



○ RUA DO OUVIDOR, N. 108, SEGUNDO ANDAR, CENTRO, CEP: 20.040-030, RIO DE JANEIRO, RJ.  
☎ CENTRO DE EXCELÊNCIA EM POLÍTICAS PÚBLICAS - CEPP. CNPJ: 33.927.377/0001-40.  
🌐 WWW.NOVOCEPP.COM.BR  
📞 (21) 3553-0821

CONTRATO Nº 048/2020

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO,  
QUE ENTRE SI CELEBRAM O CENTRO DE EXCELÊNCIA EM  
POLÍTICAS PÚBLICAS - CEPP E A EMPRESA RESTAURANTE  
NOVA RODOVIA.

O CENTRO DE EXCELÊNCIA EM POLÍTICAS PÚBLICAS - CEPP, sociedade civil sem fins lucrativos, com sede na Rua da Assembleia, nº 77, 17º andar, Centro, Rio de Janeiro/RJ, CNPJ 33.927.377/0001-40, através de seu representante legal, **Eduardo Casotti Louzada**, brasileiro, casado, administrador hospitalar, portador da carteira de identidade nº 141720, expedido pela SSP/ES, inscrito no CPF sob o nº 095.139.617-02, doravante denominada **CONTRATANTE** e de outro lado a empresa **RESTAURANTE NOVA RODOVIA 2007 LTDA**, empresa inscrita no CNPJ sob o nº 09.077.954/0001-77, com sede no endereço Est. Prefeito Wilson Pedro Francisco, nº 208, Ilha da Madeira, Itaguaí/RJ, CEP 23.826-640, neste ato representada por seu sócio Administrador, Sr. **Ivan Cruz Filho**, brasileiro, casado, administrador, portador da carteira de identidade nº 08635702-7, CRM/RJ, inscrito no CPF sob o nº 008.982.817-84, doravante denominada **CONTRATADA**, RESOLVEM firmar o presente **CONTRATO**, conforme cláusulas a seguir expressas:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O presente **CONTRATO** tem por objeto o fornecimento de alimentação hospitalar, visando o atendimento às necessidades do Contrato de Gestão nº 009/2020, celebrado entre o Município de Saquarema e o **CONTRATANTE**.

1.1.1. O serviço de alimentação deverá ser prestado para atendimento às seguintes unidades de saúde:

Posto de Urgência de Saquarema
Posto de Urgência de Sampaio Correia

Posto de Urgência de Jacané

Hospital Municipal Nossa Senhora do Nazareth

1.1.2. A CONTRATADA deverá preparar e fornecer os alimentos aos pacientes, acompanhantes e ao colaboradores vinculados ao Contrato de Gestão nº 009/2020.

1.1.3. O serviço de alimentação compreende o fornecimento das seguintes refeições: desjejum, almoço, lanche, jantar, ceia e colação, com os respectivos utensílios necessários para serem servidos.

1.1.4. Os alimentos fornecidos deverão observar a seguinte regras:

Desjejum	Comida: Pão Frances ou massa fina, com margarina ou frios ou requeijão, devidamente embalado.
	Bebida: Café e Café c/Leite copo de 200ml OU Bebida lacta de 200ml.
Refeição	Entradas ⇒ Salada composta por 01 (um) folhoso ou 01 (um) leguminosos (cru ou cozido) ou grãos ou massas, podendo ser simples ou compostos, distribuídos. As verduras a serem consumidas cruas serão previamente lavadas em solução clorada, de acordo com determinação da fiscalização sanitária.
	Prato Principal ⇒ 2 (duas) porções de proteína
	Guarnição ⇒ Disposição de 1 opção diária, servidas em sistema, base de:  Massas: talharim, espaguete, gravatinha, penne e parafuso. Deverão ser servidas

