

**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**PERMISSÃO DE USO DO ESPAÇO FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL – CANTINA**  
**RIO IMAGEM**

**1. JUSTIFICATIVA**

Justifica-se a presente contratação por força do Contrato de Gestão nº 014/2020, celebrado entre o estado do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis, cujo objeto é a operacionalização da gestão e a execução de ações e serviços de saúde. Para a execução de um dos serviços inerentes no objeto contratualizado no contrato de gestão, se faz necessário a contratação de empresa especializada para a escolha da proposta mais vantajosa, com critério de julgamento de maior proposta, para outorga de Permissão onerosa de uso de espaço físico a pessoa jurídica/empresa especializada na execução de serviços destinados à instalação de uma cantina e/ou lanchonete designada única e exclusivamente à exploração comercial relacionada a essa atividade no Rio Imagem, localizado na Rua Azeredo Coutinho, 44 — Centro — Rio de Janeiro/RJ, administrado pelo Instituto Gnosis, através de contrato de gestão com o estado do Rio de Janeiro, de forma contínua, de acordo com as condições e especificações constantes deste documento.

**2. OBJETIVO**

Escolha da proposta mais vantajosa, com critério de julgamento de maior proposta, para outorga de Permissão onerosa de uso de espaço físico a pessoa jurídica/empresa especializada na execução de serviços destinados à instalação de uma cantina e/ou lanchonete designada única e exclusivamente à exploração comercial relacionada a essa atividade no Rio Imagem, localizado na Rua Azeredo Coutinho, 44 — Centro — Rio de Janeiro/RJ, administrado pelo Instituto Gnosis, através de contrato de gestão com o estado do Rio de Janeiro, de forma contínua, de acordo com as condições e especificações constantes deste documento.

**3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS**

Entende-se por cantina e/ou lanchonete o local destinado à produção e venda dos produtos alimentícios. Com desenvolvimento de atividades de elaboração, preparação e fornecimento de cafeteria artesanal, serviços de lanches rápido se outros pertinentes ao ramo de alimentação sendo imprescindível a variação dos gêneros alimentícios (selecionados e de qualidade) a serem oferecidos, objetivando melhor atender a comunidade e usuários.

Os serviços a serem prestados deverão ser executados nos dias e horários determinados pela direção administrativa da Unidade.

**CONTRAPRESTAÇÃO MENSAL MÍNIMA / ESPAÇO**

R\$ 2.000,00 (dois mil reais)

**VISITA TÉCNICA**

O espaço destinado a cantina e/ou lanchonete poderá ser visitado de 9:00 às 16:00 horas, acompanhado de um funcionário designado pela direção da Unidade, mediante prévio agendamento junto à Unidade:

