

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E
ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR Nº
024/2015.**

INSTITUTO SÓCRATES GUANAES - ISG, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 03.969.808/0003-31, com endereço na Avenida E, esquina com Avenida J, Rua 52 e Rua 12, Quadra B-29A, Lote único, Sala 216, Jardim Goiás, CEP 74.810-030 Goiânia - GO, organização social gestora do Condomínio Solidiedade, em razão do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, firmado com o Estado de Goiás, por intermédio da Secretaria de Estado de Saúde de Goiás/SES-GO, neste ato representado, nos termos do Regimento Interno e do Regulamento de Compras e Contratação de Serviços do ISG, aprovados pelo Conselho de Administração, por seu Superintendente Financeiro, Terêncio Sant'ana Costa, inscrito no CPF/MF sob o nº 053.180.415-15 e RG sob o nº 0079945244, doravante denominado **CONTRATANTE**, e;

NUTRIMAX ALIMENTOS LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 21.598.713/0001-79 com sede na Rua 1.124, nº 498, Qd. 216, Lt. 04, Setor Marista, Goiânia-Goiás, CEP: 74.175-080, neste ato representada por Giselle Vilela Carvalho, brasileira, solteira, empresária, residente e domiciliado na T-36, nº 3.334, Qd. 147, Lts. 3/8, Apto 1.401, Bloco D, Setor Bueno, Goiânia - Goiás, CEP: 74.223-052, portador da cédula de identidade de nº 4509971 expedida pela DGPC-GO, inscrito no CPF/MF sob o nº 024.659.961-85 e Paula Rocha Junqueira, brasileira, solteira, empresária, residente e domiciliado na T-65, nº 1.184, Qd. 157, Lts. 9/14, Apto 1.904, Setor Bueno, Goiânia - Goiás, CEP: 74.230-120, portador da cédula de identidade de nº 001783332 expedida pela SSP/MS, inscrito no CPF/MF sob o nº 270.356.738-30, doravante denominada **CONTRATADA**;

Celebram o presente contrato conforme processo administrativo nº 0282/2015, mediante as cláusulas e condições a seguir ajustadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO DO CONTRATO.

1.1. É objeto do presente contrato a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de nutrição e alimentação hospitalar, com o fornecimento de insumos necessários, incluindo elaboração, preparo, e distribuição de refeições para o Condomínio Solidiedade em Goiânia – Goiás.

CLÁUSULA SEGUNDA – PRAZO E REGIME DE EXECUÇÃO

2.1. O prazo do presente contrato é de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, condicionado de toda forma, ao dia 27/06/2016, de acordo com a vigência do Termo de Transferência de Gestão n. 003/2013, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, desde que justificada a necessidade e a vantagem da sua prorrogação, mediante termo aditivo, não superando a vigência total do prazo de 60 (sessenta) meses;

2.2. O regime de execução do presente contrato será na modalidade empreitada preço global;

2.3. Cessando a vigência do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, independentemente do motivo, o presente Contrato estará automaticamente rescindido, diante de sua dependência perante aquele, dispensando qualquer notificação prévia e não havendo qualquer imputação de responsabilidade em face da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. Pela execução dos serviços objeto do Contrato, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, mediante depósito em Conta Corrente: 2010-9 Agência: 1429, Banco Bradesco, o valor total mensal estimado de: R\$ 176.552,31 (cento e setenta e seis mil, quinhentos e cinquenta e dois reais e trinta e um centavos), esse valor poderá sofrer variação para mais ou para menos, de acordo com a quantidade de porções fornecidas, que serão discriminadas nos pedidos.

3.2. Os valores unitários contratados são:

Pacientes Adultos – Dieta Geral	Valor Unitário
Desjejum	R\$ 6,23
Colação	R\$ 3,20



Almoço	R\$ 18,30
Lanche	R\$ 6,49
Jantar	R\$ 18,30
Ceia	R\$ 6,75

Paciente – Dieta Líquida – LT	Valor Unit.
Desjejum Líquida – Litro	R\$ 18,87
Desjejum Líquido pastoso/ Líquida restrita - Litro	R\$ 18,87
Colação Líquida - Litro	R\$ 8,94
Colação Líquida/ Líquida restrita - Litro	R\$ 8,94
Almoço Líquido – Litro	R\$ 18,87
Almoço Líquido pastoso/ Líquido restrita – Litro	R\$ 18,87
Lanche Líquida – Litro	R\$ 8,94
Lanche Líquido pastoso/ Líquido restrito - Litro	R\$ 8,94
Jantar Líquido – Litro	R\$ 18,87
Jantar Líquido pastoso/ Líquido Restrita- Litro	R\$ 18,87
Ceia Líquida- Litro	R\$ 8,94
Ceia Líquida pastosa/ Líquida restrita – Litro	R\$ 8,94

Acompanhantes	Valor Unit.
Desjejum	R\$ 6,23
Almoço	R\$ 18,30
Jantar	R\$ 18,30

Funcionários	Valor Unit.
Desjejum	R\$ 6,23
Almoço	R\$ 18,30
Jantar	R\$ 18,30

Extra	Valor Unit.
Abacaxi – KG	R\$ 4,74
Água de Coco 200ml- Und	R\$ 2,62
Banana – KG	R\$ 4,27
Biscoitos diversos – KG	R\$ 12,74
Bolo Simples – KG	R\$ 27,09
Café – Litro	R\$ 3,17
Caldo de Legumes – Litro	R\$ 4,08
Chá – Litro	R\$ 3,33
Coquetel Laxativo – Litro	R\$ 2,90
Escaldado – Litro	R\$ 4,08



Gelatina – Litro	R\$ 2,36
Gelatina Diet – Litro	R\$ 4,72
logurte 120g – Unid	R\$ 1,84
logurte 120g diet/ligth – Und	R\$ 4,09
Laranja – KG	R\$ 1,81
Leite pasteurizado – Litro	R\$ 4,62
Leite Integral UHT – Litro	R\$ 4,27
Maçã – KG	R\$ 7,22
Mamão – KG	R\$ 3,39
Melancia – KG	R\$ 2,22
Melão – KG	R\$ 5,54
Mingau – Litro	R\$ 4,51
Pão francês 50 g com manteiga – KG	R\$ 23,61
Pão francês 50 g com manteiga – UND	R\$ 1,18
Pera – KG	R\$ 12,77
Salada de frutas – KG	R\$ 13,79
Suco de frutas – Litro	R\$ 4,94
Suco de frutas 200 ml – TP	R\$ 2,33
Vitamina de frutas – Litros	R\$ 8,16
Pão de queijo – KG	R\$ 44,93
Sanduiche – UND	R\$ 8,48
Leite achocolatado – Litros	R\$ 4,74
Uva – KG	R\$ 11,18
Mini salgados – KG	R\$ 26,73
Sorvete – Litros	R\$ 64,11
Agua mineral 1,5 – Litro – UND	R\$ 3,06
Queijo mussarela – KG	R\$ 42,66
Cofee Break Tipo I – UND	R\$ 14,27
Cofee Break Tipo II – UND	R\$ 8,26
Kit conforto medico – UND	R\$ 21,36

Refeições Infantis	Valor Unit.
Desjejum	R\$ 6,23
Colação	R\$ 3,20
Almoço	R\$ 13,92
Lanche	R\$ 6,49
Jantar	R\$ 18,30
Ceia	R\$ 6,75

3.3. Nos preços contratados estão incluídos todos os custos com material de consumo, salários, encargos sociais, previdenciários e trabalhistas de todo o pessoal da CONTRATADA,

[Handwritten signatures]

como também fardamento, transporte de qualquer natureza, materiais empregados, inclusive ferramentas, utensílio e equipamentos utilizados, depreciação, aluguéis, administração, impostos, taxas, emolumentos e quaisquer outros custos que, direta ou indiretamente, se relacionem com o fiel cumprimento pela **CONTRATADA** das obrigações;

3.4. Os preços são fixos e irrevogáveis durante o transcurso do prazo de 12 (doze) meses da data de assinatura do presente instrumento, após o que a concessão de reajustamento será feita, automaticamente, mediante a aplicação do IGP-M/FGV, por ocasião do aditivo de prorrogação do prazo contratual;

3.5. A revisão de preços, para restabelecer a relação que as partes pactuaram inicialmente entre os encargos da **CONTRATADA** e a retribuição do **CONTRATANTE** para a justa remuneração da obra, serviço ou fornecimento, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato, na hipótese de sobrevirem fatos imprevisíveis, ou previsíveis, porém de consequências incalculáveis, retardadores ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, em caso de força maior, caso fortuito ou fato príncipe, configurando álea econômica extraordinária e extracontratual, dependerá de requerimento da **CONTRATADA**, que deverá ser instruído com a documentação que comprove o desequilíbrio econômico-financeiro do contrato e a insuficiência do preço.