	<p>com variados molhos ou com alho dourado, OU</p> <p>Frutas empanadas ou fritas, OU</p> <p>Legumes em várias formas (suflês, purês, fritos, corados, empanados e outros) utilizando os molhos ou não E</p> <p>Farofa, em diversas formas de preparações (rica, a brasileira, de cenoura, de bacon, de ovos, de abóbora, dentre outras).</p> <p>Acompanhamentos → Feijão preto ou carioca, podendo ser fornecidos simples, de acordo com planejamento. Arroz servido em porcionamento livre.</p> <p>Sobremesa → A sobremesa será um doce preparado ou uma fruta da época.</p> <p>Bebidas → Serão utilizados sucos concentrado em refresqueiras, servidas em sistema self service.</p>
Lanche	Comida: Uma unidade – Pão Frances ou massa fina, com margarina ou bolo ou cachorro quente ou torta devidamente embalado.

	Bebida: Uma unidade: Café ou café c/leite ou suco ou bebida lacta de acordo com o planejamento.
Ceia	Um unidade – Pão francês ou massa fina com manteiga ou biscoito ou arroz doce ou canjica de bolo. Uma unidade – Café ou café com leite ou suco ou chá mate de acordo com o planejamento.
Colação	Copo de suco 200 ml ou 1 fruta

1.1.5. A alimentação fornecida deverá observar a seguinte composição:

Tipo	Especificação in natura
Boi com osso	Costela (300 g)
Boi sem osso	Chã, Contrafilé e Alcatra (140 g) Lagarto (assado e rolé) (150 g) Ensopados (140 g) Moídas (140 g)
Ave sem osso	Filé de peito de frango (120 g)
Ave com osso	Peito/coxa/sobrecoxa de frango (300 g)
Porco sem osso	Lombinho (140 g)
Porco com osso	Carré (200 g)
Peixe	Filé (170 g) Posta (200 g)
Víscera	Dobradinha e Salgados (180 g) Fígado (140 g)
Salgado	Carne seca (traseiros) (180 g)
Salgado composto	Feijoada (180 g de carnes)
2ª Opção	Salsichão (80 g)

	Linguiça (70 g) Hambúrguer (80 g) Croquete (80 g) Quibe Forno (80 g) Fricassê (140 g) Caneloni (120 g) Ovos Fritos ou Cozidos (01 unidade) Omelete (80 g)
Acompanhamentos	Arroz (120 g) Feijão (60 g)
Guarnições	Massas (70 g) Legumes (190 g) Farofas (60 g)
Saladas	Self Service (Médio Consumo = 400 g)
Sobremesa	Média 60 g
Suco Concentrado	200 ml

- 1.1.6. Juntamente com as refeições, serão fornecidos livremente os seguintes itens: Óleo composto, sal, palito e guardanapo. Os itens sal e palito deverão ser fornecidos em forma de saches.
- 1.1.7. Os equipamentos e utensílios pertinentes ao objeto do presente termo deverão ser fornecidos pela **CONTRATADA**.
- 1.2. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes e especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, mediante concordância das partes.
- 1.3. Fica estabelecido que as definições contidas na proposta encaminhada e no procedimento de contratação são parte integrante deste **CONTRATO**, independentemente de sua transcrição.

- 1.4. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes e especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, mediante concordância das partes.

#### CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

---

2.1. O presente **CONTRATO** vigorará até o dia 10 de março de 2021, podendo ser renovado mediante a celebração de Termo Aditivo, observado o prazo de vigência do Contrato de Gestão nº 009/2020.

**Parágrafo Único** - O presente contrato poderá ser rescindido pelo **CONTRATANTE** a qualquer tempo, por qualquer motivo, mediante prévia notificação com 30 (trinta) dias de antecedência, hipótese em que não haverá a cominação de nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e sob nenhuma rubrica, com o que concordam expressamente as partes, tendo em vista que o presente contrato se encontra vinculado à vigência do Contrato de Gestão nº 009/2020.

#### CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

---

3.1. Constituem obrigações do **CONTRATANTE**:

- I. Efetuar o pagamento da **CONTRATADA**, conforme valor constante na Nota Fiscal, atestada mensalmente pelo representante do **CONTRATANTE**, e nas datas estabelecidas, salvo em caso de atraso do repasse dos valores previstos no Contrato de Gestão, pela Prefeitura de Saquarema.
- II. Exercer a fiscalização do **CONTRATO**, comunicando imediatamente qualquer falha eventualmente verificada na sua execução.
- III. Exigir a fiel observância das especificações do serviço.
- IV. Estabelecer o regulamento de funcionamento dos locais de trabalho, de comum acordo com o preposto da **CONTRATADA**, cabendo a esta zelar pelo seu cumprimento.
- V. Permitir que os colaboradores da **CONTRATADA**, devidamente identificados, encarregados da prestação dos serviços objeto deste **CONTRATO**, tenham completo e livre acesso aos locais da execução dos serviços+

- VI. Comunicar ao responsável da **CONTRATADA**, eventuais irregularidades ocorridas em decorrência da prestação do serviço.

#### **CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES GERAIS DA CONTRATADA**

##### **4.1. Para perfeita prestação dos serviços caberá à **CONTRATADA**:**

- I. Conduzir a prestação dos serviços com estrita observância das especificações técnicas dispostas na Proposta, no procedimento de contratação, bem como disposições contratuais.
- II. Cumprir as instruções e normas trabalhistas; sanitárias; ambientais e de segurança e medicina do trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades do **CONTRATANTE** e em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos seus atos e de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços bem como com estrita observância as normas do Contrato de Gestão firmado entre o **CONTRATANTE** e a Prefeitura de Saquarema.
- III. Manter, durante toda a duração deste **CONTRATO**, compatibilidade com as obrigações assumidas.
- IV. Apresentar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após a solicitação do **CONTRATANTE**, eventuais certidões de regularidade fiscal, trabalhista, ou qualquer outra exigida em decorrência dos serviços objeto deste **CONTRATO**.
- V. Exibir e disponibilizar ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitada, toda documentação legal e fiscal inerente a sua atividade empresarial, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc.
- VI. Respeitar integralmente as normas de segurança e higiene do **CONTRATANTE**.
- VII. Abster-se de suspender a prestação dos serviços antes do prazo final deste **CONTRATO**.
- VIII. Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio do **CONTRATANTE** ou a terceiros, advindo de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços.
- IX. Manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, que venha a ter conhecimento ou acesso, sejam eles de

interesse da própria **CONTRATADA** ou de terceiros, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros, sob as penas da lei.

- X. Manter o **CONTRATANTE** livre de todas e quaisquer reclamações trabalhistas, previdenciárias e ou reivindicações de ordem social decorrente do presente **CONTRATO**, obrigando-se, ainda, a excepcionar a **CONTRATANTE**, em juízo ou fora dele, com relação a qualquer pretendido vínculo com esta última.
- XI. Ressarcir o **CONTRATANTE** de todos os valores eventualmente desembolsados pelo mesmo, em decorrência do ajuizamento de ação trabalhista que qualquer colaborador da **CONTRATADA** venha a proposta em seu desfavor.

**Parágrafo Primeiro** - A não entrega dos documentos citados nos incisos IV e V acima poderá importar em glosa dos valores a serem recebidos pela **CONTRATADA** até o atendimento da solicitação de entrega.

**Parágrafo Segundo** – Havendo o ajuizamento de Reclamação Trabalhista de qualquer colaborador da **CONTRATADA** em face do **CONTRATANTE**, esta obriga-se a requerer, em sua preliminar de defesa, a exclusão do **CONTRATANTE** lide, assumindo inteira responsabilidade por suas obrigações sociais, decorrentes do contrato de trabalho “sub judice”.

