTE para a CONTRATADA registrar as FTPs e seus dados.

11 PRAZO DE EXECUÇÃO

O prazo para execução dos serviços será de 540 (quinhentos e quarenta) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

12 PRAZO DE VIGÊNCIA CONTRATUAL

A vigência do contrato será de 18 (dezoito) meses, ou até a conclusão do objeto, a partir da sua assinatura, podendo ser prorrogado a critério da CONTRATANTE.

13 FISCAL DO CONTRATO

Serviço de Nutrição e Dietética (SND) da Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação.

14 ANEXOS

ANEXO I – Modelo de estrutura do guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento de componentes prontos do cardápio da Rede SARAH em dois tamanhos de porção.

ANEXO II – Modelo de quadro resumo do guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento.

ANEXO III - Estrutura do modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI – *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia, usando os perfis de medidas caseiras.

ANEXO IV - Estrutura do quadro resumo de distribuição nutricional por tipo de dieta.

ANEXO V - Quadro para orientação do porcionamento das refeições.

ANEXO VI – Estrutura básica do que atualmente servimos para os pacientes.

R

HA

AD

AD

ANEXO VII – Modelo de ficha técnica do sistema de gestão do SND utilizado pela Rede SARAH.

ANEXO VIII – Estrutura de planilha index, no formato Excel, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos, títulos das fichas técnicas e fotos das porções médias.

ANEXO IX - Estrutura de planilha index, no formato Excel, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos e nomes das fichas técnicas, número do passo, descrição das correspondentes fotos do passo a passo das preparações mais elaboradas (legendas) e a imagem correspondente.

ANEXO X – Modelo de cardápio semanal normal.

ANEXO XI - DIRETRIZES DE SEGURANÇA DO TRABALHO ESTABELECIDAS PELA REDE SARAH

Brasília, 04 de dezembro de 2020.



Regiana Cantarelli da Silva

Rede SARAH de Hospitais de Reabilitação – Brasília – Centro



ANEXO I – Modelos de estrutura do guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento em medida caseira, e o peso (g) ou volume (ml) de cada tamanho de porção.

Preparações de Pequenas Refeições				
Preparação	Tamanho	Peso (g) ou volume (ml)	Medida caseira	Imagem
Itens de desjejum e lanches				
Pães				
Unidade salgado branco ou integral	Pequeno			
	Médio			
Fatiado branco ou integral	Pequeno			
	Médio			
Substitutos de pães				
Tapioca	Pequeno			
	Médio			
Cuscuz	Pequeno			
	Médio			
Bolos				
Bolo simples sem cobertura	Pequeno			
	Médio			
Bolo com cobertura	Pequeno			
	Médio			
Bolo mais calórico	Pequeno			
	Médio			
Complementos do desjejum (só tamanho médio)				
Manteiga sachê	Médio			
Geleia sachê	Médio			
Açúcar sachê	Médio			
Requeijão sachê	Médio			
Bebidas preparadas				
Café com açúcar	Médio			
Leite semidesnatado	Médio			
Vitamina com leite	Pequeno			
	Médio			
Frutas				
Inteiras				
Banana	Pequeno			
	Médio			
Ameixa	Pequeno			
	Médio			
Maçã	Pequeno			
	Médio			
Picadas				
Abacaxi	Pequeno			
	Médio			
Mamão	Pequeno			
	Médio			
Melancia	Pequeno			
	Médio			

Handwritten signatures and initials in blue ink.

Preparações de Almoço e Jantar				
Preparação	Tamanho	Peso (g) ou volume (ml)	Medida caseira	Imagem
Acompanhamentos				
Arroz				
Arroz branco	Pequeno			
	Médio			
Arroz integral	Pequeno			
	Médio			
Feijão				
Feijão preto ou mulato	Pequeno			
	Médio			
Prato principal				
Aves				
Sobrecoxa	Pequeno			
	Médio			
Filé de peito	Pequeno			
	Médio			
Isclas de filé	Pequeno			
	Médio			
Desfiado com molho	Pequeno			
	Médio			
Carne bovina				
Bife	Pequeno			
	Médio			
Carne assada	Pequeno			
	Médio			
Carne moída	Pequeno			
	Médio			
Carne desfiada	Pequeno			
	Médio			
Isclas	Pequeno			
	Médio			
Guarnições				
Massas				
Macarrão	Pequeno			
	Médio			
Farinhas				
Farofa	Pequeno			
	Médio			
Tubérculos, raízes, legumes				
Batata soute	Pequeno			
	Médio			
Mandioca/ aipim/ macaxeira cozida	Pequeno			
	Médio			
Purê de abóbora	Pequeno			
	Médio			
Legumes refogados	Pequeno			
	Médio			

R

M

Saladas				
Simples				
Folhas	Pequeno			
	Médio			
Cenoura ou beterraba ralada	Pequeno			
	Médio			
Elaboradas				
Tabule	Pequeno			
	Médio			
Salada de batata	Pequeno			
	Médio			
Sobremesas (só tamanho médio)				
Mousse	Médio			
Torta de bolacha	Médio			
Doce de banana	Médio			
Brigadeiro	Médio			

R

ANEXO II – Modelo de quadro resumo do guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento para reprodução impressa.

Tipo de dieta			
Quadro resumo do guia ilustrativo de medidas caseiras padronizadas para o porcionamento			
Cardápio	Foto da porção	Quantidade (medida caseira) Descrição + foto	Quantidade (ml ou g)
Salada			
Nome preparação	P	Ex: 1 colher de sopa	30g
	M		
Acompanhamentos			
Nome preparação	P		
	M		
Prato principal			
Nome preparação	P		
	M		
Guarnição			
Nome preparação	P		
	M		
Sobremesa			
Nome preparação	P		
	M		

R







ANEXO III – Estrutura do modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa (N4, segundo IDSSI – *International Dysphagia Diet Standardisation Initiative*), para controle hipertensivo e para controle de glicemia, usando os perfis de medidas caseiras.

Tipo de dieta			
Refeição	Alimentos	Quantidade (medida caseira)	Quantidade (ml ou g)
Desjejum			
Colação			
Almoço			
Lanche da tarde			
Jantar			
Ceia			
Quantidade total de calorias: Kcal			
Distribuição calórica			
Nutrientes	Peso (g)	Percentual (%)	
Carboidratos			
Proteínas			
Lipídios			

R

PR

PR

PR

ANEXO IV – Estrutura do quadro resumo de distribuição nutricional por tipo de dieta

Total Kcal/dia					
Dieta Refeição	Normal	Normal laxante	Pastosa N4	Controle hipertensivo	Controle de glicemia
Desjejum	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Colação	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Almoço	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Lanche	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Jantar	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Ceia	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %
Total de nutrientes	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %	Kcal g de CHO = % g de ptn = % g de lip = %

ANEXO V – Quadro para orientação do porcionamento das refeições.

DIETA NORMAL – ALMOÇO E JANTAR	
KCAL:	
ALMOÇO	
SALADA:	
1 pegador de folhas verdes	
1 pegador de salada elaborada	
1 colher de sopa de hortaliças cozidas	
ACOMPANHAMENTO:	
1 escumadeira de arroz branco	
1 concha de feijão	
GUARNIÇÃO:	
2 colheres de sopa de purê de batatas	
PRATO PRINCIPAL:	
100g de filé peito ou coxa	
SOBREMESA:	
1 banana nanica	
TEMPEROS:	
azeite de oliva extravirgem, vinagre	
JANTAR	
SALADA:	
1 pegador de folhas verdes	
1 pegador de salada elaborada	
1 colher de sopa de hortaliças cozidas	
ACOMPANHAMENTO:	
1 escumadeira de arroz branco	
1 concha de feijão	
GUARNIÇÃO:	
PRATO PRINCIPAL:	
SOPA	
SOBREMESA:	
TEMPEROS:	
OU	
SALADA:	
1 pegador de folhas verdes	
1 pegador de salada elaborada	
1 colher de sopa de hortaliças cozidas	
PRATO PRINCIPAL:	
1 escumadeira de arroz carreteiro	
SOPA	
SOBREMESA:	
TEMPEROS:	

R

OP

(Handwritten signatures and initials)

DIETA NORMAL – PEQUENAS REFEIÇÕES KCAL:
DESJEJUM
BEBIDAS PREPARADAS:
PÃO:
COMPLEMENTO:
COLAÇÃO
FRUTA
OU
COQUETEL LAXATIVO
LANCHE DA TARDE
BEBIDA PREPARADA:
COMPLEMENTO:
FRUTA:
OU
BEBIDA PREPARADA:
BEBIDA PREPARADA: 300 ml Vitamina de morango
CEIA
BEBIDA: 100g de iogurte de morango
OU
BEBIDA: 200 ml de chá de camomila
ACOMPANHAMENTO: Biscoito água

R
P
P
P

ANEXO VI – Estrutura básica do que atualmente servimos para os pacientes.

DESJEJUM

- Café (com ou sem açúcar);
- Leite;
- Pão;
- Complemento;
- Manteiga sachê;
- Fruta.

COLAÇÃO

- Fruta

OU

- Coquetel laxativo

LANCHE DA TARDE

- Café (com ou sem açúcar);
- Fruta (fruta inteira, picada ou suco);
- Complemento (bolo, peta, mix de castanhas, broa, bolacha).

OU

- Café (com ou sem açúcar);
- Vitamina de frutas com cereais (com ou sem leite).

ALMOÇO

- Salada (folhas verdes, salada elaborada, hortaliças cruas ou cozidas);
- Arroz;
- Feijão;
- Acompanhamento (legumes de refogados ou gratinados, creme, purê ou suflê, macarrão, batata inglesa, batata salsa, aipim, polenta, batata doce ou outro);
- Prato principal (filé peito, coxa, sobrecoxa, almôndega, bife, carne moída, filé de peixe);
- Sobremesa (fruta – 6 vezes por semana; pudim, mousse, pavê, compotas ou cremes – 1 vez por semana);
- Temperos (azeite de oliva extra virgem, vinagre).

JANTAR

- Salada (folhas verdes, salada elaborada, hortaliças cruas ou cozidas);
- Arroz;

- Feijão;
- Acompanhamento (legumes de refogados ou gratinados, creme, purê ou suflê, macarrão, batata inglesa, batata salsa, aipim, polenta, batata doce ou outro);
- Prato principal (filé peito, coxa, sobrecoxa, almôndega, bife, carne moída, filé de peixe);
- Sopa;
- Sobremesa (fruta);
- Temperos (azeite de oliva extra virgem, vinagre).

OU

- Salada (folhas verdes, salada elaborada, hortaliças cruas ou cozidas);
- Prato único com fonte de carboidratos, proteica e hortaliças (torta, arroz rico, carreteiro, risoto, lasanha, suflê...);
- Sopa;
- Sobremesa (fruta);
- Temperos (azeite de oliva extra virgem, vinagre, e na Oncologia: limão, azeitona).

CEIA

- Iogurte.

OU

- Bebida láctea com cereais.

OU

- Chá;
- Biscoito de água.



ANEXO VII – Modelo de ficha técnica do sistema de gestão do SND utilizado pela Rede SARAH.

Receitas

Receita

BIFPARGEGIAS

Descrição

BIFE A PARMEGIANA

Categoria

R-PRATO PRINCIPAL

Sub Categoria

A-CARNE BOVINA E DERIVADOS

Nível

5 - Padrão máximo

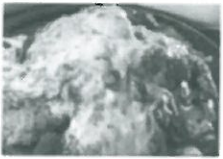
Cor

Qt Porções

100.00 PC

Peso da Porção

120.0000 g/ml



Preparação e Conservação

Atualizar

Incluir

Copiar

Limpar

Excluir Todos

Nutrientes

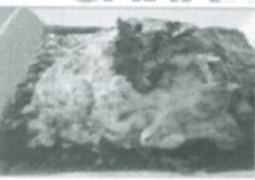
Modo de Preparo

Descrição	Qte na Receita	Un	Fator Correção	Endeço	Principal	Quantidade - Unidade	Tamanho Padrão
COXAO MOLE C/ CAPA PC - KG	12.0000	KG	1.00	92		0.0000	0.0000
EXTRATO DE TOMATE	1.0000	KG	1.00	134		0.0000	0.0000
FARINHA DE TRIGO	0.0000	KG	1.00	134		0.0000	0.0000
LEITE TIPO C	1.5000	L	1.00			0.0000	0.0000
QUEJO MUSSARELA PC - KG	0.5000	KG	1.00			0.0000	0.0000
OLEO DE SOJA	4.0000	L	1.00	134		0.0000	0.0000
OVO BRANCO MED - DZ	0.0000	DZ	1.00			0.0000	0.0000
TOMATE MADURO FIRME MED 1A 80-90G - KG	1.0000	KG	1.00	134		0.0000	0.0000

BIFE A PARMEGIANA (CX MOLE PECA)

Código	Qt Porções	Peso Bruto	Peso Porção Consumível
BIFPARGEGIAS	100.0000	20900.8000 gr	120.0000 gr

Alimento	Quantidade
COXAOMOLE COXAO MOLE C/ CAPA PC - KG	12.0000 KG
EXTRATOTOMA EXTRATO DE TOMATE	1.0000 KG
FARTRIGO FARINHA DE TRIGO	0.0000 KG
LEITEC LEITE TIPO C	1.5000 L
MUSSARELA QUEJO MUSSARELA PC - KG	0.5000 KG
OLEOSOJA OLEO DE SOJA	4.0000 L
OVOBRANCOM OVO BRANCO MED - DZ	0.0000 DZ
TOMATEMOLH O TOMATE MADURO FIRME MED 1A 80-90G - KG	1.0000 KG



Composição Nutricional do Prato



- Carboidratos
- Etilico
- Lipidos
- Proteinas

Preparação

Temperar as folhas com o alho, o sal e colocar o amaciante.

Bater a farinha de trigo, os ovos, o leite e o queijo de molho no liquidificador.

Passar os filetes nesse molho e por último na farinha de rosca.

Fritar e servir com farofa.

Cobalar sobre cada folha o molho suco (molho + tomate meio + cebola), o queijo mussarela ralado e levar ao forno até dourar o queijo.

Energia e Nutrientes por Porção

VCT Por Capita (kcal)	624.1000	Sais Minerais	Vitaminas	Aminoácidos			
Carboidrato (g)	10.0000	Fósforo (mg)	490.0000	VR A Retinol (mcg)	17.3145	Metionina (g)	0.0000
Proteína (g)	26.2110	Ferro (mg)	2.5290	VR B1 Tiamina (mg)	0.1532	Treonina (g)	0.0000
Lipídios (g)	10.1000			Niacina (mg)	0.2588		
Ácidos (g)	0.0000			Folacina (mcg)	1.1000		
Proteína Animal (g)	31.3240						
Ac. Grasso Saturado (g)	0.0000						
Ac. Grasso Insaturado (g)	0.0000						
Ac. Grasso Monossaturado (g)	0.0000						
Ac. Grasso Polissaturado (g)	0.0000						
Colésterol (mg)	106.7000						
Purinas (mg)	0.0000						
Teor de Fibras (g)	0.2800						

Tempo de Consumo

Modo de Conservação

Alérgicos

CORANTE AMARELO TARTRAZINA, CORANTE VERMELHO ERIROSINA, EXTRATO DE TOMATE, LEITE TIPO C, OLEO DE SOJA

R

[Handwritten signatures]

Receita



Receita: ARRBANCO - Arroz branco
 Categoria: CAS - R-RECEITA CASEIRA
 Subcategoria: CAS - R-RECEITA CASEIRA
 Qt.Porções: 1 PC
 Peso da Porção: 5 g/ml

Código	Descrição	Qtde Utilizada	Unid	Fator Correção	Tipo de Entrega	Insumo Fixo	Custo Unitário	Custo P.C.
AQUAMINERAL5	AGUA MINERAL 500 ML	1,0000	UN	1,00			2,5000	2,500
ALHOGENERICO	ALHO GENERICO	0,1000	KG	1,00			6,5000	0,650
ARROZ	ARROZ AGULHINHA TIPO 1	5,0000	KG	1,03			2,5200	12,600
SAL	SAL REFINADO	0,1000	KG	1,00			1,8500	0,185
								16,335

VCT Per Capita: 1136,4719

Proteínas: 0,6000

Preparação

1-REFOGAR OS TEMPEROS



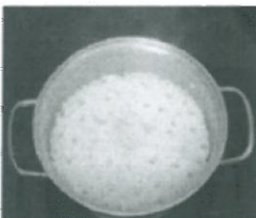
2-ADICIONAR O ARROZ



3-COZINHAR EM 2 X A QUANTIDADE DE AGUA



4-ESPERAR ATÉ SECAR A ÁGUA



Alergênicos

PODE CONTER SOJA

Alergênicos por ingrediente

Código	Descrição
ARROZ	ARROZ AGULHINHA TIPO 1

Alergênicos
 PODE CONTER SOJA

R
 DA
 Z

ANEXO VIII – Estrutura de planilha index, no formato Excel, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos, títulos das fichas técnicas e fotos das porções médias.

Código da receita/ ficha técnica	Nome da receita/ ficha técnica	Imagem da porção média

ANEXO IX - Estrutura de planilha index, no formato Excel, para cadastro das FTPs pela CONTRATADA, com códigos e nomes das fichas técnicas, número do passo, descrição das correspondentes fotos do passo a passo das preparações mais elaboradas (legendas) e a imagem correspondente.

Código da receita/ ficha técnica	Nome da receita/ ficha técnica	Número do passo	Descrição/ legenda	Imagem

Handwritten signatures and initials in blue ink.

ANEXO X – Modelo de cardápio semanal normal.

SARAH

Programação de Cardápios HOSPITAL SARAH

Restaurante: 0107 - HB012 NUTRIÇÃO E DIETÉTICA

Serviço	Tipo de Cardápio	Segunda - 22/08/2023		Terça - 23/08/2023		Quarta - 24/08/2023		Quinta - 25/08/2023		Sexta - 26/08/2023		Sábado - 27/08/2023		Domingo - 28/08/2023	
		Receita	Qtd	Receita	Qtd	Receita	Qtd	Receita	Qtd	Receita	Qtd	Receita	Qtd	Receita	Qtd
AU - ALMO REFETÓRIO	01 PRATO PRINCIPAL	Frango assado	850	Frango empadado	850	Carne assada ao chambré	850	PA de frango ao chambré	850	Frango com milho	850	Escaroleiro de carne seca	850	Almôndega ao sugo	850
	02 GUARNIÇÃO	Hortaliça cozida de carne Legumes assados	350	Lombo assado ao lenço	350	Peixe com arroz	350	Arroz de carne à prova oriental	350	Peixe assado	350	Tilapia grelhada	350	Salada com arroz	350
	03 SALADAS	Salada de alface, repolho cru e rúcula	850	Salada de tomate, abacate e cebola	850	Cupim	850	Salada de frango mistura, alface roxa, chicória e repolho cru	850	Salada de alface cruza, alface roxa, rúcula e rúcula	850	Salada com patinho, tomate e abacate	850	Salada com tomate moqueado e rúcula	850
		Salada de cenoura com maçã	350	Salada de alface americana, alface cruza e couve	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de frango de feliz com tomate	350	Salada de beterraba nova com tomate	350	Salada de brócolis com grão-de-bico	350	Salada de tomate cruza com cebola	350
		Salada de chuchu assado com tomate cru	350	Salada de ervilha com espinafre de mar	350	Salada de berinjela assada com tomate	350	Salada de cenoura aproveita	350	Salada de couve flor com maionese	350	Salada de beterraba, couve, pimentão e grão-de-bico	350		350
		Salada de nabo, gergelim e pepino	350	Salada de pepino, maionese, tomate, palmito e cogumelo	350		350	Salada de milho com checo verde	350	Salada de vegetais	350	Salada de pepino, maionese e tomate	350		350
	04 SOBREMESAS	Melancia	450	Maqui	450	Abacaxi frito	450	Melão amarelo	450	Laranja suco	450	Flan de leite	450	Mamão frito	450
						Brigadeiro de cogumelo	450		450						
	05 OPÇÃO VEGETARIANA	Hambúrguer vegetariano	350	Tortado de batata, com azeitona, queijos e pimentão	350	Bolinho de grão de bico	350	Ovo cozido	350	Frango de cogumelo e milho ruiz	350	Escaroleiro com proteína de soja	350	Mini almôndega de soja no suco	350
	06 ACOMPANH AMENTOS DO ALMOÇO E JANTAR	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850
		Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850
		Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850
	07 MOLHOS DE SALADA	Molho de ervas finas	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de pimentão com ervas	350	Molho de vegetais	350	Molho de alho e cebola	350	Molho de vegetais	350	Molho de ervas finas	350
	08 KIT DE SERVIÇO - REFETÓRIO	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350
OU - DESJ REFETÓRIO	09 PÃO	Pão francês	80	Pão francês	80	Pão francês	80	Pão francês	80	Pão francês	80	Pão francês	80	Pão francês	80
		Pão francês integral	80	Pão francês integral	80	Pão francês integral	80	Pão francês integral	80	Pão francês integral	80	Pão francês integral	80	Pão francês integral	80
	10 FRUTAS	Melão amarelo	80	Mamão frito	80	Melancia	80	Laranja suco	80	Abacaxi frito	80	Mamão frito	80	Abacaxi frito	80
	11 ACOMPANH AMENTOS DO DESJUM	Bolinho de queijo	80	Ovo cozido	80	Pão doce recheado com leite e canela	80	Bolinho de leite	80	Bolinho de leite	80	Bolinho de leite	80	Bolinho de leite	80
	12 KIT DE SERVIÇO - REFETÓRIO	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	80
TU - CEA REFETÓRIO	13 SALADAS	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50	Salada de maionese de alface	50
		Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50	Salada de tomate em rodelas com salada	50
	14 SOPA	Sopa de legumes com carne	50	Sopa de legumes com frango	50	Caldo verde	50	Sopa de feijão	50	Carne	50	Sopa de legumes com carne e maionese	50	Sopa de legumes com frango	50
	15 PROTEÍNA	Ovo cozido	50		50	Carne moída	50	Paqueta de queijo com leite, tomate e cebola	50	Hambúrguer com maionese	50	Paqueta de queijo com leite e abacaxi	50		50
		Paqueta de queijo com leite e tomate cru	50		50	Paqueta de queijo com leite, alface e cebola	50		50						
	16 PÃO	Pão adocicado, bolacha 90g Pão de forma integral	50	Pão de forma integral	50	Pão de forma integral	50	Pão de forma integral	50	Pão adocicado, bolacha 90g Pão de forma integral	50	Pão de forma integral	50	Pão de forma integral	50
	17 FRUTAS	Abacaxi frito	50	Abacaxi frito	50	Uva	50	Uva	50	Abacaxi frito	50	Uva	50	Uva	50
	18 KIT DE SERVIÇO - REFETÓRIO	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50	Kit de desjejum desjejum refeição BSB Kit de desjejum refeição refeição BSB	50
JU - JANT REFETÓRIO	19 PRATO PRINCIPAL	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350	Tilapia grelhada	350
	20 GUARNIÇÃO	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350	Alface e tomate	350
	21 SALADAS	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350	Salada de alface cruza, alface roxa e agrio	350
	22 SOBREMESAS	Laranja suco	450	Abacaxi frito	450	Uva	450	Uva	450	Abacaxi frito	450	Uva	450	Uva	450
	23 OPÇÃO VEGETARIANA	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350	Carota vegetal	350
	24 ACOMPANH AMENTOS DO JANTAR	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850	Arroz Branco	850
		Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850	Arroz integral	850
		Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850	Feijão Preto	850
	25 MOLHOS DE SALADA	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350	Molho de leite com abacaxi	350
	26 SOPA	Sopa de legumes com carne	50	Sopa de legumes com frango	50	Caldo verde	50	Sopa de feijão	50	Carne	50	Sopa de legumes com carne e maionese	50	Sopa de legumes com frango	50
	27 KIT DE SERVIÇO - REFETÓRIO	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350	Kit almoço e jantar refeitório BSB Kit de serviço refeição refeição BSB	350

P

RA

RA

ANEXO XI - DIRETRIZES DE SEGURANÇA DO TRABALHO ESTABELECIDAS PELA REDE SARAH

SESMT

Segurança e Medicina do Trabalho

OBJETIVOS

1.1 Este documento tem por objetivo estabelecer critérios relacionados à segurança e saúde ocupacional, para execução de serviços referentes ao escopo contratual. Estes critérios foram definidos com base na legislação vigente, sobretudo as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas internas aplicáveis à **CONTRATANTE**.

1.2 Estas exigências decorrem dos tipos de serviços e seus respectivos riscos, de modo a prevenir a ocorrência de desvios, incidentes e/ou acidentes para a proteção das pessoas, dos equipamentos e instalações do SARAH, da **CONTRATADA** e das comunidades circunvizinhas à área de influência da **CONTRATANTE**.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA E/OU COMPLEMENTARES

2.1 Além das exigências contidas neste documento, a **CONTRATADA** deve, quando aplicável, atender aos requisitos dos seguintes documentos:

- a) Constituição federal em seus aspectos de segurança e saúde ocupacional;
- b) Leis, decretos, portarias, instruções normativas e resoluções no âmbito federal, estadual e municipal;
- c) Portaria nº. 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e suas Normas Regulamentadoras (NR);
- d) Procedimentos e normas da **CONTRATANTE** aplicáveis;

2.2 A empresa **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE**, antes do início das atividades, os documentos referentes à segurança e saúde no trabalho, conforme exigências legais. Além da documentação mínima, descrita a seguir, poderão ser exigidas outras de acordo com a atividade a ser realizada:

- e) Cópia do PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), do PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os profissionais previstos no contrato;
- f) Participar de treinamento introdutório de integração, com orientações de segurança do Trabalho, ministrado por profissional do SESMT da contratante, antes do início do serviço. Este treinamento deve ser previamente agendado com o SESMT;
- g) Cópia das fichas de EPI (Equipamento de Proteção Individual) de todos os profissionais envolvidos no contrato. A empresa contratada, de acordo com a NR 6 - Equipamento de proteção individual deve fornecer gratuitamente aos seus empregados os EPI necessários e adequados à execução dos serviços com segurança, bem como exigir o seu uso, substituí-los quando danificados ou extraviados. Todo EPI deve possuir CA - Certificado de Aprovação emitido pelo órgão competente;
- a) Participar de DS - Diálogos de Segurança realizados pela contratante quando convocados.

2.4 É obrigação da **CONTRATADA** a verificação do requisito legal e norma técnica a ser aplicada a cada caso específico para as atividades a serem executadas, analisando eventuais modificações de requisitos legais e normas técnicas, e ainda a sua aplicabilidade.

2.5 A empresa **CONTRATADA** deverá fazer uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, necessários para o controle de risco de acidente dentro de áreas operacionais e seguir os Procedimentos Operacionais Padrão – POP, do setor.

3 UNIFORME

5.1 Todos os profissionais envolvidos nas atividades devem estar uniformizados;

5.2 A empresa **CONTRATADA** deve fornecer conjunto de uniforme em quantidade suficiente para a execução das atividades (mínimo de dois conjuntos);

5.3 O empregado da **CONTRATADA** não deve utilizar uniforme danificado, devendo ser substituído imediatamente caso esteja fora de condições de uso;

5.4 O uniforme deve conter identificação da empresa **CONTRATADA**;

5.5 Além do uniforme, os profissionais devem portar crachá de identificação, caso contrário, não será permitida a permanência dos mesmos no local de trabalho ou execução de atividades.

6 COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES E INCIDENTES

6.1 A empresa **CONTRATADA** deve comunicar imediatamente à empresa contratante qualquer ocorrência anormal, com ou sem lesão, e impactos ambientais significativos.

6.2 Em caso de acidente, a empresa **CONTRATADA** deverá comunicar ao INSS, através da emissão de CAT, no prazo estabelecido pelo Art. 22 da Lei Nº 8.213 - de 24 de julho de 1991, abaixo transcrito, e entregar cópia imediatamente a empresa contratante.

“LEI Nº 8.213 - DE 24 DE JULHO DE 1991 - Art. 22. A empresa ou o empregador doméstico deverão comunicar o acidente do trabalho à Previdência Social até o primeiro dia útil seguinte ao da ocorrência e, em caso de morte, de imediato, à autoridade competente, sob pena de multa variável entre o limite mínimo e o limite máximo do salário de contribuição, sucessivamente aumentada nas reincidências, aplicada e cobrada pela Previdência Social”.



**CONTRATO Nº _____/2021 QUE CELEBRAM
ENTRE SI A ASSOCIAÇÃO DAS PIONEIRAS SOCIAIS E
A EMPRESA _____, PARA
CONTRATAÇÃO DE EMPRESA DE CONSULTORIA
ESPECIALIZADA EM ELABORAÇÃO DE LISTA DE
GRAMATURAS PADRÃO DAS PREPARAÇÕES
PRONTAS E DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO
(FTP) PARA A UNIDADE REDE SARAH.**

O Serviço Social Autônomo **ASSOCIAÇÃO DAS PIONEIRAS SOCIAIS ("APS" – Rede SARAH)**, pessoa jurídica de direito privado, criada na forma da Lei nº 8.246 de 22 de outubro de 1991, cadastrada no CNPJ/MF sob o nº 37.113.180/0001-28, e suas filiais, não contribuinte de ICMS conforme Protocolo ICMS 05/2002, com sede no SMHS Quadra 301, Bloco B, nº 45, CEP: 70.335-901, Brasília/DF, doravante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada por sua Diretora Tesoureira, Sra. **CÉLIA CORRÊA**, Brasileira, Viúva, Economista, portadora da C. I. nº 2.014.673 - SSP/BA, cadastrada no CPF/MF sob o nº 221.301.361-68, residente e domiciliada em Brasília/DF, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**; e a empresa _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e sediada _____, CEP: _____, neste ato, devidamente representada por _____, à vista do que consta no processo administrativo nº _____, têm justo e acertado o presente **CONTRATO DE EMPRESA DE CONSULTORIA ESPECIALIZADA EM ESTABELECIMENTOS PRODUTORES DE REFEIÇÕES COLETIVAS PARA ELABORAÇÃO DE LISTA DE GRAMATURAS PADRÃO DAS PREPARAÇÕES PRONTAS E DE FICHAS TÉCNICAS DE PREPARAÇÃO (FTP) PARA A UNIDADE REDE SARAH**, em conformidade com as exigências estabelecidas no Termo de Referência, no Regulamento de Compras e Contratações da APS - publicado no Diário Oficial da União, de 22/11/2018, Edição nº 224, Seção 3, página 221, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições do Código Civil Brasileiro, e regido pelas cláusulas abaixo.

**CLÁUSULA PRIMEIRA
OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa, devidamente registrada no órgão fiscalizador e competente, especializada na prestação de serviço para estabelecimentos produtores de refeições coletivas, com o objetivo de elaborar: Guia ilustrado de medidas caseiras padronizadas das preparações para o porcionamento de componentes prontos do cardápio da Rede SARAH; Elaboração de modelo diário de refeições para 1.300, 1.500, 1.800 e 2.100 kcal nas dietas normal, normal laxante, pastosa, para controle hipertensivo e para controle de glicemia; e Elaboração de fichas técnicas de preparação (FTP), além da aprimoração das Fichas já existentes, para atender às necessidades da Rede

SARAH, além de aprimorar as já existentes no serviço conforme condições e exigências contidas no **ANEXO I - Termo de Referência** e demais condições que se seguem.

CLÁUSULA SEGUNDA ANEXOS

Para todos os fins de direito, passam a fazer parte integrante do presente instrumento os anexos identificados abaixo, que determinam as condições desta contratação, as quais a **CONTRATADA** se compromete a atender e, em caso de conflito entre as disposições de tais instrumentos, será respeitada a ordem de precedência conforme descrita abaixo, sendo certo que este Termo de Contrato prevalece sobre todos os demais:

Anexo I – Termo de Referência da **CONTRATANTE**;

Anexo II – Políticas e Práticas de *Compliance* da **CONTRATANTE**;

Anexo III – Código de Ética – Relacionamento com Público Externo;

Anexo IV – Diretrizes de Segurança do Trabalho Estabelecidas pela Rede SARAH e;

Anexo V – Proposta Comercial nº _____, da Contratada;

Parágrafo Primeiro - A **CONTRATADA** desde já declara ciência e total concordância aos documentos constantes dos anexos acima citados.

Parágrafo Segundo - O Serviço contratado será executado rigorosamente de acordo com as normas e exigências estabelecidas no **Termo de Referência - Anexo I** deste Contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A **CONTRATADA** prestará à **CONTRATANTE**, de acordo com as condições e especificações técnicas definidas no **Anexo I – Termo de Referência** e demais condições deste instrumento e seus anexos que o integram, as demandas sob sua exclusiva responsabilidade técnica devendo, contudo, submeter à prévia análise da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro – O prazo para execução dos serviços será de **duzentos e sessenta (540) dias corridos**, contados a partir da assinatura do contrato.

Parágrafo Segundo- Os serviços de coleta de dados realizados pela **CONTRATADA** serão executados nas dependências da **CONTRATANTE**, de acordo com a necessidade dos serviços, no endereço abaixo



indicado, devendo as demais atividades, operacional e técnica, serem realizadas nas dependências da **CONTRATADA**.

UNIDADES REDE SARAH	ENDEREÇO
SARAH BRASÍLIA (Centro)	SMHS - Quadra 301, Conjunto A - Brasília/DF - CEP: 70335-901.

Parágrafo Terceiro - Os serviços a serem realizados pela **CONTRATADA** deverão constar de programa de trabalho detalhado, com a metodologia a ser aplicada em cada etapa dos serviços e detalhados em cronograma.

Parágrafo Quarto— A **CONTRATADA** prestará os serviços, objeto do presente contrato, por intermédio de profissionais de nutrição devidamente registrados no conselho de classe regional, com amplo conhecimento técnico e experiência comprovada na realização das atividades contratadas, não sendo aceitos estagiários ou técnicos de nutrição ou outros profissionais para a execução do serviço.

Parágrafo Quinto - O desenvolvimento dos trabalhos será acompanhado pela Área de Nutrição da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sexto - As visitas e a execução de eventuais serviços nas dependências da **CONTRATANTE** não poderão prejudicar o andamento normal e cotidiano da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sétimo - Na hipótese de serem necessários alguns ajustes de quantidade de preparações para confecção de fichas, a **CONTRATADA** deverá submeter a **CONTRATANTE** um orçamento prévio para aprovação, desde que, mantido o equilíbrio econômico financeiro do contrato.

Parágrafo Oitavo- A **CONTRATANTE** solicitará à **CONTRATADA** todas as informações e esclarecimentos necessários para execução dos serviços, sendo que, em nenhuma hipótese, qualquer ação ou omissão da **CONTRATANTE** eximirá a **CONTRATADA** dos compromissos, obrigações e garantias por ela assumidos neste instrumento.

CLÁUSULA QUARTA OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Antes de iniciar a execução dos serviços, a **CONTRATADA** deverá apresentar à Área de Segurança do Trabalho - Fiscalização das Normas Regulamentadoras da **CONTRATANTE** os seguintes documentos:

- Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF);
- Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos;

- A empresa **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE**, antes do início das atividades, os ASO daqueles profissionais que executarão atividades, objeto deste contrato.

Parágrafo Primeiro - Sem prejuízo das demais obrigações previstas no **Anexo I – Termo de Referência** deste Contrato, a **CONTRATADA** obriga-se a:

- a) Executar os serviços dentro da melhor técnica e sob sua exclusiva responsabilidade, nos prazos e condições estabelecidas no **Termo de Referência - Anexo I deste Contrato**, além das demais condições dispostas no presente Contrato;
- b) A **CONTRATADA** se responsabilizará pela aquisição de cronômetros, termômetros, máquina fotográfica e computador/ notebook/ tablet para registro de dados e acesso à internet.
- c) Assegurar a qualidade dos serviços durante toda a vigência do contrato, repassando informações, quando solicitadas, acerca do andamento dos trabalhos relacionados ao objeto desta contratação.
- d) O cadastramento das fichas técnicas deverá ser feita em site do sistema de gestão de nutrição, através de acesso específico fornecido pela **CONTRATADA**.
- e) A **CONTRATADA** deverá fornecer profissionais em quantidade suficiente para perfeito atendimento do contrato.
- f) A **CONTRATADA** deverá reparar, corrigir e substituir, às suas expensas, no total ou em parte, o objeto do contrato em que se verifiquem vícios, defeitos ou incorreções.
- g) Apresentar as soluções corretivas, contemplando a indicação da metodologia a ser adotada, bem como a especificação e a quantificação dos materiais a serem utilizados.
- h) Cumprir e fazer cumprir todas as normas legais e regimento interno da **CONTRATANTE**.
- i) Comunicar à **CONTRATANTE**, imediatamente e por escrito, qualquer problema ou dificuldade no na prestação de serviços, bem como todos os esclarecimentos necessários à solução da questão.
- j) Utilizar correta e adequadamente as instalações da **CONTRATANTE**, responsabilizando-se por todas as perdas e danos causados às instalações e/ou equipamentos da **CONTRATANTE** e/ou de terceiros, em decorrência da execução do objeto deste Contrato.
- k) Proporcionar consultoria técnica, durante toda a vigência do contrato.
- l) Ao final do trabalho, a **CONTRATADA** deverá entregar relatório técnico com a descrição de todas as atividades desenvolvidas conforme as especificações estabelecidas no **Anexo I – Termo de Referência**, sendo número de fichas elaboradas, número de fichas aprimoradas, número de fotos produzidas, número de horas trabalhadas e número de profissionais envolvidos.

- m) Substituir, no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, a contar da notificação, os colaboradores que não atendam as condições requeridas para a natureza do serviço mediante a solicitação com justificativa da **CONTRATANTE**.
- n) Deverá zelar pela disciplina e organização do ambiente de trabalho cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, as normas e rotinas da instituição.
- o) Manter dentro das dependências da **CONTRATANTE**, o profissional devidamente identificado, por meio de crachá, e trajado de maneira condizente com o serviço a executar, observando, ainda, as normas internas e de segurança.
- p) Assumir inteira responsabilidade pelas obrigações sociais e trabalhistas relativamente aos seus colaboradores, correndo por sua conta todas as obrigações e ônus de empregador e, consequentemente, o pagamento das contribuições exigidas pela Previdência Social e mais encargos da legislação vigente, uma vez que aqueles não possuem vínculo empregatício com o **CONTRATANTE**;
- q) Não transferir direitos e obrigações decorrentes deste Contrato.
- r) A **CONTRATADA** assumirá inteira responsabilidade pela execução dos serviços, bem como deverá cumprir e fazer cumprir as Normas Regulamentadoras de Segurança e Medicina do Trabalho – NRs, pertinentes à natureza dos serviços a serem desenvolvidos;
- s) Será de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA** a indenização de quaisquer acidentes de trabalho, resultante da execução dos serviços contratados, ou qualquer caso fortuito.
- t) Manter em estado de higiene todas as instalações da **CONTRATANTE**, devendo permanecer limpas, isentas de resíduos, detritos em geral, e de forma satisfatória ao uso, de modo a não oferecer riscos aos trabalhadores e usuários;
- u) Assumir as responsabilidades previstas e exigidas em lei, em caso de eventual ocorrência de acidente de trabalho, providenciando as medidas que se fizerem necessárias, em tempo hábil, assim como, comunicando a ocorrência à **CONTRATANTE**;
- v) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- w) Arcar com todos os encargos de natureza fiscal relacionados, direta ou indiretamente, com o cumprimento do serviço contrato.
- x) Não subcontratar, ceder ou transferir, total ou parcialmente, parte alguma deste contrato, sem prévia autorização por escrito da **CONTRATANTE**.
- y) A **CONTRATADA** deverá dispor de um supervisor para exercer o papel de preposto, com poderes para deliberar e/ou atender a qualquer solicitação referente à boa execução dos serviços.

Parágrafo Segundo - Apresentar no ato do pagamento da Nota Fiscal, em observância às disposições da legislação vigente, as informações ou documentos listados abaixo:

- a) Nota Fiscal/Fatura;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS – CRF;
- c) Certidão Negativa de Débitos Tributários do Estado;
- d) Certidão Conjunta Negativa Débito Tributário Federal e Dívida Ativa da União;
- e) Certidão Negativa de Débitos da Fazenda Municipal;
- f) Certidão de Falência, Concordata e Recuperação Judicial;
- g) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, ou Positiva com Efeito de Negativa;

CLÁUSULA QUINTA OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Além das obrigações previstas no **Anexo I – Termo de Referência deste Contrato**, a **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a) Fornecer as informações e documentos necessários para a execução do objeto contratado.
- b) Permitir o livre acesso dos colaboradores da **CONTRATADA** ao local da coleta de dados, respeitadas as normas internas de segurança e de conduta da **CONTRATANTE**.
- c) Proporcionar todas as facilidades para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços dentro das disposições do Contrato e seus anexos.
- d) A **CONTRATANTE** fornecerá balanças, utensílios, equipamentos de cozinha e insumos para a coleta de dados, desde que os mesmos já sejam itens disponíveis no serviço.
- e) Disponibilizar à **CONTRATADA** o acesso ao site do sistema de gestão da nutrição a fim de realizar o cadastro das fichas técnicas de preparação.
- f) Relacionar-se com a **CONTRATADA** por meio do preposto por ela indicado;
- g) Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, de acordo este Contrato e seus Anexos;
- h) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela **CONTRATADA**;
- i) A **CONTRATANTE** pode recusar qualquer funcionário não habilitado indicado pela **CONTRATADA**, bem como, dispensar a qualquer momento após constatação de incapacidade técnica do mesmo;

- j) Não permitir a execução de tarefas em desacordo com os termos deste Contrato e seus anexos;
- k) Notificar, por escrito à **CONTRATADA**, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução do objeto, fixando prazo para sua correção;
- l) Notificar e aplicar à **CONTRATADA** as sanções pelo não cumprimento das obrigações contratuais, bem como pela inexecução total ou parcial do objeto do Contrato;
- m) Realizar os pagamentos dentro dos prazos e condições estabelecidas.
- n) Suspender o pagamento da Nota Fiscal/Fatura sempre que houver obrigação contratual pendente por parte da **CONTRATADA**, até a completa regularização;
- o) Observar, para que durante a execução do Contrato seja mantida a compatibilidade com as obrigações assumidas e os prazos estabelecidos, bem como as condições de habilitação e qualificação da **CONTRATADA** exigidas no processo de seleção.

CLÁUSULA SEXTA **RESPONSABILIDADE DA CONTRATADA**

A **CONTRATADA** tomará as medidas preventivas necessárias para evitar danos à **CONTRATANTE** e a terceiros, em consequência da prestação de serviços ora avençada, sendo de sua exclusiva responsabilidade a obrigação de reparar prejuízos que vier a causar, quaisquer que tenham sido as medidas preventivas adotadas, desde que devidamente comprovada a sua culpa.

Parágrafo Primeiro – A **CONTRATADA** será única, integral e exclusivamente responsável pelos danos de qualquer natureza que causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros, provenientes da execução deste contrato, respondendo por si e por seus sucessores, ressalvados os danos resultantes de atos praticados pela própria **CONTRATANTE** e aqueles decorrentes de caso fortuito ou força maior.

Parágrafo Segundo – A **CONTRATADA** será única, integral e exclusivamente responsável pelas infrações que cometer quanto ao direito de uso de materiais ou processos de execução dos serviços protegidos por marcas ou patentes, respondendo, diretamente, por quaisquer indenizações, taxas ou comissões que forem devidas nesse sentido, bem como por quaisquer reclamações resultantes de mau uso que deles fizer

Parágrafo Terceiro – A **CONTRATADA** será também responsável por todos os ônus ou obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, fiscal, securitária ou previdenciária, bem como por todas as despesas decorrentes da execução de eventuais trabalhos em horários diurno ou noturno, não se estabelecendo nenhum vínculo empregatício entre a **CONTRATANTE** e os funcionários utilizados pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Quarto – A **CONTRATADA** será a única e exclusiva responsável pelo pagamento de indenizações e cumprimento de quaisquer outras obrigações resultantes de quaisquer reclamações e/ou ações movidas por seus colaboradores, ou eventualmente pelo espólio, herdeiros ou sucessores dos mesmos, que envolvam a **CONTRATANTE** sob qualquer alegação.

Parágrafo Quinto – Não obstante, na hipótese da **CONTRATANTE**, por qualquer razão, vir a ser demandada judicialmente por colaboradores da **CONTRATADA**, a mesma compromete-se a comparecer espontaneamente em juízo, reconhecendo sua condição de única e exclusiva empregadora, bem como a fornecer à **CONTRATANTE** toda e qualquer documentação solicitada por esta, que seja necessária para garantir a adequada e ampla defesa da **CONTRATANTE** em juízo, bem como assumir o pagamento dos custos a serem incorridos por esta para a sua defesa, incluindo honorários advocatícios, custas judiciais e depósitos recursais, independentemente de notificação prévia ou demanda judicial.

Parágrafo Sexto – Sem prejuízo do acima, na hipótese da **CONTRATANTE**, por qualquer razão, vir a ser responsabilizada por quaisquer obrigações fiscais, trabalhistas, previdenciárias ou securitárias que incidam sobre os colaboradores da **CONTRATADA**, fica desde já certo e ajustado entre as partes que a **CONTRATADA** ressarcirá integralmente a **CONTRATANTE** por todas e quaisquer despesas, inclusive honorários advocatícios e custas judiciais, decorrentes de tais reclamações e ações, bem como o montante de condenação que eventualmente venha a ser imposta à **CONTRATANTE**, podendo esta deduzir tais valores dos montantes a serem pagos para a **CONTRATADA**.

Parágrafo Sétimo – A **CONTRATADA** concorda em ser denunciada à lide nas ações judiciais ajuizadas contra a **CONTRATANTE** por responsabilidade decorrente de danos causados ao meio ambiente e/ou a terceiros em razão da execução do objeto do Contrato pela **CONTRATADA**.

Parágrafo Oitavo – A **CONTRATADA** assume integralmente a responsabilidade por eventual paralisação decorrente de movimentos grevistas, seja a que título for, promovidos ou de que participem os seus empregados, prepostos e subcontratados, visto que a relação de emprego é de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA**.

Parágrafo Nono – A responsabilidade por quaisquer danos causados ao meio ambiente, nas esferas cível, administrativa e criminal, e/ou a terceiros, decorrentes de qualquer violação pela **CONTRATADA** à legislação ambiental federal, estadual e/ou municipal, em decorrência da prestação dos serviços objeto deste Contrato recairá direta e integralmente sobre a **CONTRATADA**, ainda que os referidos danos decorram de ação ou omissão dolosa ou culposa de seus empregados e/ou de terceiros por ela contratados, e até mesmo de situações consideradas caso fortuito ou força maior.

CLÁUSULA SÉTIMA

PREÇO E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Para efeito de previsão financeira e controle orçamentário, as partes estimam o valor total do presente Contrato em **R\$XXXXXXXX (XXXXXXXX)**, sendo que os pagamentos ocorrerão mensalmente de acordo com a quantidade de fichas produzidas mensalmente, conforme cronograma físico-financeiro abaixo:

CRONOGRAMA FÍSICO-FINANCEIRO

Período (30 dias)	Quais materiais produzidos	Quantidade de materiais produzidos	Valor unitário (R\$)	Total (R\$)
De: Até:				
De: Até:				
ACUMULADO (Soma Total)				

Parágrafo Primeiro - O preço a ser pago pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**, nos termos deste Contrato, inclui todos os custos, insumos, despesas, encargos, lucro e tributos incidentes ou necessários à prestação dos serviços contratados.

Parágrafo Segundo - À **CONTRATADA** não serão reembolsados quaisquer custos e/ou despesas adicionais incorridos na execução dos serviços, seja a que título for, salvo ajuste em contrário.

Parágrafo Terceiro – Parágrafo Primeiro - A **CONTRATANTE** deverá efetuar os pagamentos dos Serviços efetivamente prestados pela **CONTRATADA**, mediante apresentação da nota fiscal/fatura à **CONTRATANTE**, no prazo de até xxx (xxx) dias contado da emissão da Nota Fiscal.

Parágrafo Quarto - A **CONTRATADA** deverá encaminhar a Nota Fiscal/Fatura à **CONTRATANTE** até o quinto dia útil do mês subsequente à data da conclusão dos serviços.

Parágrafo Quinto - A **CONTRATANTE** reserva-se o direito de não realizar o pagamento se, no ato de ateste da Nota Fiscal/Fatura, a prestação dos serviços não estiver de acordo com as condições definidas no Anexo I - Termo de Referência.

Parágrafo Sexto- Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, aquela será devolvida à **CONTRATADA**, e o pagamento ficará pendente até que seja sanado o

problema ocorrido, hipótese em que o prazo para pagamento se iniciará após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

Parágrafo Sétimo – O atraso injustificado no pagamento das faturas ensejará a aplicação de multa moratória à **CONTRATANTE** no percentual de 1% (um por cento) sobre o valor em atraso, além de juros de mora à razão de 1% (um por cento) ao mês, a ser aplicado pro rata, desde a data de vencimento da fatura até a data do efetivo pagamento da parcela em atraso.

Parágrafo Oitavo - A **CONTRATANTE** não irá quitar títulos financeiros repassados a terceiros pela **CONTRATADA**, como cauções ou qualquer outra operação financeira envolvendo terceiros não autorizadas previamente.

Parágrafo Nono - Fica desde já assegurado à **CONTRATANTE** o direito de deduzir/reter dos pagamentos devidos à **CONTRATADA** os valores correspondentes, entre outros, a:

- (i) débitos a que a **CONTRATADA** tiver dado causa;
- (ii) despesas que a **CONTRATANTE** vier a incorrer em decorrência da correção de eventuais falhas cometidas pela **CONTRATADA** na prestação dos serviços, desde que esta tenha sido notificada para correção de tais falhas, nos termos deste Contrato, e não tenha sanado essas falhas no tempo e nas condições estabelecidas;
- (iii) insumos adquiridos pela **CONTRATANTE** para a execução dos serviços, cujo fornecimento fosse obrigação da **CONTRATADA**;
- (iv) utilização de materiais ou equipamentos da **CONTRATANTE**, cujo fornecimento fosse obrigação da **CONTRATADA**; e
- (v) quaisquer penalidades pecuniárias devidas pela **CONTRATADA**, nos termos deste Contrato, em decorrência do descumprimento de qualquer obrigação prevista neste instrumento.

CLÁUSULA OITAVA

DO REGIME DE SUBSTITUIÇÃO E/OU RESPONSABILIDADE TRIBUTÁRIA DA CONTRATANTE.

A **CONTRATANTE**, por força do disposto no parágrafo 1º do artigo 9º do CTN, é responsável pela retenção na fonte dos tributos e contribuições e pela prática de todos os atos previstos em lei, que objetivam assegurar o cumprimento dessas obrigações tributárias e tem a responsabilidade pela retenção na fonte e recolhimento do imposto de renda sobre os rendimentos pagos a terceiros, pessoas físicas ou jurídicas, que lhe prestem serviços (artigo 647, Decreto 3000/99 – RIR); da CSLL/COFINS/PIS PASEP sobre serviços prestados por pessoas jurídicas (INSRF nº 459, de 18 de outubro de 2004); da contribuição previdenciária sobre a prestação de serviços executados mediante cessão de mão de obra ou empreitada (IN RFB nº 971, de 13 de novembro de 2009); ressalvados os casos determinados em lei.

Parágrafo Primeiro - Com fulcro no art. 6º da Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003, o Secretário de Estado de Fazenda do Distrito Federal, tendo em vista o disposto no § 4º, do artigo 8º e no artigo 170 do Decreto nº 25.508, de 19 de janeiro de 2005, através da Portaria nº 57, de 26 de abril de 2012 (DODF nº 84, de 27/4/2012) designou a **CONTRATANTE**, como substituta tributária do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza - ISS, relativamente ao imposto incidente sobre os serviços a ela prestados, na condição de tomador, contratante, fonte pagadora ou intermediária. Dessa forma haverá retenção na fonte do ISS incidente sobre os serviços constantes da lista anexa à Lei Complementar nº 116, de 31 de julho de 2003; ressalvados os casos determinados em lei.

Parágrafo Segundo - Todos os tributos que incidam presentemente ou que venham a incidir no futuro em decorrência deste Contrato serão pagos pela parte que for a responsável por esse pagamento, nos termos da legislação tributária. A parte responsável pelo pagamento de um determinado tributo também se compromete a liberar e isentar a outra parte de obrigações, reivindicações e ações de qualquer espécie relacionadas a tal tributo.

Parágrafo Terceiro - Respeitado o disposto acima, a **CONTRATANTE** se obriga, quando aplicável, a efetuar nos termos do artigo 31 da Lei nº 8.212/91, em nome da **CONTRATADA**, a retenção e o recolhimento das contribuições sociais para o INSS, reduzindo da base de cálculo da retenção previdenciária o valor devido pelo fornecimento de materiais e equipamentos empregados na prestação dos Serviços, o qual deve ser discriminado no Anexo I - Termos e Condições Específicas de Contratação de Serviços e nas Notas Fiscais emitidas pela **CONTRATADA** separadamente dos valores dos Materiais de Aplicação, salvo se houver previsão legal expressa em relação à base de cálculo sobre a qual recaia a retenção previdenciária, hipótese em que se observará a previsão legal específica.

Parágrafo Quarto - Com relação aos tributos incidentes sobre a execução dos serviços aqui contratados, não serão consideradas quaisquer reivindicações decorrentes de erro na avaliação dos seus respectivos valores, tanto para efeitos de solicitação de revisão de preço quanto para reembolso por recolhimento determinado por autoridade competente.

CLÁUSULA NONA PRAZO DE VIGÊNCIA E EXECUÇÃO

O presente Contrato vigorará a partir da data de assinatura, pelo prazo de **18 (dezoito) meses**, ou até a conclusão do objeto contratado, o que ocorrer primeiro, podendo o mesmo ser prorrogado, mediante a celebração de Termo Aditivo e desde que haja interesse mútuo para a sua efetivação nas condições estipuladas pelo Regulamento de Compras e Contratações da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Primeiro - Em que pese o disposto acima, deverá ser observado o cumprimento do prazo de execução dos serviços descrito na Cláusula Terceira, sob pena de descumprimento da obrigação pactuada.

CLÁUSULA DÉCIMA

11

FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento da execução dos serviços, objeto deste Contrato, será realizado pelo Setor de Nutrição e Dietética da Unidade da Rede SARAH Brasília- Centro.

Parágrafo Primeiro - Será de responsabilidade das equipes de FISCALIZAÇÃO, a prática de todos os atos próprios ao exercício desse mister, inclusive quanto à sugestão de aplicação de penalidades previstas neste Contrato, em especial a emissão de Pareceres Técnicos e Administrativos referentes ao desempenho qualitativo e quantitativo dos serviços prestados.

Parágrafo Segundo - A existência e atuação da Fiscalização em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne aos serviços pactuados à sua execução e às suas consequências e implicações, próximas ou remotas, perante ao **CONTRATANTE** ou perante terceiros, do mesmo modo que a ocorrência de eventuais irregularidades na execução dos serviços ou fornecimento das peças não implica em corresponsabilidade do **CONTRATANTE** e seus prepostos.

Parágrafo Terceiro - A **CONTRATADA** declara antecipadamente aceitar os métodos e processos de inspeção, verificação e controle adotados pela Fiscalização, obrigando-se a fornecer todos os dados, elementos, explicações, esclarecimentos, comunicações de que necessitar e que forem julgados necessários ao desempenho de suas atividades.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA PENALIDADES

Em caso de inexecução total, parcial, atrasos injustificados, execução imperfeita ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal que couber, ficará sujeita às seguintes penalidades:

- a) advertência, por escrito;
- b) multa correspondente até 20% sobre o valor da parcela em caso de inexecução parcial, atraso, inadimplemento ou infração contratual;
- c) multa correspondente até 20% sobre o valor global do contrato, quando ficar caracterizada a recusa no cumprimento das obrigações;
- d) suspensão do direito de participar de seleção de fornecedores e contratar com a Rede SARAH pelo prazo de até dois anos;

Parágrafo Primeiro - As sanções previstas nos incisos acima poderão ser aplicadas cumulativamente.

Parágrafo Segundo - As penas referidas serão propostas pela fiscalização da **CONTRATANTE** para deliberação da Diretoria da APS.

Parágrafo Terceiro - Nenhum outro pagamento será feito à **CONTRATADA**, antes de quitada a multa que lhe tiver sido imposta.



Parágrafo Quarto - Caso o valor da multa aplicada não seja pago, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser cobrado judicialmente.

Parágrafo Quinto – Os motivos que possam impedir a **CONTRATADA** de cumprir os prazos previstos no Contrato e seus Anexos deverão ser alegados tempestivamente, mediante requerimento protocolado. Não serão levadas em consideração quaisquer alegações baseadas em ocorrências não comunicadas à Fiscalização da **CONTRATANTE** no momento oportuno.

Parágrafo Sexto – A multa não tem caráter compensatório e, assim, o seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** de responsabilidade pelas perdas e danos decorrentes das infrações cometidas, se devidamente comprovadas.

Parágrafo Sétimo – Sem prejuízo das penalidades previstas nesta cláusula, a **CONTRATADA** estará sujeita ao pagamento de indenização suplementar, nos termos do parágrafo único do artigo 416 do Código Civil.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA CASO FORTUITO OU FORÇA MAIOR

As partes não responderão pelo descumprimento das obrigações ou prejuízos resultantes de caso fortuito ou força maior, na forma do artigo 393 do Código Civil Brasileiro, caso em que qualquer das partes pode pleitear a rescisão contratual.

Parágrafo Primeiro - O período de interrupção dos serviços, decorrentes de eventos caracterizados como caso fortuito ou força maior, será acrescido ao prazo contratual.

Parágrafo Segundo - Ocorrendo circunstâncias que justifiquem inovação da existência de caso fortuito ou de força maior, a parte impossibilitada de cumprir a sua obrigação deverá dar conhecimento à outra, por escrito e imediatamente, da ocorrência e suas consequências.

Parágrafo Terceiro - Durante o período impeditivo definido no Parágrafo Segundo desta Cláusula, as partes suportarão independentemente suas respectivas perdas.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades cabíveis, nos seguintes casos:

- a) Notória insolvência de qualquer das Partes;
- b) Acordo entre as Partes, mediante aviso antecipado de 30 (trinta) dias;
- c) Na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, conforme definido no Código Civil, que impeça o cumprimento dos termos deste Contrato, por mais de 180 (cento e oitenta) dias;

- d) Unilateralmente, pela **CONTRATANTE**, sem qualquer indenização, desde que assegurado o contraditório e ampla defesa da **CONTRATADA**, nos seguintes termos:
- i. A paralisação do Serviço, sem justa causa e prévia comunicação à **CONTRATANTE**;
 - ii. Negligência, imperícia e/ou imprudência;
 - iii. A dissolução da sociedade da **CONTRATADA**;
 - iv. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, bem como a sua associação com outrem, fusão, cisão ou incorporação, que prejudique ou inviabilize a execução do Contrato;
 - v. Razões de interesse administrativo da **CONTRATANTE**, mediante comunicação prévia de 30 (trinta) dias;
 - vi. subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do objeto do Contrato, sem prévia anuência da **CONTRATANTE**;
 - vii. O inadimplemento da **CONTRATADA**, total ou parcial do objeto contratado, que não seja contornado após notificação prévia da **CONTRATANTE**; e
 - viii. A ocorrência de falta grave.

Parágrafo Único - Em caso de rescisão, caberá à **CONTRATADA** apenas a remuneração referente aos serviços efetivamente prestados, até então não pagos pela **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA ALTERAÇÕES

Quaisquer alterações ou revisões nas obrigações estabelecidas neste Contrato deverão ser formalizadas mediante a lavratura de correspondente Termo Aditivo, resultante do consenso entre as partes.

CLÁUSULA QUINTA DISPOSIÇÕES GERAIS

Este Contrato e seus Anexos contém o acordo integral estabelecido entre as partes com relação aos serviços ora contratados. Quaisquer documentos, compromissos e avenças anteriores, orais, escritos ou de outra forma estabelecidos entre as Partes e referentes ao objeto deste Contrato, serão considerados cancelados e não afetarão ou modificarão quaisquer dos seus termos ou obrigações estabelecidas neste instrumento.

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** será responsável pela total observância das Leis, Decretos, Portarias e Normas, em todas as esferas, aplicáveis ao objeto contratado;

Parágrafo Terceiro - Caso qualquer termo ou outra disposição deste Contrato seja considerado inválido, ilegal ou inexecutável diante de qualquer norma legal ou ordem pública, todos os demais termos e disposições permanecerão em pleno vigor;

Parágrafo Quarto - Todos os itens objeto desta contratação passarão por homologação e validação por parte da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quinto - Quando qualquer termo ou outra disposição for considerado inválida, ilegal ou inexecutável, as partes negociarão em boa-fé a alteração deste Contrato de modo a fazer vigorar sua intenção original da maneira mais aceitável possível, e a fim de que as transações aqui contempladas sejam realizadas na medida do possível.

Parágrafo Sexto - A tolerância relativamente ao descumprimento de qualquer das obrigações ora assumidas não será considerada moratória, novação ou renúncia a qualquer direito, constituindo mera liberalidade, não impedindo à parte tolerante o direito de exigir da outra o fiel cumprimento deste contrato, a qualquer tempo.

Parágrafo Sétimo - O não exercício por qualquer das **Partes** de quaisquer de seus direitos, ou a não execução de quaisquer dos termos ou condições deste **Contrato** não serão considerados renúncia a esses direitos, exceto quanto a direitos especificamente limitados à data de seu exercício, nem impedirão qualquer uma das partes de fazer valer ou exercer quaisquer desses direitos.

Parágrafo Oitavo - É vedada a vinculação de publicidade ou qualquer tipo de propaganda ou referência comercial ao Contrato, inclusive a utilização de cartaz, folder e outros congêneres.

Parágrafo Nono - As Partes reconhecem expressamente que a **CONTRATADA** não é mandatária ou procuradora da **CONTRATANTE**, não podendo, deste modo, assumir responsabilidades ou obrigações em nome desta.

Parágrafo Décimo - A **CONTRATADA** não poderá ceder ou transferir quaisquer das obrigações ou direitos abrangidos pelo presente contrato sem o consentimento expresso e por escrito da **CONTRATANTE**.

Parágrafo Décimo Primeiro - A **CONTRATADA** será responsável pela comunicação, por escrito, de eventual alteração de endereço. Até a data da comunicação, as notificações remetidas ao endereço indicado no Contrato serão consideradas válidas.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA FORO

Fica, desde já, eleito o foro da cidade de Brasília/DF, como o competente para dirimir todas as dúvidas e questões oriundas deste ajuste, renunciando as partes de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas que também o assinam.

Brasília-DF, ____ de ____ de 2021.

CONTRATANTE:

ASSOCIAÇÃO DAS PIONEIRAS SOCIAIS

CONTRATADA:

XXXXXXXXXX

Testemunhas:

1. _____

2. _____

CPF:

CPF:



ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

ANEXO II**POLÍTICAS E PRÁTICAS DE COMPLIANCE**

A **CONTRATADA**, seus agentes ou empregados deverão cumprir todas as leis, regulamentações e políticas que estejam em vigor no território brasileiro, que se apliquem às suas atividades sociais, bem como cumprir todas as obrigações do presente Contrato.

1.1. As **PARTES** e seus agentes ou empregados deverão observar leis, regulamentações e políticas que estejam em vigor no território brasileiro, instruções e regras emanadas por qualquer agência ou autoridade governamental, bem como todas as condições estabelecidas pela mencionada autoridade governamental. No caso de qualquer exigência regulatória, ordem final ou determinação de uma agência ou autoridade governamental, no território brasileiro, que interfira, substancialmente, na execução deste Contrato, de acordo com as suas disposições, as **PARTES** deverão negociar de boa-fé e firmar as avenças, alterações ou acordos necessários para substituir a disposição afetada por uma nova estrutura ou disposição contratual que produza um efeito econômico e comercial equivalente e, ainda, que seja consistente com os objetivos econômicos e comerciais pretendidos pelas **PARTES** com este Contrato.

1.1.1. Na hipótese de as **PARTES** não chegarem a um acordo para a alteração ou substituição das disposições afetadas, nos termos no item 1.1 acima, as **PARTES** poderão rescindir amigavelmente o presente Contrato, obedecendo às demais disposições contratuais.

1.2. Qualquer obrigação estabelecida neste Contrato, que dependa de prévia autorização de autoridades regulatórias, deverá ser cumprida somente após a obtenção da mencionada autorização pela parte responsável por tal obrigação.

1.3. Sem prejuízo do disposto no *Caput* e itens 1.1. e 1.2. acima, a **CONTRATADA** declara, garante e aceita que, com relação a este Contrato, não haverá nenhuma solicitação, exigência, cobrança ou obtenção para si e para outrem de vantagem ou promessa de vantagem, a pretexto de influir em ato praticado por funcionário público ou empregado de paraestatal, conforme a definição da legislação vigente no território brasileiro, no exercício da função, restando expresso, ainda, que nenhuma taxa, dinheiro ou qualquer outro objeto de valor foi ou será pago, oferecido, doado ou prometido pela **CONTRATADA** ou qualquer de seus agentes ou empregados, direta ou indiretamente, a qualquer: (a) pessoa (física ou jurídica) que, embora transitoriamente ou sem remuneração, exerça cargo, emprego ou função pública, em entidade paraestatal, que trabalhe para empresa prestadora de serviço **CONTRATADA** ou conveniada para a execução de atividade típica do Estado; (b) partido político ou



autoridade partidária, qualquer candidato a cargo político; (c) qualquer representante que esteja atuando por ou em nome de qualquer entidade estatal, paraestatal, e/ou autarquias; ou (d) qualquer pessoa (física ou jurídica) que exerça cargo, emprego ou função em qualquer organização pública internacional (sendo cada um desses indivíduos descritos nos itens (a), (b), (c) e (d) uma "Autoridade Pública", com o intuito de:

i) exercer influência indevida sobre qualquer Autoridade Pública, em sua capacidade oficial, societária ou comercial;

ii) induzir qualquer Autoridade Pública a realizar ou deixar de realizar qualquer ato, infringindo as suas atribuições legais;

iii) induzir, indevidamente, qualquer Autoridade Pública a usar de sua influência perante o governo para afetar ou influenciar qualquer ato ou decisão por parte de tal governo;

iv) induzir, de forma indevida ou escusa, qualquer Autoridade Pública, direta ou indiretamente, a comprar os seus Produtos e/ou Serviços, ou fazer com que os seus Produtos e/ou Serviços sejam comprados, ou a tomar ou deixar de tomar qualquer outra providência referente aos negócios da **CONTRATADA** ou da **CONTRATANTE**, a fim de promover os negócios ou de outra forma ajudar indevidamente a **CONTRATANTE**;

v) obter qualquer vantagem indevida ou que seja contrária ao interesse público;

vi) compensar instituições hospitalares e profissionais da área da saúde por interveniência na aquisição dos Produtos e/ou Serviços.

1.4. Qualquer relação de trabalho ou outro tipo de relação mantida pela **CONTRATADA**, seus agentes ou empregados, com Autoridade Pública (em regime de expediente integral ou meio período), inclusive funcionários públicos, conforme a definição da legislação vigente no território brasileiro, ou com empresas estatais, paraestatais ou outras organizações governamentais, deve cumprir, sob todos os aspectos, as leis e regulamentos pertinentes no território brasileiro.

1.5. A **CONTRATADA**, seus agentes ou empregados devem combater toda e qualquer iniciativa que seja contra a livre concorrência, especialmente, mas não se limitando, a iniciativas indutoras à formação de cartel.

1.6. A **CONTRATADA** declara ter lido, entendido e concordado em observar e contribuir, bem como fazer com seus agentes ou empregados observem e contribuam com as práticas comerciais e éticas para comercialização dos Produtos e/ou Serviços da **CONTRATADA**.

1.7. A **CONTRATADA** se compromete a estabelecer, de forma clara e precisa, os deveres e as obrigações de seus agentes e empregados em questões comerciais, para que estes estejam e atuem sempre em conformidade com as leis, normas vigentes e determinações do presente Contrato.

1.8. A **CONTRATADA** se compromete a capacitar seus agentes e/ou empregados envolvidos em questões comerciais, para que participem de treinamentos de práticas de *compliance*.

ANEXO III**CÓDIGO DE CONDUTA E ÉTICA DA REDE SARAH DE HOSPITAIS DE REABILITAÇÃO ASSOCIAÇÃO DAS PIONEIRAS SOCIAIS****RELACIONAMENTO COM PÚBLICO EXTERNO**

Todos os parceiros externos da Rede SARAH devem ser tratados com imparcialidade. Isso vale para pacientes, fornecedores, prestadores de serviços, imprensa ou qualquer outra pessoa com os quais os colaboradores se relacionem no desempenho de suas funções.

Conflito de interesses

O conflito acontece quando o interesse pessoal de alguém entra em choque com os interesses institucionais. Isso pode ocorrer em situações que vão do uso do tempo de trabalho para fins pessoais até relações com fornecedores.

É estritamente proibido aos Colaboradores:

- a) negociar comercialmente com fornecedores de produtos e serviços sem a participação conjunta da Área de Recursos Materiais;
- b) receber qualquer vantagem ou remuneração de qualquer outra fonte de natureza retributiva, excetuados proventos de aposentadoria, pensão ou renda patrimonial;
- c) usar o tempo e recursos de trabalho para fins pessoais;
- d) emitir opinião pessoal para terceiros a respeito de fornecedores, produtos e serviços;
- e) promover serviços e produtos externos à Rede SARAH.

Relacionamento com fornecedores

O relacionamento com fornecedores deve ser estritamente profissional, transparente e ético, de acordo com as boas práticas de mercado. Deve respeitar as leis e as normas específicas, bem como estar de acordo com as Normas Gerais de Contratação aprovadas pelo Conselho de Administração da APS.

Os contratos de prestação de serviços e compra de produtos devem seguir padrões éticos e com critérios técnicos e legais.

É proibido negociar, favorecer ou obter vantagem no processo de contratação de fornecedores nos quais cônjuges, parentes ou pessoas de relacionamento próximo sejam sócios, trabalhem em função de confiança ou ocupem cargo gerencial.

Não serão aceitas formas de violação às condutas éticas e legais. Para tanto, deve-se:

- a) dar total transparência aos processos de contratação e compras e obedecer estritamente às Normas Gerais de Contratação da APS;
- b) buscar a mediação da Área de Recursos Materiais para qualquer contato com fornecedores de materiais e serviços;
- c) adquirir apenas produtos e serviços que tenham garantia de origem legal;
- d) rejeitar e denunciar qualquer oferta de vantagem indevida, tais como brindes, presentes, viagens, suborno ou propina;
- e) não aceitar bônus ou recompensa oferecido por fornecedores;
- f) comunicar às áreas de gestão da Rede SARAH convites para eventos oferecidos por fornecedores ou empresas do setor privado.

Prevenção e Combate à Corrupção

A Rede SARAH não tolera conduta antiética ou qualquer forma de suborno ou corrupção praticada por seus representantes legais, prestadores de serviço, colaboradores ou prepostos, tendo como alvo agentes públicos ou funcionários de empresas privadas, independente do valor envolvido.

Tais condutas podem ser punidas nos termos do Código Penal Brasileiro, da Lei de Improbidade e da Lei 12.846/2013, conhecida como “Lei Brasileira Anticorrupção”, que penaliza atos ilícitos, entre outras infrações, estabelecendo multas e sanções administrativas.





ANEXO IV**DIRETRIZES DE SEGURANÇA DO TRABALHO ESTABELECIDAS PELA REDE SARAH**

SESMT

Segurança e Medicina do Trabalho

OBJETIVOS

1.1 Este documento tem por objetivo estabelecer critérios relacionados à segurança e saúde ocupacional, para execução de serviços referentes ao escopo contratual. Estes critérios foram definidos com base na legislação vigente, sobretudo as normas regulamentadoras do Ministério do Trabalho e normas internas aplicáveis à **CONTRATANTE**.

1.2 Estas exigências decorrem dos tipos de serviços e seus respectivos riscos, de modo a prevenir a ocorrência de desvios, incidentes e/ou acidentes para a proteção das pessoas, dos equipamentos e instalações do SARAH, da **CONTRATADA** e das comunidades circunvizinhas à área de influência da **CONTRATANTE**.

2 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA E/OU COMPLEMENTARES

2.1 Além das exigências contidas neste documento, a **CONTRATADA** deve, quando aplicável, atender aos requisitos dos seguintes documentos:

- a) Constituição federal em seus aspectos de segurança e saúde ocupacional;
- b) Leis, decretos, portarias, instruções normativas e resoluções no âmbito federal, estadual e municipal;
- c) Portaria nº. 3.214 de 08/06/1978 do Ministério do Trabalho e Emprego (MTE) e suas Normas Regulamentadoras (NR);
- d) Procedimentos e normas da **CONTRATANTE** aplicáveis;

2.2 A empresa **CONTRATADA** deve apresentar à **CONTRATANTE**, antes do início das atividades, os documentos referentes à segurança e saúde no trabalho, conforme exigências legais. Além da documentação mínima, descrita a seguir, poderão ser exigidas outras de acordo com a atividade a ser realizada:

- e) Cópia do PPRA (Programa de Prevenção de Riscos Ambientais), do PCMSO (Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional) e dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) de todos os profissionais previstos no contrato;
- f) Participar de treinamento introdutório de integração, com orientações de segurança do Trabalho, ministrado por profissional do SESMT da contratante, antes do início do serviço. Este treinamento deve ser previamente agendado com o SESMT;

23

Área de Gestão de Compras e Contratações

e-mail: contratos@sarah.br

SMHS Quadra 301 Bloco B nº 45

Edifício Pioneiras Sociais,

CEP: 70.335-901

Brasília DF

www.sarah.br

g) Cópia das fichas de EPI (Equipamento de Proteção Individual) de todos os profissionais envolvidos no contrato. A empresa contratada, de acordo com a NR 6 - Equipamento de proteção individual deve fornecer gratuitamente aos seus empregados os EPI necessários e adequados à execução dos serviços com segurança, bem como exigir o seu uso, substituí-los quando danificados ou extraviados. Todo EPI deve possuir CA – Certificado de Aprovação emitido pelo órgão competente;

a) Participar de DS – Diálogos de Segurança realizados pela contratante quando convocados.

2.4 É obrigação da **CONTRATADA** a verificação do requisito legal e norma técnica a ser aplicada a cada caso específico para as atividades a serem executadas, analisando eventuais modificações de requisitos legais e normas técnicas, e ainda a sua aplicabilidade.

2.5 A empresa **CONTRATADA** deverá fazer uso de todos os Equipamentos de Proteção Individual – EPI, necessários para o controle de risco de acidente dentro de áreas operacionais e seguir os Procedimentos Operacionais Padrão – POP, do setor.

3 UNIFORME

5.1 Todos os profissionais envolvidos nas atividades devem estar uniformizados;

5.2 A empresa **CONTRATADA** deve fornecer conjunto de uniforme em quantidade suficiente para a execução das atividades (mínimo de dois conjuntos);

5.3 O empregado da **CONTRATADA** não deve utilizar uniforme danificado, devendo ser substituído imediatamente caso esteja fora de condições de uso;

5.4 O uniforme deve conter identificação da empresa **CONTRATADA**;

5.5 Além do uniforme, os profissionais devem portar crachá de identificação, caso contrário, não será permitida a permanência dos mesmos no local de trabalho ou execução de atividades.

6 COMUNICAÇÃO DE ACIDENTES E INCIDENTES

6.1 A empresa **CONTRATADA** deve comunicar imediatamente à empresa contratante qualquer ocorrência anormal, com ou sem lesão, e impactos ambientais significativos.

6.2 Em caso de acidente, a empresa **CONTRATADA** deverá comunicar ao INSS, através da emissão de CAT, no prazo estabelecido pelo Art. 22 da Lei Nº 8.213 - de 24 de julho de 1991, abaixo transcrito, e entregar cópia imediatamente a empresa contratante.

“LEI Nº 8.213 - DE 24 DE JULHO DE 1991 - Art. 22. A empresa ou o empregador doméstico deverão comunicar o acidente do trabalho à Previdência Social até o primeiro dia útil seguinte ao da ocorrência e, em caso de morte, de imediato, à autoridade competente, sob pena de multa variável entre o limite

mínimo e o limite máximo do salário de contribuição, sucessivamente aumentada nas reincidências, aplicada e cobrada pela Previdência Social”.

ANEXO V**PROPOSTA COMERCIAL DA CONTRATADA Nº __, DE __ DE ____ DE 2021;**