CLÁUSULA QUARTA – PAGAMENTO

4.1. Os pagamentos devidos à **CONTRATADA** serão efetuados, através de depósito em conta corrente, em até 30 (trinta) dias após o recebimento da Nota Fiscal, desde que seja atendido o especificado nesta cláusula;

4.2. A nota fiscal deverá ser emitida em nome/razão social: Instituto Sócrates Guanaes – ISG – Gestão 003/13, CNPJ/MF nº 03.969.808/0003-31, com endereço na Av. E esquina com Av. J, Rua 52 e 12, Qd. B 29A, Lote único– Jardim Goiás, Condomínio JK – New Concept Business, Sala 216, Goiânia-GO, CEP: 74810-030, devendo estar às notas apresentadas sem rasuras, no período de validade de sua emissão e obrigatoriamente deverá constar acostada às notas fiscais:

4.2.1. Certidão Negativa de Débitos junto ao INSS;

4.2.2. Certidão de Regularidade junto ao FGTS;

4.2.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT;

4.2.4. Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Municipal;

4.2.5. Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Estadual;







- 4.2.6. Certidão Negativa de Débitos junto a Secretaria da Fazenda Federal;
- 4.2.7. Comprovante de adimplemento de todas as obrigações trabalhistas;
- 4.3. Qualquer pagamento devido pelo **CONTRATANTE** somente será efetuado mediante apresentação, pela **CONTRATADA**, de cópias legíveis e sem rasuras dos documentos previstos no item 4.2 e seus subitens, além de outros previstos no presente contrato, devendo tais documentos virem anexados às respectivas faturas;
- 4.4. O não cumprimento das obrigações descritas na cláusula 4.2 e nos seus subitens implicará na suspensão imediata do pagamento das faturas, que somente serão processadas após o cumprimento, pela **CONTRATADA**, das obrigações pendentes, inclusive voltando a iniciar o prazo de pagamento disposto na Cláusula 4.1;
- 4.5. Constatada pelo **CONTRATANTE** quaisquer irregularidades nos documentos de cobrança já pagos, o **CONTRATANTE** notificará a **CONTRATADA** informando o valor indevidamente pago a maior, e optará entre o desconto do respectivo valor no próximo pagamento, ou sua devolução, pela **CONTRATADA**, no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados do recebimento de notificação do **CONTRATANTE** neste sentido, acrescido da mesma atualização monetária, "pro rata die", pela variação do ICPM/FGV;
- 4.6. Caso a **CONTRATADA** não tenha efetuado quaisquer dos pagamentos de encargos e tributos devidos, o **CONTRATANTE** se reserva no direito de reter os pagamentos das notas fiscais até que esses compromissos sejam satisfeitos, sem prejuízo de quaisquer medidas legais cabíveis;
- 4.7. Caso os documentos discriminados na cláusula 4.2 e subitens não sejam apresentados no prazo de 30 (trinta) dias, o **CONTRATANTE** se reserva o direito de ingressar em juízo para depositar os valores devidos, sendo retidas nas faturas não recebidas por culpa do inadimplemento da **CONTRATADA**, o percentual de 20% (vinte por cento) a título de honorários advocatícios;
- 4.8. As despesas oriundas do presente contrato estão integralmente vinculadas ao Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013, celebrado entre o **CONTRATANTE** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 5.1. Efetuar, de forma tempestiva, à **CONTRATADA**, os pagamento lhe forem devidos em decorrência da correta execução, por esta, dos serviços contratados, conforme previsto neste instrumento;



5.2. Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;

5.3. Fiscalizar e orientar quanto às medidas necessárias de biossegurança para garantir a eficiência e eficácia no serviço prestado buscando a excelência na execução das atividades em todo o processo;

5.4. Acompanhar as atividades diariamente juntamente com representante da CONTRATADA;

5.5. Exercer a fiscalização da execução do objeto, através de representante da Administração que será designado pela Diretoria do Condomínio Solidarietà;

5.6. Caberá à fiscalização exercer rigoroso controle do cumprimento do contrato, fazendo cumprir a lei e as disposições constantes no contrato;

5.7. Verificada a ocorrência de irregularidade no cumprimento do contrato, a fiscalização tomará as providências legais e contratuais cabíveis;

5.8. A fiscalização não eximirá ou reduzirá as responsabilidades da CONTRATADA em eventual falta que venha a cometer, mesmo que não indicada pela fiscalização;

5.9. A CONTRATANTE disponibilizará à CONTRATADA cozinha com áreas de recebimento e limpeza, pré-preparo, preparo, manipulação de dietas, confeitaria e sobremesas, higienização de utensílios e panelas, almoxarifado, Unidade de Dietas Especiais (UDE) com vestiário, dispensação e limpeza da UDE, sala de prescrição e banheiros (masculino e feminino) e refeitório para a distribuição de refeições aos servidores, bem como os equipamentos e utensílios já existentes, conforme relacionado no Anexo IV, enquanto não estiver em reforma/ampliação/adequação;

5.10. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes na Unidade;

5.11. Fornecer listagem com nomes de servidores e outros, autorizados a receberem refeição, bem como colaborar na execução do mapa de pacientes internados; constando o quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição. Disponibilizar pessoa para acompanhar as assinaturas e entrada do refeitório dos funcionários;

5.12. Fica a cargo da Gerencia da Unidade de Alimentação e Nutrição – UAN da Unidade, a supervisão dos respectivos mapas diários de dietas;

5.13. Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e alimentação infantil, elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;



- 5.14. A Gerência da UAN terá um prazo de 10 (dez) dias úteis do recebimento do cardápio mensal, para promover as modificações pertinentes;
- 5.15. Comunicar à CONTRATADA, com antecedência mínima de duas horas, as modificações extras no cardápio para atendimento individualizado do paciente;
- 5.16. Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições previstas, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;
- 5.17. Controlar os PADRÕES DE REFEIÇÕES OU ALIMENTOS em formulário próprio conforme rotina da Unidade;
- 5.18. Solicitar a substituição imediata de qualquer material que não atenda às exigências dos serviços. A Gerência da UAN tem a prerrogativa de recusar aquele que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou não satisfatório;
- 5.19. Notificar a empresa CONTRATADA por escrito, sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;
- 5.20. A fiscalização dos serviços pela CONTRATANTE não exclui nem diminui a responsabilidade da CONTRATADA por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais;
- 5.21. Avaliar qualitativa e quantitativamente as refeições fornecidas pela CONTRATADA aos pacientes e servidores em formulários próprios;
- 5.22. Fica a cargo da CONTRATANTE a avaliação do controle de qualidade CONTRATADA bem como as conclusões obtidas dessa avaliação, obedecendo ao CHEK LIST da Vigilância Sanitária – RDC 275 ou a que estiver em vigor. Esta avaliação será feita semestralmente, a partir da vigência do contrato, ou sempre que solicitado;
- 5.23. A coordenadora da UAN será responsável por receber, conferir, aprovar e atestar as faturas de prestação dos serviços, encaminhando-as para a liberação do pagamento, em conjunto com a Gerência Administrativa do Condomínio Solidarietà;
- 5.24. A CONTRATANTE terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da CONTRATADA, para avaliação dos serviços;
- 5.25. Remanejar nas Unidades móveis e equipamentos que porventura forem colocados à disposição da CONTRATADA, com ciência da mesma;
- 5.26. Anexar à fatura mensal a ser arquivada no Condomínio Solidarietà, cópia das contas de energia e água a serem descontados quando houver produção local de refeições;

5.27. Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores das dependências ocupadas pela CONTRATADA, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a UAN realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à CONTRATADA. O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pelo Serviço de Nutrição e Dietética do Condomínio Solidiedade encaminhado mensalmente a Administração local;

5.28. As manutenções prediais, como a limpeza da caixa de água e de gordura ocorrerão por conta da CONTRATANTE;

5.29. A análise da qualidade da água é responsabilidade da CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

6.1. Além das obrigações definidas em outras Cláusulas deste Contrato e nas normas federais, estaduais e municipais aplicáveis, a **CONTRATADA** terá as seguintes obrigações e responsabilidades:

6.2. Executar e conduzir os serviços ora contratados em estrita conformidade com: (I) as disposições deste contrato; (II) as normas de segurança e medicina do trabalho previstas na legislação em vigor, sobretudo a portaria 3214 do MTE, de 8/06/78; e, (III) as normas legais e regulamentares pertinentes; (IV) os padrões de qualidade técnica exigidos para o exercício do objeto contratual; isentando o CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade decorrente do seu não cumprimento;

6.3. Executar os serviços de maneira que não interfiram no bom andamento das rotinas e fluidez das atividades fins do **CONTRATANTE**;

6.4. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, na prestação de serviços contratados;

6.5. Comunicar ao Gestor do Contrato, qualquer fato extraordinário ou anormal que ocorra durante a vigência do contrato;

6.6. Apresentar profissionais qualificados, devidamente uniformizados, com uso obrigatório de crachás de identificação para execução dos serviços;

6.7. Reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução;

6.8. Atender prontamente as orientações e exigências do fiscal de contrato, devidamente designado, inerentes à execução do objeto contratado;

6.9. Fornecer os equipamentos de proteção individual (EPI's) necessários;

6.10. Responder pelos prejuízos materiais e/ou pessoais causados por eventuais danos praticados por seus funcionários/sócios/prepostos, bem como, prejuízos ocasionais resultantes, comprovadamente, da culpa de seus funcionários/sócios/prepostos;

6.11. Assumir integral responsabilidade pelos danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, na prestação de serviços contratados, inclusive por acidentes, mortes, perdas ou destruições, isentando o **CONTRATANTE** de todas e quaisquer reclamações cíveis, criminais ou trabalhistas que possam surgir;

6.12. Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE**, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados; devendo ainda notificar o **CONTRATANTE** do eventual exercício da fiscalização, quando não for esta que esteja executando o seu direito;

6.13. Responsabilidade pela supervisão, direção técnica e administrativa e mão-de-obra para execução dos serviços contratados;

6.14. Observar o cumprimento de todas as exigências emanadas pelo Poder Público para a regular prestação dos serviços objeto do presente contrato, tais como obtenção de licenças, alvarás, permissões, concessões e todos os demais requisitos legais;

6.15. Salvar o **CONTRATANTE** de toda e qualquer responsabilidade perante quaisquer outros sujeitos de direito, inclusive o Poder Público, ressarcindo-a de eventuais indevidas imputações de pagamento decorrentes do exercício pela **CONTRATADA** do objeto deste contrato;

6.16. Arcar com o pagamento de eventuais multas ou cominações a que der causa, resguardando o **CONTRATANTE** de qualquer exigência, subsistindo, ainda, caso eventualmente verificado pagamento pelo **CONTRATANTE**, direito de regresso e de retenção de faturas para obtenção do respectivo ressarcimento;

6.17. Apresentar, mensalmente a comprovação de adimplemento de todas as obrigações trabalhistas, inclusive exibição de Carteira de Trabalho assinada de todos os colaboradores, com os respectivos recolhimentos das contribuições previdenciárias e depósitos do FGTS, para com seus empregados;





6.18. A **CONTRATADA** assumirá responsabilidade trabalhista por Acidente de Trabalho de seus profissionais que prestam o serviço para o **CONTRATANTE**, ainda que ocorrido nas dependências do **CONTRATANTE**;

6.19. Dispor dos profissionais necessários à execução dos serviços descritos, prevendo substitutos, no caso de possíveis ausências;

6.20. Promover durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições prévias à contratação, exigidas no termo de referência desta contratação;

6.21. O objeto inclui o fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), manipulação de dietas enterais e suplementos alimentares, fornecimento de equipamentos complementares necessários para a perfeita execução dos serviços, gás, mão-de-obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

6.22. O objeto engloba a produção e o fornecimento de refeições a pacientes, acompanhantes, funcionários e demais clientes detinidos pela **CONTRATANTE**, devendo ser observado os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais, possibilitando desta forma, atendimento adequado à clientela, assim como:

6.23. Operacionalização para fornecimento, produção e distribuição de dietas gerais e especiais.

6.24. Operacionalização para o fornecimento de esquemas de suplementos alimentares via orais.

6.25. Serviços para a operacionalização e distribuição de dietas enterais e fórmulas lácteas.

6.26. A prestação dos serviços será realizada 24 horas em dias úteis, sábados, domingos e feriados sem interrupção.

6.27 Estimativa mensal apenas com funcionamento da Casa de Apoio:

REFEIÇÃO	PACIENTES ADULTOS	CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIO	TOTAL POR REFEIÇÃO
DESJEJUM	780	60	-	1200	2.040
ALMOÇO	780	60	-	750	1.590

ALMOÇO II	-	-	-	-	-
LANCHE	780	60	-	900	1.740
JANTAR	780	60	-	150	990
JANTAR II	-	-	-	-	-
CEIA	780	60	-	150	990
DIETAS LÍQUIDAS(L)	-	-	-	-	-
TOTAL DE REFEIÇÃO	3.900	300	-	3.150	7.350


6.28. Estimativa mensal com Casa de Apoio, Ala de Internação e Serviço Ambulatorial:

REFEIÇÃO	PACIENTE S ADULTOS	CRIANÇAS ATÉ 12 ANOS	ACOMPANH ANTES	FUNCIONÁRIO	TOTAL POR REFEIÇÃO
DESJEJUM	1.680	60	540	600	2.880
ALMOÇO	1.680	60	540	1.809	4.089
ALMOÇO II	-	-	-	-	-
LANCHE	1.680	60	-	1.029	2.769
JANTAR	1.680	60	540	600	2.880
JANTAR II	-	-	-	-	-
CEIA	1.680	60	-	-	1.740
DIETAS LÍQUIDAS(L)	100	-	-	-	100
TOTAL DE REFEIÇÃO	8.500	300	1.620	4.038	14.458

6.29. Os funcionários que fazem 4 ou 6 horas/ dia não tem direito a nenhuma refeição. Os funcionários que fazem 8 horas tem direito ao almoço e os que fazem plantao de 12 horas diurno terão direito ao desjejum ou lanche e almoço e os plantonistas de 12 horas noturno terão direito ao jantar e desjejum do dia seguinte;

6.30. A CONTRATADA responsabilizar-se-á pelo serviço a ser prestado nos termos da legislação vigente, pela operacionalização, preparo e distribuição das refeições, observando o estabelecido nos itens a seguir:

- a) Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE também sendo sua obrigação realizar manutenção periódica e consertos em equipamentos, bem como nos espaços utilizados pela CONTRATADA devem se manter em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão-de-obra, necessários à execução do serviço contratado;
- b) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se por danos e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos à Unidade Hospitalar, bem como a terceiros, respeitando o princípio da ampla defesa.
- c) Restituir à CONTRATANTE, os móveis, equipamentos, utensílios e todos os itens que porventura forem emprestados à CONTRATADA, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações física, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas, em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.
- d) Realizar até o último dia do prazo contratual, uma revisão e manutenção geral dos equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como uma limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços.
- e) Disponibilizar e instalar os equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato (Anexo III), de forma complementar aos disponibilizados pela CONTRATANTE, podendo ser os mesmos retirados no término do contrato. Correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da CONTRATADA.
- f) Manter os equipamentos, móveis e utensílios necessários à execução dos serviços, em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios, devido ao mau estado de conservação.
- g) Identificar os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.
- h) Efetuar imediatamente no prazo de 48hrs as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio.
- i) As especificações técnicas e os modelos dos equipamentos a serem repostos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE.
- j) Os equipamentos repostos em substituição aos equipamentos pertencentes à CONTRATANTE por inutilização ou extravio serão considerados de patrimônio da



CONTRATANTE, não sendo permitida a retirada deste(s) equipamento(s) no término do contrato.

k) Arcar, integralmente, com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para fogões, fornos e etc., que deverá ser adquirido e mantido pela CONTRATADA.

l) Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e colaboradores mantenham-se em condições de higiene adequada, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de materiais e equipamentos necessários à sua execução.

m) Caso a CONTRATADA necessite fazer alguma alteração na parte de comunicação visual deverá solicitar ao departamento responsável do Condomínio Solidariedade. Para atender a padronização da Unidade.

6.31. A CONTRATADA deverá absorver o pessoal que já lotado na cozinha do Condomínio Solidariedade (Anexo 1) e manter um quantitativo mínimo de funcionários, conforme especificado abaixo:

Quadro na área de produção no Condomínio Solidariedade

FUNÇÃO/ CARGO	QUANTIDADE POR TURNO	TOTAL
Nutricionistas	1 diarista e 1 para finais de semanas e feriados	2
Técnico em nutrição	1 diurno escala 12/36 h	2
Copeiras para refeitório	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Copeiras para pacientes	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Almoxarife	1 diurno em escala 12/36 h	2
Lactarista/ Dietista	1 diurno e 1 noturno em escala 12/36 h	4
Cozinheiro	1 diurno em escala 12/36h	2
Auxiliar de cozinha	3 diaristas em escala 12/36 h	6
Confeiteiro	1 diarista	1
Auxiliar de serviços gerais	2 diurnos em escala 12/36 h	4
TOTAL		31





Obs.: Não estão previstos neste quadro substitutos de férias e/ou folgas.

- 6.32. Responsabilizar-se pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e/ou pessoais causados à Unidade, seus colaboradores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhe assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade, objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a inadimplência referente a estes encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento nem onera o objeto do Contrato;
- 6.33. Colocar em serviço, pessoal de comprovada idoneidade moral e técnica, devidamente treinado e instruído para a realização dos serviços, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas CTPS. A CONTRATADA deverá absorver os funcionários que já trabalham na Unidade (Anexo I).
- 6.34. Responsabilizar-se no que se refere aos seus empregados pela alimentação, transporte, atendimento médico, ou qualquer outro benefício de acordo com o Sindicato da categoria, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA conforme a legislação em vigor;
- 6.35. Adotar todos os critérios de segurança estabelecidos na legislação pertinente, tanto para os empregados quanto para a execução dos serviços em si, inclusive as normas internas;
- 6.36. Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.
- 6.37. Disponibilizar à Gerência da UAN a relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados no Contrato, contendo indicativos do nome, função e horário de trabalho, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da efetiva apresentação ao serviço, ocorrendo o mesmo quando da eventual substituição, mantendo a referida relação sempre atualizada.
- 6.38. Substituir, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação feita pela Gerência UAN da Unidade/ CONTRATANTE, seu funcionário, quando sua conduta moral ou técnica for considerada inconveniente ou incompatível em relação ao exercício das funções que lhe forem atribuídas.
- 6.39. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho. Ter Serviço Especializado em Engenharia de Segurança e Medicina do Trabalho (SESMT) próprio ou terceirizado para proteção da integridade física de seus funcionários.
- 6.40. Garantir o atendimento da adequada segurança biossanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a manipulação e distribuição dos alimentos. Aos funcionários envolvidos na distribuição de refeições, fórmulas lácteas e enterais é vedado

exercerem funções de pré-preparo, preparo, cocção e/ou porcionamento de alimentos. Da mesma forma, aos funcionários envolvidos na manipulação de alimentos das áreas de lactário, enteral e copa de porcionamento, é vedada a sua circulação pelas áreas de internação e ambulatório.

6.41. Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por nutricionista ou técnico em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRN1) bem como manter quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma a garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela UAN.

6.42. A CONTRATADA deverá manter um quantitativo suficiente de funcionários, para o adequado desempenho dos serviços na Unidade de Produção de refeições, atendendo a legislação vigente, observando o Quadro 2.1;

6.43. As escalas a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da Unidade, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de meia hora;

6.44. Na falta de funcionário(s) a substituição deverá ser feita imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, devendo ser comunicado a Gerência da UAN, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor;

6.45. Orientar os funcionários quanto ao silêncio necessário no ambiente hospitalar, visando reduzir ao máximo os níveis de ruído;

6.46. Remeter mensalmente à Coordenação da UAN, as escalas de trabalho de todos os empregados, especificando lotação, função e respectivos horários;

6.47. Manter no Condomínio Solidarietà arquivo de cópia de exames admissionais, periódicos, demissionais, mudança de função e retorno ao trabalho, conforme preconiza a NR7 que compõe a Portaria nº. 3124 de 8 de junho de 1978 e suas alterações, fornecendo cópias sempre que solicitado;

6.48. A CONTRATADA deverá identificar um (a) coordenador (a) responsável com atribuições e autoridade suficiente para representá-la em tudo que se relacionar com os serviços contratados.

6.49. A CONTRATADA deverá promover treinamentos periódicos específicos de 3 em 3 meses, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção



de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE;

6.50. A CONTRATADA deverá providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade, prêmio), afastamentos, etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente contrato.

6.51. A CONTRATADA deverá responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com funcionários do Serviço de Nutrição e Dietética do CONTRATANTE.

6.52. Submeter-se às normas de segurança recomendadas pelo CONTRATANTE e legislação específica, quando do acesso às suas dependências, sendo obrigatório o treinamento prévio em biossegurança pelo SCIH da Unidade, imediato à contratação do funcionário que for executar qualquer tarefa da Unidade.

6.53. A CONTRATADA deverá fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tem contato direto com os pacientes, conforme orientação do SCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção e outros necessários.

6.54. A CONTRATADA irá se responsabilizar pela checagem das assinaturas da listagem com nomes de colaboradores, autorizados a receberem refeições de acordo com as escalas do Condomínio Solidiedade, e passar para o SND diariamente o original das listas com as assinaturas. E também solicitar e buscar mapa do provisão de hospedagem na Casa de Apoio junto ao Serviço Social. A Gerência da UAN poderá colaborar nesse processo em caso de dúvidas no quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar a confecção e a distribuição.

6.55. A CONTRATADA deverá realizar uma vez por mês a análise das mãos e nariz de manipuladores e lactaristas;

6.56. A fim de evitar possíveis dúvidas na interpretação de termos técnicos utilizados, ficam assentadas as seguintes definições e conceituações:

a) **DIETA:** Compreende os alimentos fornecidos ao indivíduo para satisfação de suas necessidades nutricionais diárias.

b) **DIETA NORMAL:** Aquela sem restrições alimentares.



- c) **DIETA BRANDA, PASTOSA, LÍQUIDA-PASTOSA E LÍQUIDA:** Aquelas modificadas basicamente quanto à consistência e/ou condimentação e normais quanto aos princípios nutricionais.
- d) **DIETA DE RESTRIÇÃO:** Aquela que apresenta redução ou exclusão de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- e) **DIETA DE ACRÉSCIMO:** Aquela que apresenta aumento de um ou mais nutrientes, em relação à dieta normal.
- f) **ALIMENTAÇÃO ESPECIAL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes em uso de dietas adaptadas a estados biológicos e patológicos especiais ou outros estados atípicos.
- g) **ENTERAL:** Compreende a dieta quimicamente definida, industrializada, administrada através de sonda.
- h) **SUPLEMENTAÇÃO ORAL:** compreende suplementos líquidos industrializados ou a modulação de esquemas alimentares (sucos, vitaminas, mingaus, sopas, entre outros)
- i) **DIETA INFANTIL:** Compreende toda a alimentação servida nas 24 horas a pacientes de até 12 anos.
- j) **REFEIÇÃO:** Qualquer fração da dieta.
- k) **DESJEJUM:** Pequena refeição servida pela manhã para quebrar o jejum.
- l) **COLAÇÃO:** Pequena refeição entre o desjejum e o almoço.
- m) **LANCHE:** Pequena refeição entre o almoço e o jantar.
- n) **ALMOÇO E JANTAR:** refeições principais ou grandes refeições.
- o) **ALMOÇO II E JANTAR II:** substituições do almoço ou jantar, compostas por sopa, torrada ou pão e sobremesa da dieta do paciente.
- p) **CEIA:** Pequena refeição após o jantar.
- q) **CARDÁPIO:** É a tradução, em termo de culinária, das preparações e da forma de apresentação das refeições.

r) **SND:** Seção de Nutrição e Dietética.

s) **UAN:** Unidade de Alimentação e Nutrição.

t) **APPCC:** Análise de Perigos de Pontos Críticos de Controle.

u) **SCIH:** Serviço de Controle de Infecção Hospitalar.

6.57. **PADRÃO DE REFEIÇÕES OU ALIMENTOS:** São alimentos "in natura" ou preparações constantes no "Anexo II" (itens 1 ao 23) que se refere a alimentação fornecida aos pacientes, atenderão as seguintes exceções:

a) Composição das dietas líquidas, (inclusive sondas), semi-líquidas e dietas para lactentes;

b) Composição das dietas de acréscimo;

c) Leite ou suco para medicação;

d) Composição das refeições: itens do cardápio quando as refeições não forem servidas completas, seja para pacientes, acompanhantes ou colaboradores;

e) Solicitações não rotineiras, quando devidamente autorizadas pelo Setor de Nutrição e Dietética do Condomínio Solidarietà;

6.58. Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, observando as gramaturas definidas no Padrão de Refeições descrito no Anexo II.

6.59. Fornecer, mediante autorização prévia da Coordenação da UAN, alimentos ou refeições em locais estipulados, a exemplo da Coordenação do Condomínio Solidarietà, Sala de Reuniões Terapêutica, entre outros, quando necessário.


6.60. Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados à Coordenação da UAN com antecedência de 15 (quinze) dias antes do início do mês do cardápio apresentado para apreciação junto à coordenação do SND local, para aprovação e ou não do mesmo, estando a CONTRATADA ciente que a CONTRATANTE poderá efetuar mudanças no cardápio de acordo com a avaliação da aceitação das preparações por pacientes e funcionários, tendo o prazo de 10 dias para fazer mudanças no cardápio apresentado. Pequenas e eventuais mudanças solicitadas pela UAN deverão ser comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições e serão realizadas em consenso com a CONTRATADA;

- 6.61. Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Carnaval, Semana Santa, Páscoa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversariantes do mês e Aniversário da Unidade, etc.) observando as características de atendimento, sem custos adicionais.
- 6.62. Elaborar cálculo nutricional das dietas de acordo com o padrão de cardápio estabelecido e passar para o SND para melhor atendimento clínico nutricional.
- 6.63. Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela, afixado em local visível, nas dependências da CONTRATANTE.
- 6.64. A CONTRATADA não poderá aproveitar sobras de alimentos, respeitando a legislação em vigor.
- 6.65. Coletar diariamente amostras de todas as preparações em quantidades suficientes em sacos próprios e identificados, que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72 (setenta e duas) horas em freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais. Sendo de responsabilidade da CONTRATADA custear avaliação microbiológica em caso de surto alimentar.
- 6.66. Fornecer alimentos in natura ou preparados, previstos na lista de Padrões de Refeições ou Alimentos discriminados no Anexo II quando solicitados e autorizados pela Coordenação da UAN do Condomínio Solidarietà.
- 6.67. Providenciar diariamente amostras de todas as refeições elaboradas na UAN, às nutricionistas do Condomínio Solidarietà, para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequados ou impróprios para o consumo.
- 6.68. Para fins de atendimento poderá ser servida como meia refeição:
- 6.69. Quando fornecido ao paciente até três preparações que fazem parte do cardápio do dia, nas grandes refeições (almoço e ou jantar), por exemplo: arroz, carne e salada, nos per capita mencionados no Anexo II (Padrão de Refeições);
- 6.70. Quando todas as preparações do cardápio forem fornecidas com redução de 50% do per capita de cada item.
- 6.71. Quando for fornecido o Almoço II e o Jantar II – casos em que o paciente com dieta normal, branda ou pastosa deseja sopa em substituição à refeição, acompanhada de pão (ou torrada), mais sobremesa da dieta.

- 6.72. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela Coordenação da UAN.
- 6.73. Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos, que não sejam comumente utilizados na Unidade, mas de hábito do paciente e necessário à sua recuperação, conforme solicitação da CONTRATANTE, onde serão avaliados e repassados os custos adicionais para a CONTRATADA do fornecimento em questão.
- 6.74. Preparar e distribuir refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados. Para isso torna-se imprescindível para o Condomínio Solidarietà a supervisão de nutricionista ou técnica em nutrição nestas datas.
- 6.75. Elaborar e implementar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBPF- com POPs, fichas de registro e instruções de trabalho), o APPCC com os respectivos fluxogramas de acordo com a Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde e Resolução – RDC ANVISA n.º 216/04, específico para o Condomínio Solidarietà, em comum acordo com o SND da CONTRATANTE, podendo ou não ser aceito, em caso de não ser aceito deverá ser modificado de acordo com as exigências da CONTRATANTE.
- 6.76. Elaborar e implementar o Manual de Procedimentos do Lactário e de Nutrição Enteral no prazo máximo de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços a serem adotados para o preparo das distintas prescrições, aprovados pelo SND do Condomínio Solidarietà da CONTRATANTE, em caso de não aprovação a CONTRATANTE poderá exigir modificações.
- 6.77. Os colaboradores portadores de afecções ou restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja restrições alimentares de saúde, religiosas e ideológicas dos comensais com autorização da Coordenação da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a CONTRATANTE.
- 6.78. O transporte de insumos devem ser adequados, para alimentos refrigerados veículos refrigerados ou isotérmicos para carnes, frios e laticínios (temperatura de 7º C), alimentos congelados em veículos refrigerados ou isotérmicos (-12 a -18ºC) e para alimentos não perecíveis veículos fechados (cereais, leguminosas, latas, embalagens longa vida, entre outros). E vão ser exigidos os registros de temperaturas mensais de recebimento de insumos pelo SND.
- 6.79. O receptor deve verificar a validade dos alimentos e assegurar que toda embalagem esteja íntegra, os vidros não apresentem sinais de trincamento e estejam vedados, as latas não estejam amassadas, estufas ou enferrujadas e todos os produtos apresentem-se com



rotulagem. No recebimento de carnes bovina, aves e suína não podem de maneira nenhuma estar com escurecimento ou manchas esverdeadas, ovos sem trincados, leites sem qualquer indício de violação da embalagem e com odor característico e refrigerado.