#### **CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DA CONTRATADA**

##### **5.1. Constituem obrigações ESPECÍFICAS da CONTRATADA:**

- I. Comunicar imediatamente ao **CONTRATANTE** toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução dos serviços contratados.
- II. Possuir e manter atualizado o Certificado de Aprovação do Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT), bem como do PPRA, LTCAT e PCMSO – Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (NR-7).
- III. Substituir, em até 24 (vinte e quatro) horas, qualquer funcionário, constatando-se qualquer irregularidade, mediante simples comunicado da **CONTRATANTE**.
- IV. Arcar com todas despesas decorrentes da prestação de serviços.

- V. Orientar seus empregados no sentido de não fornecerem refeições a pessoas não autorizadas pelos funcionários do **CONTRATANTE**.
- VI. Apresentar total organização na estrutura no local onde serão preparados os alimentos.
- VII. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados durante a execução dos serviços contratados.
- VIII. Fornecer todo o material descartável previsto para a prestação dos serviços, tais como copo descartável, guardanapos, palitos, papel toalha, prato, colher, garfo e faca de aço inoxidável, acondicionados em sacos plásticos.
- IX. Solicitar, por escrito, com antecedência mínima de 24 horas, autorização para modificar os cardápios.
- X. Utilizar gêneros alimentícios, produtos para higienização e outros materiais necessários, de marcas conceituadas e qualidade comprovada, proveniente de fornecedores idôneos.
- XI. Submeter os manipuladores de alimentos a exame médico de admissão, bem como a exames periódicos, de acordo com as exigências das autoridades sanitárias, providenciando obrigatoriamente, para que todos os empregados sejam portadores de carteira de saúde, devidamente atualizadas.
- XII. Acondicionar todos os produtos de forma que eles não percam suas propriedades, obedecendo as normas preconizadas pela ANVISA.
- XIII. Fornecer uniformes completos (touca de cabelo, avental, camisa, calça ou saia, luvas descartáveis para manipular os alimentos, calçados, bata) a todos os seus empregados, zelando para que se apresentem sempre com aspecto adequado, limpos, unhas aparadas, cabelos protegidos, barbeados.
- XIV. Apresentar previamente e quando solicitado, listagem das marcas de produtos que serão utilizados, fornecendo, quando solicitado pela Coordenadoria de Nutrição e Dietética, fichas técnicas e amostras para análises técnicas e sensoriais dos produtos utilizados.
- XV. Garantir a qualidade e sabor da alimentação fornecida.
- XVI. Respeitar o direito da Coordenadoria de Nutrição e Dietética de visitar as instalações, a seu critério e sem prévia comunicação.
- XVII. Cumprir as normatizações dos órgãos de vigilância e demais dispositivos legais vigentes bem como demais enunciados legais pertinentes a prestação dos serviços.
- XVIII. Manter amostra dos alimentos fornecidos para eventual averiguação por parte do **CONTRATANTE**.

- XIX. Realizar a limpeza do local onde os alimentos serão preparados, observadas todas as normas legais.
- XX. Elaborar o cardápio e levar para a aprovação do nutricionista da Unidade de Saúde.
- XXI. Cumprir rigorosamente os horários estabelecidos pelo **CONTRATANTE**, especialmente a hora de servir os alimentos aos pacientes, inclusive nos finais de semana e feriados.
- XXII. Realizar análise microbiológica dos alimentos mensalmente, e da água semestralmente.
- XXIII. Responsabilizar-se pela dedetização da área de produção dos alimentos.

#### CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO E DO PAGAMENTO

6.1. O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, pela execução dos serviços, o valor referente ao quantitativo de refeições efetivamente fornecidas, conforme valores constantes na tabela abaixo:

PRODUTO	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$3,10
Almoço	R\$15,15
Lanche	R\$3,10
Jantar	R\$15,15
Ceia	R\$3,10
Colação	R\$ 3,10
Copo 200 MI	R\$ 0,15
Copo 50 MI	R\$ 0,15
Galão 20 Lts de água	R\$ 16,99

**Parágrafo Único** – No valor do contrato estão incluídos todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como todas as despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução dos serviços.

6.2. No momento da realização do pagamento pelo **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** deverá ser apresentada, além da nota fiscal o relatório de serviços executados.