Pessoa: Gabriel    Telefone: (21) 98547-2408

#### **4. EXECUÇÃO DO SERVIÇO**

- 4.1** . Implantar a cantina/lanchonete de acordo com as condições estabelecidas e conforme especificações deste Instrumento, a contar da data de assinatura do Contrato de Permissão de Uso.
- 4.2** . A PERMISSIONÁRIA deverá informar ao CONTRATANTE, em tempo hábil, sobre qualquer motivo que impossibilite assunção dos serviços objeto deste Instrumento.
- 4.3** . A PERMISSIONÁRIA efetuará o pagamento em forma de remuneração mensal, de acordo com o valor apresentado na proposta, através de depósito bancário na conta da Unidade.
- 4.4** . A cantina e/ou lanchonete disporá de um espaço compartilhado com a Unidade, onde a PERMISSIONÁRIA deverá trazer todo o mobiliário, mesas e cadeiras, previamente acordada com a CONTRATANTE.
- 4.5** . Os horários de funcionamento deverão ser rigorosamente respeitados, facultando-se, desde que acordados pelas partes, o funcionamento em dias e horários diferentes.
- 4.6** . A PERMISSIONÁRIA deverá primar por um tratamento laico, amigável, interativo e isento de qualquer preconceito com a clientela, que se caracteriza, eminentemente, pela pluralidade.
- 4.7** Manter seu pessoal uniformizado, asseados, com uniformes limpos, com proteção nos cabelos e máscaras, identificando-os através de crachás, com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual - EPI'S.
- 4.8** . Deve-se seguir as recomendações para a participação dos macronutrientes (carboidratos, proteínas e gorduras) no valor energético total (VET), de acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira.
- 4.9** . Poderão ser comercializados: água mineral (em copo ou garrafa plástica), refrigerantes em lata, sucos em embalagens tetrapak (longa vida), balas, chicletes, **ficando terminantemente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer espécie, além de tabacos (cigarros, charutos, etc.).**
- 4.10 Todos os alimentos vendidos deverão estar identificados com a data de produção e validade do produto e os alimentos feitos/produzidos na cantina;**
- 4.11** . A PERMISSIONÁRIA deverá observar os critérios de boas práticas no manuseio dos produtos durante o preparo, ressaltando que vegetais crus e frutas devem sofrer processo de desinfecção com produtos próprios para uso em alimentos, de acordo com as normas vigentes, afixando no local o fluxograma de sanitização de alimentos consumidos crus.

- 4.12** Desde o pré-preparo ao preparo dos alimentos, garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação.
- 4.13** A PERMISSIONÁRIA deverá higienizar os gêneros alimentícios antes do início da etapa do preparo conforme as suas características e as normas de boas práticas. Os produtos utilizados na higienização dos alimentos a serem consumidos crus devem ser aplicados de forma a evitar a presença de resíduos no alimento preparado.
- 4.14** Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada. Deve-se evitar o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semipreparados e prontos para o consumo;
- 4.15** Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final do alimento;
- 4.16** As matérias-primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem ser expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- 4.17** Caso o alimento preparado seja armazenado sob-refrigeração ou congelação deve-se apor no invólucro do mesmo, no mínimo, as seguintes informações: designação, data de preparo e prazo de validade. A temperatura de armazenamento deve ser regularmente monitorada e registrada em planilha própria;
- 4.18** . A PERMISSIONÁRIA deverá dispor de ponto de água filtrada para o preparo de sucos. A temperatura da água deverá se adequar ao tipo de preparação.
- 4.19** . A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar somente o leite líquido, embalagem UHT, uma vez que o leite em pó precisa de acompanhamento da diluição.
- 4.20** . A PERMISSIONÁRIA deverá realizar a troca dos elementos filtrantes periodicamente e manter o registro do procedimento e etiqueta no filtro com a data da troca efetuada e da próxima troca. Deverá ser apresentado o laudo de potabilidade da água semestralmente.
- 4.21** . Os produtos deverão ser preparados próximo ao horário de distribuição, devendo ser mantidos em recipientes tampados e em temperaturas adequadas para manter a qualidade higiênica sanitária e microbiológica.
- 4.22** . A PERMISSIONÁRIA deverá substituir, às suas expensas, no total ou em parte, os produtos fornecidos, em que se verificar condições insatisfatórias para o consumo.
- 4.23** . O preparo dos produtos, em todas as suas fases, deverá ser executado por pessoal treinado, observando-se as técnicas recomendadas e as normas sanitárias vigentes.
- 4.24** . Só poderá ser utilizado gelo para adição em bebidas fabricado com água filtrada, devendo apresentar-se com uma abertura central (cilindro ou cubo).

- 4.25** . A PERMISSIONÁRIA não poderá, em hipótese alguma, reaproveitar os produtos já preparados para o consumo e deverá desprezar, após o término de funcionamento, quando houver, na cantina e/ou lanchonete.
- 4.26** O prazo máximo de consumo do alimento preparado e conservado sob-refrigeração a temperatura de 4ºC (quatro graus Celsius), ou inferior, deve ser de 5 (cinco) dias. Quando forem utilizadas temperaturas superiores a 4ºC (quatro graus Celsius) e inferiores a 5ºC (cinco graus Celsius), o prazo máximo de consumo deve ser reduzido, de forma a garantir as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado;
- 4.27** . A PERMISSIONÁRIA deverá utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, sendo vedada a utilização de produtos com alterações das características sensoriais, ainda que dentro do prazo de validade.
- 4.28** . A PERMISSIONÁRIA realizará os controles dos gêneros alimentícios utilizados, quanto à qualidade, estado de conservação, características sensoriais, acondicionamento, condições de higiene e prazo de validade expresso na embalagem, e, quando aberto, assegurar o seu consumo dentro do prazo determinado.
- 4.29** . A PERMISSIONÁRIA deverá realizar o controle de qualidade em todas as etapas e processos de operacionalização do serviço
- 4.30** Caso a PERMISSIONÁRIA deseje vender alimentos congelados, estes deverão seguir todas as normas de segurança de descongelamento e de preparo, assegurando a qualidade higiênica sanitária vigente;
- 4.31** Para os alimentos congelados, antes do tratamento térmico, deve-se proceder ao descongelamento, a fim de garantir adequada penetração do calor. Excetuam-se os casos em que o fabricante do alimento recomenda que o mesmo seja submetido ao tratamento térmico ainda congelado, devendo ser seguidas as orientações constantes da rotulagem.
- 4.32** O descongelamento deve ser conduzido de forma a evitar que as áreas superficiais dos alimentos se mantenham em condições favoráveis à multiplicação microbiana. O descongelamento deve ser efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5ºC (cinco graus Celsius) ou em forno de microondas quando o alimento for submetido imediatamente à cocção;
- 4.33** Os alimentos submetidos ao descongelamento devem ser mantidos sob-refrigeração se não forem imediatamente utilizados, não devendo ser recongelados.
- 4.34** Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60ºC (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas. Para conservação sob-refrigeração ou congelamento, os alimentos devem ser previamente submetidos ao processo de resfriamento;

- 4.35** Não será permitida a fritura dos alimentos no interior da cantina, uma vez que não existem exaustores no local;
- 4.36** Caso a PERMISSIONÁRIA comercialize sanduíches naturais preparados, estes deverão ser embalados previamente, armazenados sob refrigeração, rotulados com dados da origem, lista de ingredientes, conter informações nutricionais do produto e a data de validade;
- 4.37** Caso de comercialize salgados em geral, estes deverão ser mantidos em balcão estufa;
- 4.38** Produtos como sal, açúcar, adoçante e outros temperos deverão ser comercializados em sachês ou na embalagem original. Caso opte-se pela embalagem original, etiqueta-los após aberto com a data de validade do produto;
- 4.39** A PERMISSIONÁRIA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas de Produção de Refeições, conforme Portaria GM/MS nº 1428/93, Portaria SVS/MS nº 326/97, Resolução RDC ANVISA nº275/02, Resolução RDC ANVISA nº175/03, Resolução RDC ANVISA nº216/04 e demais legislações vigentes, à CONTRATANTE, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após a implantação do serviço.
- 4.40** A PERMISSIONÁRIA responsabilizar-se-á pela qualidade dos produtos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes. Sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, os mesmos deverão ser suspensos do consumo, guardando-se amostras para análises microbiológicas dos alimentos.
- 4.41** A PERMISSIONÁRIA será responsável pelo armazenamento adequado dos gêneros alimentícios, etiquetando-os com a data de fabricação e validade;
- 4.42** . A PERMISSIONÁRIA deverá manter os locais de estocagem de alimentos (despensa, refrigerador e congelador) em condições adequadas de uso, registrando em planilha própria a temperatura dos alimentos, obedecendo as normas vigentes.
- 4.43** O armazenamento dos gêneros alimentícios não pode ser misturado com produtos de limpeza, descartáveis e similares, para garantir condições ideais de consumo.
- 4.44** Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperatura de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;
- 4.45** Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados.
- 4.46** . A PERMISSIONÁRIA só poderá utilizar produtos de limpeza e sanitização registrados no Ministério da Saúde para a higienização dos alimentos, utensílios, equipamentos, mobiliário, área física e de higiene pessoal, contendo rótulo com a designação do produto, composição, fabricante, prazo de validade e forma de utilização.
- 4.47** . A PERMISSIONÁRIA deverá realizar e manter a higienização completa das dependências da cantina e/ou lanchonete, equipamentos, mobiliário e utensílios utilizados na PERMISSÃO, usando produtos

de higienização e desinfecção com registro no Ministério da Saúde. Esses produtos devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.

**4.48** . Os acessórios e produtos de higienização da cantina e/ou lanchonete (sabão líquido neutro glicerinado, pano multiuso e toalha de papel de boa qualidade) deverão ser adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermicida, de forma a se obter a ampla higienização das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos.

**4.49** . A PERMISSIONÁRIA deverá dispor de recipientes em número suficiente para acondicionar resíduos alimentares e lixos produzidos. Os coletores utilizados deverão ser dotados de tampas acionadas por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes.

**4.50** . Deverá ser mantido rigoroso asseio dos utensílios, das instalações e do local da cantina. Bem como, realizar diariamente a limpeza física do local, equipamentos e utensílios utilizados.

**4.51** Os utensílios utilizados na consumação do alimento tais como pratos, copos, talheres, devem ser descartáveis ou, quando feitos de material não descartável, devidamente higienizados, sendo armazenados em local protegido.

**4.52** A área do serviço de alimentação onde se realiza a atividade de recebimento de dinheiro, cartões e outros meios utilizados para o pagamento de despesas, devem ser reservados. Os funcionários responsáveis por essa atividade não devem manipular alimentos preparados, embalados ou não;

**4.53** A manutenção preventiva será feita por parte da empresa contratada para administra o espaço, englobando-se os móveis, utensílios e equipamentos;

**4.54** . Todos os recipientes para coleta de resíduos, deverão ser em número razoável, adequados, de fácil limpeza e providos de tampo de acionamento não manual.

**4.55** . O lixo acondicionado em recipiente fechado deverá ser removido para local pré-estabelecido pela CONTRATANTE, observando-se a legislação ambiental, em recipientes apropriados tipo container aguardando destino final, conforme legislação. A remoção do lixo, proveniente da produção de alimentos, será diária e de responsabilidade da PERMISSIONÁRIA.

**4.56** . Realizar, mensal ou quinzenalmente ou sempre que necessário, a desinsetização das dependências da cantina e comprovar através da afixação, no local, de selo de execução do serviço pela empresa desinsetizadora.

**4.57** . Atender a todas as exigências e manter em local visível comprovante vigente de inspeção da Vigilância Sanitária.

**4.58** . A PERMISSIONÁRIA deverá dispor papeleiras, saboneteiras, álcool gel e produtos de limpeza para os usuários da cantina.

**4.59** . Deverá ser fixado, em local visível para os consumidores, um quadro contendo endereço e telefone do centro de saúde responsável pela fiscalização sanitária da cantina, bem como o telefone

da Agência de Proteção e Defesa do Consumidor (PROCON) do município Rio de Janeiro, e os devidos alvarás e licenças de funcionamento.

**4.60 .** A PERMISSIONÁRIA obriga-se a não instalar no espaço permitido, qualquer equipamento sem o consentimento da CONTRATANTE capaz de pôr em risco o imóvel, a integridade física das pessoas, nem produzir interferência nos equipamentos já instalados na unidade hospitalar ou em áreas externas.

**\* É VEDADA A VENDA E CONSUMO DE BEBIDA ALCOÓLICA, CIGARROS DE QUALQUER ESPÉCIE E DE TODO OU QUALQUER TIPO DE MEDICAMENTO OU PRODUTO QUIMICOFARMACÊUTICO.**

## **5. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA:**

A CONTRATADA obriga-se a:

- a) Utilizar as dependências vinculadas à execução da PERMISSÃO, exclusivamente para atender ao objeto do contrato.
- b) Sempre que necessário, realizar nova pintura no interior do espaço físico destinado para a exploração comercial.
- c) A PERMISSIONÁRIA deverá manter, em perfeitas condições de uso, as dependências, equipamentos e utensílios vinculados à execução da PERMISSÃO, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras, podendo retirá-los ao término do contrato.
- d) A PERMISSIONÁRIA executará a manutenção corretiva dos equipamentos, substituindo-os de imediato, quando necessário, a fim de garantir a continuidade dos serviços.
- e) A PERMISSIONÁRIA deverá entregar as instalações, ao término da PERMISSÃO, em condições de conservação e uso.
- f) A PERMISSIONÁRIA responsabilizar-se-á pelos entupimentos causados na rede de esgotos, vinculados à PERMISSÃO, realizando reparos imediatos, às suas expensas.
- g) Providenciar as licenças e seguros obrigatórios por lei.
- h) A PERMISSIONÁRIA irá disponibilizar e manter quadro de pessoal técnico-operacional, em quantidade suficiente e necessária ao cumprimento das obrigações assumidas.
- i) A PERMISSIONÁRIA deverá providenciar de imediato, a substituição do empregado em caso férias, faltas, licenças, folgas e demissões, para que não cause prejuízo ao serviço.
- j) A PERMISSIONÁRIA deverá manter o pessoal técnico-operacional em condições de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes.
- k) A PERMISSIONÁRIA deverá manter a qualidade e uniformidade no padrão, dos serviços e dos lanches, independentemente da escala de serviço adotada.

- I) Durante a execução da PERMISSÃO, os funcionários da PERMISSIONÁRIA deverão observar rigorosamente as normas de conduta estabelecida pela CONTRATANTE.
- m) A PERMISSIONÁRIA deverá manter os funcionários dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções e crachá de identificação.
- n) Todas as pessoas que manipulam os alimentos, do preparo ao serviço, deverão utilizar toucas para o cabelo, máscaras e luvas individuais.
- o) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado (calças e camisas) e, com os respectivos Equipamentos de Proteção Individual (EPI), com vestuário adequado à natureza do serviço e identificado por crachá (com fotografia recente e nome visível), zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários da cantina.
- p) Manter todos os equipamentos necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas.
- q) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou Municipal, as normas de segurança da Administração, inclusive instruir os seus empregados à prevenção de incêndios e as de Segurança e Medicina do Trabalho;
- r) Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento das faturas emitidas contra o CONTRATANTE;
- s) Nenhum vínculo de natureza empregatícia terá a PERMISSIONÁRIA e seus empregados com a CONTRATANTE, ficando, ainda, por conta da PERMISSIONÁRIA as despesas com taxas, tributos e demais despesas decorrentes da utilização do espaço ou da atividade.
- t) Responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados.
- u) A PERMISSIONÁRIA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;

- v) Cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas;
- w) Ao iniciar suas atividades, a PERMISSIONÁRIA deverá apresentar uma relação com todos os aparelhos, equipamentos e móveis de sua propriedade que serão utilizados na cantina. Toda e qualquer alteração de inclusão ou exclusão/troca de novos equipamentos deverá ser comunicada à equipe de fiscalização e somente itens descritos poderão ser retirados.
- x) Manter todos os equipamentos, ferramental e utensílios necessários a execução dos serviços, em perfeitas condições de uso, devendo os danificados serem substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica;
- y) Todas as benfeitorias realizadas no local, tais como bancadas, mesas de alvenaria e outros, reverterão automaticamente ao patrimônio do Rio Imagem.
- z) Comparecer, sempre que convocada, às reuniões solicitadas pela CONTRATANTE, assumindo ônus por sua ausência.
- aa) Responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, das normas internas disciplinares e de segurança da CONTRATANTE.

#### **6. OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE:**

- 6.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da PERMISSIONÁRIA, quando em serviço e devidamente identificados, às dependências da unidade.
- 6.2. Exercer a fiscalização dos serviços por técnicos especialmente designados;
- 6.6. Disponibilizar instalações sanitárias;
- 6.8. Notificar a PERMISSIONÁRIA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;

#### **7. ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO**

7.1. Não obstante a PERMISSIONÁRIA ser a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, à contratante é reservado o direito de, sem de qualquer forma restringir a plenitude dessa responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização dos serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

- Verificar o cumprimento pela PERMISSIONÁRIA das cláusulas do contrato e adotar medidas necessárias quanto à regularização de eventuais transgressões.
- Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela PERMISSIONÁRIA é suficiente para o bom desempenho dos serviços;

- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela PERMISSIONÁRIA;
- Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da contratada que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

#### **8. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- a) Mínimo de 01 (um) Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa executou serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativos com o objeto desse TR.
- b) somente serão consideradas as propostas das proponentes cujas atividades estejam contidas no Alvará de Licença e no documento de licenciamento sanitário.
- c) Declaração formal assinada pelo representante legal da empresa, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizaria para quaisquer questionamentos futuros que ensejassem avenças técnicas ou financeiras.

#### **09. HABILITAÇÃO**

Apresentação dos seguintes documentos:

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

Ato Constitutivo: Contrato Social ou Estatuto em vigor devidamente inscrito na Junta Comercial, em se tratando de Sociedades Comerciais por ações, deverá ser apresentado acompanhado de ata de eleição de seus administradores.

Sociedade Civil: Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

Decreto de Autorização: Quando tratar-se de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

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

- Prova de Regularidade com FGTS

## **10. AVALIAÇÃO DO SERVIÇO PRESTADO**

10.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato de Permissão de Uso consiste na verificação da conformidade da atuação da PERMISSIONÁRIA, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Contrato de Permissão de Uso.

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

a) O representante da CONTRATANTE deverá:

- Acompanhar, fiscalizar e avaliar o cumprimento do objeto desta Permissão de Uso, solicitando à PERMISSIONÁRIA todas as providências necessárias para o bom andamento do ajuste.
- Notificar à PERMISSIONÁRIA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da Permissão, fixando prazo para a sua correção.
- Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATANTE.
- Ispencionar periodicamente as instalações internas da cantina de forma a verificar as condições de execução dos serviços objeto deste Termo de Referência) controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- Promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas do instrumento obrigacional, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

OBS.: O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela PERMISSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas no Contrato de Permissão de Uso e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

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

## **11. VIGÊNCIA DO CONTRATO**

O prazo de execução do serviço será de 06 (seis) meses, contados a partir da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666.93. Ou rescindido em caso de término do contrato de gestão com a prefeitura do Rio de Janeiro.

## **12. VEDAÇÃO DE SUBCONTRATAÇÃO**

A PERMISSIONÁRIA é obrigada a executar diretamente o objeto, sem transferência de responsabilidades ou subcontratações.

A PERMISSIONÁRIA também não poderá ceder ou transferir, no todo ou em parte, ainda que em função de reestruturação societária, fusão, cisão e incorporação, os direitos e obrigações decorrentes do contrato com a CONTRATANTE.

## **13. DECLARAÇÃO DE RELAÇÃO EMPREGATÍCIA**

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

## **14. CRITÉRIOS DE AVALIAÇÃO**

A proposta deverá obedecer aos seguintes critérios:

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

## **15. PROCEDIMENTOS DE ENVIO DA PROPOSTA**

As propostas deverão ser enviadas para [propostas@institutognosis.org.br](mailto:propostas@institutognosis.org.br) até 05/03/2021.

## **16. RESULTADO**

Após a avaliação, o INSTITUTO GNOSIS chegará ao resultado no dia 08/03/2020.

**17. IMPUGNAÇÃO**

Prazo de até 02 (dois) dias da data fixada para o resultado, para impugnação, após não serão mais aceitos os pedidos de revisão.

Rio de Janeiro, 11 de fevereiro de 2021.