6.80. Para a produção de refeições antes de iniciar o preparo verificar a disponibilidade, validade e aspecto sensorial da matéria prima, não serão aceitas preparações com matérias-primas fora das exigências. Deverá ser evitado o cruzamento de fluxo de insumos com alimentos prontos.

6.81. Preparar os alimentos o mais próximo possível da distribuição, evitando a exposição dos alimentos à temperatura ambiente por tempo prolongado.

6.82. Não será permitido o aproveitamento de sobras limpas, de maneira alguma. Alimentos prontos que forem servidos deverão ser desprezados. Não se consideram sobras: frutas inteiras e alimentos embalados individualmente tampados que não necessitam de refrigeração como doces.

6.83. Para o porcionamento para os pacientes, os funcionários da cozinha devem fazer a higienização das mãos e estar com todos os EPIs necessários, manter a higiene ambiental e dos utensílios evitando assim a recontaminação do alimento pronto.

6.84. Os alimentos quentes devem ser mantidos em cubas em balcão térmico ou pass through aquecido em temperaturas de pelo menos 60°C e alimentos frios devem ser mantidos resfriados a 10°C para o porcionamento e distribuição aos pacientes.

6.85. A distribuição para pacientes deve ser em carrinho fechado, não sendo permitido o transporte no mesmo momento de alimentos prontos e alimentos crus ou substâncias que possam ser fonte de contaminação.

6.86. A distribuição para colaboradores será em refeitório em pratos de vidro/porcelana e talheres de alumínio em quantidade suficiente. Os utensílios destinados ao porcionamento do colaborador deve ser exclusivo para cada alimentos e ter cabo longo para propiciar a distancia entre as mãos e os alimentos. Os balcões térmicos devem ser mantidos limpos e abastecidos de água limpa diariamente, antes de serem ligados. Todos os equipamentos de manutenção de temperatura (quentes 80 a 90°C e frios 7 a 10°C) devem estar funcionando perfeitamente e devem ser ligados com antecedência para que atinjam a temperatura ideal durante a distribuição. Os temperos devem ser servidos em galheteiros limpos e trocados diariamente. O café deve ser servido com e sem açúcar e estar em bandeja separada. Q

6.87. O cardápio do dia deverá estar impresso na parte externa do refeitório. Deverá ser colocado à disposição um Livro de Sugestões para os colaboradores.

6.88. A CONTRATADA deverá manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de qualidade comprovada, de forma que, durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

6.89. Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório e em toda a UAN utilizando produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes, de forma a se obter a higienização de alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos. Apresentar fichas técnicas dos produtos utilizados e respectiva registro de Vigilância Sanitária

6.90. Todo material de escritório e limpeza para a operacionalização do serviço será de responsabilidade da CONTRATADA.

6.91. Retirar do local dos serviços, sempre que necessário, os resíduos resultantes de suas atividades, acondicionando-os em sacos plásticos próprios para este fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente e pelo PGRSS – Programa de Gerenciamento de Resíduos em Serviços de Saúde do Condomínio Solidarietà.


6.92. Remover, sempre que necessário, o lixo das áreas das UAN, (assim como outros materiais imprestáveis – calxotes, garrafas, latas vazias, etc.), em horários em que não ocorra cruzamento de fluxo com alimentos.


6.93. O lixo úmido das diversas dependências do Setor deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada.

6.94. Cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme padronização interna, os horários poderão ser alterados pela CONTRATANTE com 10 dias de antecedência:

HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES:

Refeição	Pacientes	Acompanhantes	Colaboradores
Desjejum	7:30 às 8:00h	7:30 às 8:00h	6:30 às 8:00h
Colação	10:00 às 10:30h	-	-
Almoço	11:30 às 12:30h	11:30 às 12:30h	12:00 às 13:00h
Lanche	15:00 às 15:30h	15:00 às 15:30h	15:00 às 16:00h
Jantar	18:00 às 18:30h	18:00 às 18:30h	20:00 às 21:00h

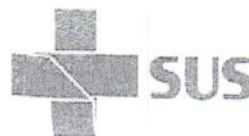






CONDOMÍNIO
SOLIDARIEDADE

GOVERNO DE
GOIÁS



Sistema
Único
de Saúde

Ceia

21:00 às 21:30h

21:00 às 21:30h

- 6.95. A colação será fornecida somente aos pacientes com dietas líquidas (líquida restrita, líquida completa e líquida pastosa) e pacientes com esquemas especiais definidos pelos nutricionistas assistenciais do Condomínio Solidarietà.
- 6.96. Os acompanhantes gestantes, nutrizes, diabéticos ou soropositivos ao HIV terão a ceia liberados no mapa, após a autorização pelo nutricionista ou técnico/auxiliar de nutrição do serviço de nutrição da Contratante.
- 6.97. Os SERVIDORES/COLABORADORES portadores de patologias ou com restrições alimentares poderão receber dieta modificada desde que haja indicação médica e/ou de nutricionista, após avaliação da possibilidade de atendimento da UAN em consenso com a terceirizada, sem onerar os custos para a CONTRATANTE.
- 6.98. Os funcionários que fazem 4 ou 6 horas/ dia não tem direito a nenhuma refeição. Os funcionários que fazem 8 horas tem direito ao almoço e os que fazem plantão de 12 horas diurno terão direito ao desjejum e almoço ou almoço e lanche e os plantonistas de 12 horas noturno terão direito ao jantar e desjejum do dia seguinte.
- 6.99. A distribuição de refeições a pacientes deverá ser acondicionada em ABS e deve ter no mínimo 3 divisórias e sopeira com capacidade de 500 mL, os talheres deverão ser de plástico resistente. Transportados em carrinhos de transporte de alimentos.
- 6.100. Fornecer materiais descartáveis necessários à execução dos serviços, com copos com tampa de 300 ml para sucos, leite e chás; de 100 ml para sobremesas: de 250 ml para frutas, e de copos sem tampa de 200 ml e de 50 ml para água e porções de alimentos especiais, respectivamente. Marmitas de alumínio ou isopor com 3 divisórias com capacidade de 1000g e marmitas de 500 ml de isopor para sopa, mingaus, etc., com tampa. Talheres descartáveis (garfo, faca e colher) de acordo com a refeição e de material resistente. É proibida a reutilização de qualquer material descartável.
- 6.101. Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos em sacos plásticos transparentes nas seguintes medidas: talheres: (5x23cm) bolachas (10x30cm), pães e frutas (15x30cm). As frutas porcionadas devem ser embaladas em pratos descartáveis vedados com filme plástico e com talheres apropriados.
- 6.102. A CONTRATADA deverá se responsabilizar-se por todas as ações do Lactário/ Unidade de dietas especiais, garantindo a qualidade microbiológica dessas dietas.
- 6.103. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físico-químicas comprovadas, farináceos

(amido de milho, farinha para mucilagem à base de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores chocolate, morango e baunilha, alimento nutritivo lácteo com vitaminas, cereal matinal composto de aveia, trigo e cevada com vitaminas, amido de milho com farinha de arroz), achocolatados em pó e outros.

6.104. Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas não lácteas – suco natural de frutas, sucos concentrados naturais de polpa ou de garrafa. Não serão admitidos refrescos artificiais em hipótese alguma.

6.105. Fornecer aos pacientes internados água mineral em garrafas descartáveis de 0,5L (meio litro) ou de 1,5L (um litro e meio), acompanhados de copos descartáveis.

6.106. Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores fornecer água filtrada e gelada em garrafas térmicas exclusivos para este fim.

6.107. As preparações quentes devem ser mantidas aquecidas durante todo o horário de distribuição no refeitório, por meio de rechauds ou balcões térmicos e as preparações frias como saladas e sobremesas em condições de resfriamento em balcão térmico frio compatíveis com as normas de APPCC.

6.108. A CONTRATADA deverá dispor de utensílios como copos, xícaras, pratos e talheres, em quantidade duas vezes equivalente à demanda.

6.109. Recolher e armazenar o lixo, descartáveis e sobras de alimentos, em sacos plásticos de cor apropriada até os locais de expurgo ou a critério da SCIH.

6.110. Os funcionários responsáveis pela manipulação de alimentos NÃO podem exercer serviços que envolvam limpeza de ambiente e manejo de resíduos.

6.111. Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus empregados;

6.112. Atender às normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº 1.428/93 e Resolução nº 63/00 do Ministério da Saúde para a Unidade de produção de dietas enterais e mamadeiras;

6.113. A nutricionista da CONTRATADA é a responsável pela supervisão da preparação da Nutrição Enteral e deve possuir conhecimento científico e experiência prática na atividade;

6.114. Todas as lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados. Esse profissional deve estar apto para diluição adequada de dietas enterais em pó e fórmulas lácteas, porcionamento de dietas enterais líquidas, modulação de dietas, modulação de esquemas alimentares (sucos, vitaminas,



míngaus, gelatinas, entre outros) em técnica asséptica e controle da temperatura dessas dietas até chegar ao paciente conforme a prescrição das nutricionistas da assistência do Condomínio Solidarietà;

6.115. Assegurar que seus profissionais utilizem obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e propés descartáveis na área de manipulação e que esses EPIS estejam em quantidade e qualidade adequadas para as trocas diárias e de cada manipulação;

6.116. Controlar a quantidade adequada de equipos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos orais e fórmulas infantis necessários para atender a demanda;

6.117. Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição das nutricionistas da assistência do Condomínio Solidarietà, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos;

6.118. Fornecer mamadeiras, bicos de silicone e demais acessórios de mamadeira, de acordo com as especificações estabelecidas pelo SND do Condomínio Solidarietà;

6.119. Manter quantidades suficientes de mamadeiras, acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar;

6.120. Proceder à higienização dos recipientes individuais (mamadeiras e acessórios), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pelo SCIH do Condomínio Solidarietà;

6.121. Estabelecer o controle microbiológico sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com envio obrigatório dos resultados ao CONTRATANTE;

6.122. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pela troca periódica de filtros do purificador de água da Unidade de Dietas Especiais;

6.123. A CONTRATADA deverá colaborar com as medidas de redução do consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da CONTRATADA.

6.124. Manter critérios especiais e privilegiados para aquisição e uso de equipamentos e complementos que promovam a redução do consumo de água.

6.125. Identificar e controlar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água:

6.126. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando sobre atitudes preventivas;

- 6.127. Orientar o funcionário para que não mantenha a torneira aberta desnecessariamente enquanto realiza outra atividade, ou interrompe o serviço, por algum motivo.
- 6.128. Devem ser adotados procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando com economia, sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos empregados.
- 6.129. Minimizar impactos negativos ocasionados pela deposição de resíduo de óleo comestível, diretamente na rede de esgotos, em conformidade com a Lei Estadual 12.047, de 12-09-2005.
- 6.130. O óleo usado em frituras deve ser depositado em garrafões plásticos ou garrafas tipo PET com tampa (mantida bem fechada) e depositado juntamente com o lixo orgânico pela coleta. Não é permitido o lançamento de gorduras e óleos comestíveis utilizados no preparo de alimentos em encanamentos e/ ou no lixo.
- 6.131. Não transferir ou subcontratar os serviços que compõem o objeto principal deste contrato no todo ou em partes, sem anuência da CONTRATANTE.
- 6.132. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções (enviar cópia dos relatórios à Direção e ao Setor de Nutrição e Dietética).
- 6.133. Comunicar, imediatamente e por escrito, qualquer anormalidade que interfira na execução dos serviços ao Setor de Nutrição e Dietética.
- 6.134. Manter planos alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, queima de equipamentos, greve, reforma, desinsetização ou outras, assegurando a continuidade dos serviços.
- 6.135. Realizar para fins de pagamento, o controle das refeições consumidas em comum acordo com a CONTRATANTE, objeto deste contrato e encaminhar, após a conferência e aprovação das quantidades consumidas, as notas fiscais e faturas referentes aos serviços prestados para efetivação do pagamento pela CONTRATANTE. Passar diariamente as listas de refeições de pacientes e funcionários.
- 6.137. Quando próximo ao término do contrato com o ISG, a nova CONTRATADA terá livre acesso à UAN, objetivando facilitar a transição e evitar transtornos aos clientes.
- 6.138. Adequar e/ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem não-conformidades resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados. Toda e qualquer penalidade poderá ser aplicada e/ou cobrada mediante processo administrativo instaurado e que seja comprovado esta não-conformidade.



CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXTINÇÃO DO CONTRATO.

- 7.1. O presente contrato extinguir-se-á pelo termo previsto na Cláusula Segunda, sem que caibam indenizações ou ressarcimentos;
- 7.2. O **CONTRATANTE** poderá rescindir unilateralmente o Contrato, sem prejuízo de pleitear por perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante simples notificação por escrito, nas seguintes hipóteses:
- 7.2.1. O não cumprimento das obrigações previstas neste contrato;
- 7.2.2. Cumprimento irregular das obrigações contratuais pela **CONTRATADA** e sua não correção dentro do período de 05 (cinco) dias da comunicação da irregularidade pelo **CONTRATANTE**, ou por período maior, desde que demonstrada a sua necessidade ao Fiscal do Contrato, que autorizará;
- 7.2.3. Paralisação dos serviços sem justa causa e sem prévia comunicação;
- 7.2.4. Desatendimento das determinações do **CONTRATANTE**, da Secretaria de Saúde do Estado de Goiás, ou de qualquer outra autoridade;
- 7.2.5. De imediato em caso de subcontratação total ou parcial das obrigações objeto deste Contrato, sem anuência do **CONTRATANTE**;
- 7.2.6. Dissolução, falência, concordata ou recuperação judicial ou extrajudicial da **CONTRATADA**; e
- 7.2.7. Alteração do objeto social da **CONTRATADA** que a impeça de executar os serviços objeto deste contrato;
- 7.3. A **CONTRATADA** poderá rescindir unilateralmente o contrato, sem prejuízo de perdas e danos, bem como aplicação de penalidades, mediante notificação extrajudicial no caso de atraso no pagamento superior a 90 dias da nota fiscal devidamente emitida em acordo com os termos da Cláusula 4ª;
- 7.4. O presente contrato poderá ser rescindido por quaisquer das partes na ocorrência de caso fortuito ou força maior devidamente comprovado, sem qualquer direito a perdas e danos, salvo se a execução se mostrar possível mediante o reequilíbrio econômico-financeiro referido na Cláusula 3.4.1;
- 7.5. O **CONTRATANTE** poderá rescindir o presente contrato, sem qualquer multa ou indenização, desde que com aviso prévio de 30 (trinta) dias.

8.1. Sem prejuízo do quanto exposto na Cláusula Sétima, nem da responsabilização pelo pagamento de indenização por perdas e danos sofridos pelo **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** incorrerá no pagamento das seguintes multas:

8.2. 10% (dez por cento) do valor deste contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

8.3. 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado;

8.4. 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento ou serviço não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

8.5. A multa a que se refere este item não impede que o **CONTRATANTE** rescinda, se for o caso, unilateralmente o contrato e aplique as demais sanções previstas na lei, nem implica necessariamente a sua rescisão.

CLÁUSULA NONA – RECURSOS FINANCEIROS.

9.1. Para atender os compromissos decorrentes deste Contrato, os recursos são provenientes do Termo de Transferência de Gestão nº 003/2013 e seus aditivos, celebrado entre o **CONTRATANTE** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO CONTROLE DE QUALIDADE E DO GESTOR DE CONTRATO.

10.1. Os serviços objeto deste contrato serão analisados e avaliados por profissionais habilitados e designados pelo **CONTRATANTE**, para tal finalidade;

10.2. Ao profissional habilitado designado pelo **CONTRATANTE** para acompanhar a execução do presente contrato, denominado doravante de FISCALIZAÇÃO, compete:

10.3. Manter um arquivo completo e atualizado de toda documentação pertinente aos trabalhos, incluindo o contrato e seus anexos, o termo de referência, orçamentos, cronogramas, correspondências, etc.;

10.4. Aprovar a indicação feita pela **CONTRATADA** do coordenador responsável pela condução dos trabalhos;

10.5. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CONTRATADA** que se apresentar à unidade, sem uniforme ou crachá, que embarçar ou


Página 29/32

dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente;

10.6. Verificar se estão sendo colocadas à disposição do trabalho as equipes técnicas previstas neste contrato;

10.7. Esclarecer ou solucionar incoerências, falhas e omissões eventualmente constatadas no Projeto, bem como nas demais informações e instruções complementares deste contrato, necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos;

10.8. Exercer rigoroso controle sobre o cronograma de execução e prazo dos serviços, aprovando os eventuais ajustes que ocorrem durante o desenvolvimento dos trabalhos;

10.9. Analisar e aprovar as etapas dos serviços executados, em obediência ao previsto neste contrato, promovendo na presença da **CONTRATADA**, as medições dos serviços;

10.10. Verificar e atestar os serviços, bem como conferir e encaminhar para pagamento as faturas emitidas pela **CONTRATADA**;

10.11. Encaminhar à **CONTRATADA** os comentários efetuados para que sejam providenciados os respectivos atendimentos, dando ciência imediata a seus superiores dos incidentes e ocorrências que possam acarretar imposição de sanção ou rescisão contratual;

10.12. Anotar em registro próprio as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas e /ou inconsistências observadas;

10.13. A **CONTRATADA** obriga-se a iniciar qualquer correção exigida pela fiscalização do **CONTRATANTE** dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar do recebimento da exigência, correndo por exclusiva conta da **CONTRATADA** as despesas decorrentes;

10.14. À fiscalização do **CONTRATANTE** é assegurado o direito de ordenar a suspensão do serviço, no caso de não ser atendida dentro de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da entrega da notificação correspondente, qualquer reclamação sobre direito essencial em serviço executado ou material/insumo utilizado, sem prejuízo das penalidades a que ficar sujeita a **CONTRATADA** e sem que esta tenha direito a qualquer indenização;

10.15. A presença da fiscalização do **CONTRATANTE** não diminui ou exclui qualquer obrigação/responsabilidade da **CONTRATADA**;

10.16. Fica indicado como fiscal do presente contrato a Sra. Raquel Peixoto Jaime, CPF: 736.772.481-91, Nutricionista do Condomínio Solidariedade – CS/ISG.





CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO SIGILO E CONFIDENCIALIDADE.

11.1. A **CONTRATADA** obriga-se pelo presente a manter em sigilo toda e qualquer Informação Confidencial, não podendo divulgá-las, cedê-las, doá-las, repassá-las, vendê-las, reproduzi-las por quaisquer meios, ou transferi-las, a qualquer título, em qualquer tempo e circunstância, ainda que após a rescisão deste contrato, tampouco usá-las, bem como a não permitir que nenhum de seus diretores, colaboradores e/ou prepostos faça uso destas para finalidade diversa da ora ajustada, salvo mediante autorização expressa, sob pena de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, sem prejuízo das indenizações cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DISPOSIÇÕES GERAIS.

12.1. Este Contrato é regulado pelo Regulamento de Compras e Contratações de Serviços do **CONTRATANTE**, pela Lei Federal 10.406/2002 (Código Civil Brasileiro) e no que couber, pela Lei estadual do Estado de Goiás, nº 17.928, de 27/12/2012 e Lei federal nº. 8666/93;

12.2. As partes declaram, reciprocamente, que possuem os poderes societários necessários e competentes para formalização deste Contrato, que, após sua assinatura, constituir-se-á obrigação legal, válida e vinculativa das mesmas;

12.3. Este contrato constitui o único e integral acordo entre as partes no tocante ao negócio que constitui seu objeto, substituindo, para todos os efeitos, outros documentos, memorandos, propostas ou cartas de intenção de qualquer espécie assinados anteriormente a esta data;

12.4. Se qualquer uma das disposições do presente contrato for ou vier a tornar-se nula ou revelar-se omissa, tal nulidade ou omissão não afetará a validade das demais disposições deste contrato;

12.5. Não será válida ou eficaz qualquer mudança, alteração ou modificação deste contrato, salvo se ocorrer por meio de instrumento escrito e com a assinatura das partes;

12.6. Caso uma das partes deixe de exigir o cumprimento pontual e integral de qualquer das obrigações decorrentes deste contrato, ou deixe de exercer qualquer direito ou faculdade que lhe seja atribuída, tal fato será interpretado como mera tolerância e não importará na renúncia dos direitos e faculdades não exercidos, nem em precedente novação ou revogação de quaisquer cláusulas ou condições do presente contrato que, para todos os efeitos, continuará em pleno vigor;

12.7. O presente contrato obriga os contratantes, seus herdeiros e sucessores.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO FORO.

13.1. As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia-Goiás para dirimir quaisquer conflitos oriundos deste Contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem justo e acordados, assinam as Partes o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma na presença de 04 (quatro) testemunhas abaixo assinadas.

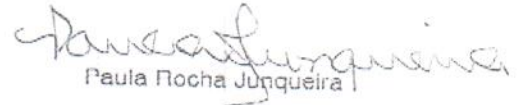
Goiânia, 10 de dezembro de 2015.

INSTITUTO SOCRATES GUANAES – ISG

CNPJ: 03.969.808/0003-31

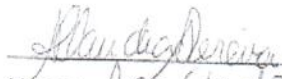
Por: Terêncio Sant'ana Costa



Giselle Vilela Carvalho

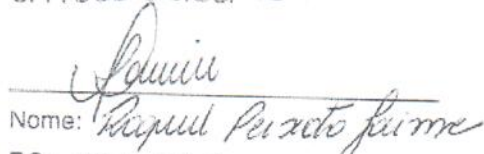

Paula Rocha Junqueira


NUTRIMAX ALIMENTOS LTDA
CNPJ: 21.598.713/0001-79

Testemunhas:


Nome: André Claudio de Sá Perito.
RG: 001126361
CPF: 855691861-15


Nome: Ana Carolina de Melo
RG: 259391
CPF: 820302351-72


Nome: Raphael Perito Junior
RG: 4717226
CPF: 736772481-91


Nome: Eduardo Pereira da Fonseca
RG: 4189069
CPF: 00378981147