6.3. O pagamento do valor estabelecido na cláusula 6.1 somente será realizado após o repasse, pela Prefeitura de Saquarema, dos valores decorrentes do Contrato de Gestão nº 009/2020, ficando, desde já, pactuado que o **CONTRATADO** se abstém fazer qualquer protesto em caso de não pagamento motivado pela falta do respectivo repasse.

#### CLÁUSULA SÉTIMA: DA FONTE DE RECURSOS

---

7.1. Os recursos para a execução do objeto contratado decorrerão do Contrato de Gestão nº 009/2020, firmado entre o **CONTRATANTE** e a Prefeitura de Saquarema.

#### CLÁUSULA OITAVA: DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

---

8.1. Este instrumento poderá ser alterado mediante concordância das partes, através de celebração de Termo Aditivo.

8.2. O presente **CONTRATO** não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresse consentimento do **CONTRATANTE**, e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado.

8.3. Anuindo o **CONTRATANTE** com a cessão ou a transferência, o cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no procedimento para contratação e na legislação específica.

#### CLÁUSULA NONA: DAS SANÇÕES CONTRATUAIS E DEMAIS PENALIDADES

---

9.1. A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita a **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil, as seguintes penalidades:

9.1.1. Advertência e/ou suspensão no pagamento;

9.1.2. Multa de até 5% (cinco por cento) sobre os valores pagos pelo **CONTRATANTE** durante a vigência do **CONTRATO**, aplicada de acordo com a gravidade da infração. Nas reincidências específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta.

9.2. A imposição das penalidades é de competência exclusiva do **CONTRATANTE**.

9.3. A sanção prevista no subitem 9.1.2 desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente à outra.

9.4. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do **CONTRATO**.

9.5. A multa contratual prevista no item 9.1.2 não tem caráter compensatório, não eximindo com o seu pagamento a **CONTRATADA** das perdas e danos das infrações cometidas.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA: DAS AÇÕES JUDICIAIS**

---

10.1. As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas a **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou que a execução do **CONTRATO** tenha acarretado, que não comportam cobrança amigável, serão cobrados em juízo.

10.2. Caso o **CONTRATANTE** tenha de comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

#### **CLÁUSULA ONZE: DOS CASOS OMISSOS**

---

11.1. Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste **CONTRATO**, a legislação e demais normas reguladoras da matéria e o Regulamento de Compras e de Contratação de Obras e Serviços e suas modificações posteriores, aplicando-lhe

quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

#### CLÁUSULA DOZE: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

12.1. As notificações e/ou comunicações a serem efetuadas em decorrência deste Contrato serão consideradas como válidas e eficazes quando feitas por escrito, entregue em mãos ou enviadas por carta registrada, telegrama ou e-mail.

12.2. A CONTRATADA não utilizará trabalho infantil, nem trabalho de adolescentes, fora das situações permitidas na legislação trabalhista em vigor ou na Lei nº 8.069, de 13 de julho de 1990 – Estatuto da Criança e do Adolescente – ECA.

#### CLÁUSULA TREZE: DO FORO

13.1. Fica eleito o Foro da Comarca do Rio de Janeiro/RJ, para dirimir as questões oriundas da execução deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes, a seguir, firmam o presente Contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, cujo instrumento ficará arquivado CENTRO DE EXCELÊNCIA EM POLÍTICAS PÚBLICAS - CEPP.

Rio de Janeiro, 27 de agosto de 2020.

  
CENTRO DE EXCELÊNCIA EM POLÍTICAS PÚBLICAS

CEPP

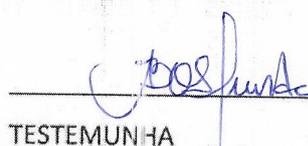
  
RESTAURANTE NOVA RODOVIA

SUELLEN CORRINHO  
Gestão de Contratos  
CPF: 124.160.297-65

TESTEMUNHA

CPF:

ID:

  
TESTEMUNHA

CPF: 07090151786

ID: