

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO Nº 011/2012

PORTE CONTRATANTE: INSTITUTO SÓCRATES GUANAES - ISG, inscrito no CNPJ sob o nº 03.969.808/0003-31, com sede na Avenida Goiás, 315 – sala 606, Ed. Itamarati, Centro, CEP: 74.005/010, Goiânia (GO), neste ato representado por seu Superintendente Regional em Goiânia, Dr Alton Ribeiro, inscrito no CPF/MF sob o nº 487.119.008-06 e RG sob o nº 6722817-SSP/SP.

PARTE CONTRATADA: SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o 33.457.862/0001-05 com sede no ST de Armazenagem e Abastecimento, Qd 01, n.º 1275/1305, Brasília, DF, através de seus representantes, o Sr. Marco Aurélio Crescente, portador de cédula de identidade nº 500.3436275/SSP/RS e CPF nº 179.710.120-04, e o Sr. Marco Antônio Pinto de Almeida, portador de cédula de identidade nº 374.817/RJ e CPF nº 059.508.801-53.

As partes acima identificadas resolvem firmar o presente contrato de prestação de serviços, mediante as cláusulas e condições dispostas, a seguir, no presente instrumento.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente contrato a prestação de serviços especializados de alimentação e nutrição, pela Contratada, com fornecimento de serviços e insumos necessários para a elaboração, preparo e distribuição de refeições para os pacientes e seus acompanhantes, colaboradores e empregados do Hospital de Doenças Tropicais - HDT, incluindo preparo e transporte, conforme preços e especificações dispostos nos anexos deste contrato.

1.2 O presente contrato é vinculado à vigência do Contrato de Gestão de n.º 91/12, firmado entre o Estado de Goiás, através da Secretaria de Estado da Saúde, e o Instituto Sócrates Guanaes – ISG, Organização Social selecionada para gerir o Hospital de Doenças Tropicais de Goiás – HDT.

1.3 As especificações técnicas detalhadas, as normas de execução, de medição e de pagamento dos serviços ora contratados encontram-se dispostos nos anexos ao presente contrato

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

2.1 DA CONTRATADA

2.1.1 Fornecer refeições e demais serviços previstos neste instrumento, obedecendo às condições contidas neste contrato, observadas as normas técnicas.

2.1.2 Fornecer gêneros alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, descartáveis, material de higiene e limpeza, dentre outros) de primeira qualidade, com apreciação do **ISG** para validação da qualidade.

2.1.3 Preparar todas as refeições e serviços objeto deste contrato, de acordo com o sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) e Boas Práticas, nas quantidades constantes neste contrato, obedecendo aos percaptas elaborados, fiscalizando e zelando pelas perfeitas condições de consumo destes, desde a aquisição até a distribuição.

2.1.4 Indicar, expressamente, por escrito, o Nutricionista da Contratada responsável pela gerência das atividades (mão de obra e preparo das refeições).

2.1.5 Elaborar os cardápios encaminhando-os com 30 (trinta) dias de antecedência, para avaliação e aprovação, levando em consideração o valor calórico, incidências, cores, etc. Eventuais mudanças solicitadas deverão ser realizadas e comunicadas com período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições, conforme abaixo as gramaturas.

2.1.6 Manter equipe de profissionais em quantidade e qualidade necessárias à perfeita execução dos serviços, de acordo com o disposto no item 4.6 da Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.

2.1.7 Afastar imediatamente, das dependências do HDI, qualquer empregado, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses do Hospital, promovendo sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas.

2.1.8 Implantar e manter atualizados os programas PCMSO e PPRA.

2.1.9 Fornecer os utensílios necessários aos serviços, substituindo-os ou repondo quando necessário.

2.1.10 Dispor de local próprio para produção de refeições, durante toda a vigência do contrato, bem com arcar com toda a infraestrutura para o devido transporte, comprovando mensalmente que está cumprindo as normas vigentes da Vigilância Sanitária.

2.1.11 Fornecer equipamentos de proteção individual aos seus colaboradores, conforme as Normas Técnicas vigentes.

2.1.12 Atender com presteza às reclamações sobre a qualidade dos serviços executados, providenciando sua imediata correção, sem ônus para **CONTRATANTE**.

2.1.13 Manter em perfeito estado de asseio e limpeza, as áreas de trabalho, os equipamentos e utensílios utilizados pelo setor.

2.1.14 Arcar com todo e qualquer dano, ou prejuízo de qualquer natureza causado a **CONTRATANTE** e/ou **TERCEIROS**, por culpa da **CONTRATADA**, ou em consequência de erros, imperícia, própria ou de auxiliares, na execução dos serviços contratados.

2.1.15 Relatar ao Contratante toda e qualquer irregularidade ocorrida, que impeça ou retarde a execução do Contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias julgados necessários a seu esclarecimento.

2.1.16 Dispor de local próprio para produção das refeições fornecidas durante toda a vigência do contrato, bem como arcar com toda a infra-estrutura para o devido transporte, comprovando mensalmente que está cumprindo as normas vigentes da Vigilância Sanitária local.

2.1.17 Após o início das atividades a **CONTRATADA** deverá apresentar, sempre que solicitado pela **CONTRATANTE**, Certificado de Vistoria do Veículo, expedido pelo órgão competente da Vigilância Sanitária, constando a liberação para trânsito do objeto contratado.

2.1.18 Responsabilizar-se pela manutenção predial das dependências que envolvam a operacionalização e preparo das refeições, tais como forro, azulejos, paredes, cantoneiras, borrachas de proteção, extintores, filtros de água, pisos, instalações hidráulicas e elétricas vinculadas ao serviço, realizando reparos imediatos, às expensas, devendo, ainda, apresentar relatório mensal à Direção do Hospital ou quem expressamente indicar, informando as intercorrências, os reparos realizados assim como o estado dos equipamentos e área física posta à disposição da Contratada.

2.1.19 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, observado o princípio da ampla defesa.

2.1.20 Não utilizar qualquer linha telefônica da Unidade Hospitalar durante toda execução contratual.

2.1.21 Instalar, às suas expensas, linhas telefônicas, devendo, nesse caso, formalizar o pedido à Direção da Unidade, a qual indicará o local que poderá ser instalada a(s) linha(s);

2.1.22 Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, bem como os espaços utilizados pela CONTRATADA se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos, necessários à execução do serviço contratado.

2.1.23 Restituir os móveis à CONTRATANTE, que porventura forem emprestados à CONTRATADA, até o final do último dia do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades em que foram entregues para uso, 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.

2.1.24 Disponibilizar e instalar os demais equipamentos, móveis e os utensílios necessários à execução do Contrato, 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.

2.1.25 Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

2.1.26. Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não à CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio.

2.1.27 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.

2.1.28 Responsabilizar-se pelo controle de pragas e vetores de todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA, sempre que se fizer necessária, em datas e horários previamente estabelecidos em conjunto com a Direção da Unidade ou por pessoa/setor a quem esta expressamente indicar realizando-se preferencialmente aos domingos, cuja limpeza posterior e geral na área física, equipamentos e utensílios caberão exclusivamente à CONTRATADA.

2.1.29 O controle de pragas e vetores deverá ser executado por empresa especializada, com emissão de documento comprovando o serviço prestado, a ser avaliado antes pela Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da Unidade Hospitalar.

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

2.1.31 Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeições a pacientes, acompanhantes e servidores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução;

2.1.32 O preparo dos alimentos, em todas as suas fases, deverá ser procedido por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas de culinária e dos mais rigorosos padrões de higiene e segurança.

2.1.33 Disponibilizar a Gerência Administrativa do HDT e à Gerência UAN/HDT, 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.

2.1.34 Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás.

2.1.35 Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

2.1.36 Garantir o atendimento da adequada segurança biossanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para manipulação dos alimentos.

3


2.1.37 Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por profissionais nutricionistas e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional 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 CONTRATANTE.

2.1.38 A CONTRATADA deverá manter fixos nas instalações da Unidade Hospitalar um quantitativo mínimo 01 Nutricionista para a gestão das atividades. Na Unidade de Produção de Refeições (Cozinha Central) para o HDT a empresa deverá manter um quantitativo suficiente para o adequado desempenho dos serviços, atendendo a legislação vigente, cumprindo rigorosamente os horários de distribuição das refeições para pacientes e servidores.

2.1.39 As escalas a serem adotadas, com o número de funcionários em cada horário/turno, deverão obedecer à especificidade e rotina da Unidade Hospitalar, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de 30 (trinta) minutos e deverão ser encaminhadas previamente à Gerência da UAN/HDT.

2.1.40 Na falta de funcionário(s) a substituição deverá ser feita imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor.

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

2.1.42 Remeter mensalmente à Diretoria Administrativa da Unidade Hospitalar, as escalas de serviço de todos os empregados, especificando lotação, respectivos horários e comunicando, em tempo hábil, qualquer alteração.

2.1.43 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.

2.1.44 Promover treinamentos periódicos específicos, 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.

2.1.45 Manter a qualidade e a uniformidade do padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas (em todos os turnos).

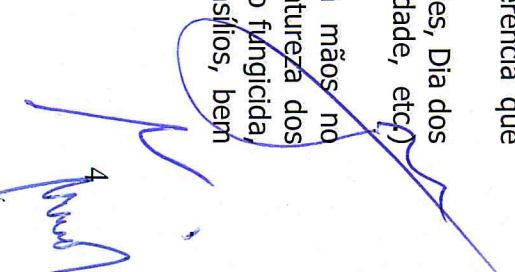
2.1.46 Preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura.

2.1.47 Fornecer, mediante prévia autorização por escrito da chefia da UAN, alimentos ou refeições, em locais e horários estipulados, quando necessário.

2.1.48 Os serviços deverão ser executados de acordo com o Termo de Referência que norteou a contratação.

2.1.49 Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia das Mães, Dia dos Pais, Festa Junina, Dia das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversário da Unidade, etc.) observadas as características de atendimento, sem custos adicionais.

2.1.50 Responsabilizar-se pela reposição de papel e sabonete líquido para mãos no refeitório utilizando produtos de higiene de linha institucional adequados à natureza dos serviços, tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida de forma a se obter a ampla higienização de alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.



2.1.51 Todo material de escritório (inclusive Informática) e limpeza para a operacionalização do serviço será de inteira responsabilidade da CONTRATADA, incluindo os de uso pessoal utilizados por seus empregados. É vedado o uso de qualquer material da CONTRATANTE.

2.1.52 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, da Unidade Hospitalar.

2.1.53 A distribuição de refeições a pacientes deverá ser em bandejas térmicas em ABS compactas, com pelo menos 05 (cinco) divisórias e sopelras térmicas em ABS, em material atóxico e inodoro, com refil e tampa e os talheres deverão ser de inox (garfo, colher e faca), salvo em pacientes/acompanhantes em isolamento e outros, onde o (a) nutricionista da Unidade Hospitalar especificar.

2.1.54 Fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, entre outros: copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá, copos de 200 ml para água, copos de 100 ml com tampa para sobremesas, copos de 250 ml com tampa para frutas à francesa, copos de 50 ml para porções especiais de alimentos líquidos ou café para pacientes e refeitório, marmitas de alumínio com no mínimo 03 (três) divisórias com capacidade de 1.000g, marmitas de isopor com capacidade de 500 ml com tampa para sopa, mingau, etc., talheres descartáveis de material resistente (garfo, colher e faca) de acordo com a refeição, sendo vedada a reutilização de qualquer material descartável.

2.1.55 Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos a pacientes e acompanhantes em saco plástico transparente, incolor, nas medidas apropriadas: talheres (5x23 cm), bolachas (10x30 cm), pães e frutas (15x30 cm). Frutas em pratos descartáveis vedados com filme plástico e com os talheres apropriados.

2.1.56 Em casos específicos, de pacientes com necessidades especiais, os utensílios padronizados deverão ser substituídos, quando solicitado pela Unidade Hospitalar, facilitando o seu manuseio.

2.1.57 A distribuição das refeições aos servidores deverá ser executada por copeiras treinadas e específicas para esta função, não podendo ser as mesmas que servem aos pacientes.

2.1.58 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 compatíveis com as normas de APPCC.

2.1.59 Apresentar fichas técnicas adaptadas quando solicitado pela CONTRATANTE nas dietas para diabéticos em que são necessárias quantidades calóricas individualizadas, e em outros casos, quando necessário, realizar adaptações nos per capitas para melhor adequação nutricional nas dietas padronizadas na Unidade;

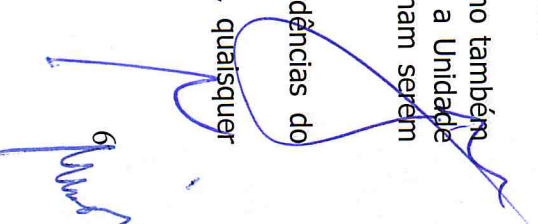
2.1.60 Apresentar diariamente o cardápio completo à clientela, afixado em local visível, nas dependências da CONTRATANTE.

2.1.61 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.

2.1.62 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 pela CCIH da Unidade, imediato à contratação do funcionário que for executar qualquer tarefa da Unidade. Funcionários que executam tarefas em áreas consideradas críticas ou semi-críticas, são proibidos de circular nas áreas de internação.



- 2.1.63** Fornecer Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos funcionários que tem contato direto com os pacientes, conforme orientação da CCIH da Unidade, como máscaras especiais, óculos de proteção e outros necessários.
- 2.1.64** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE.
- 2.1.65** Responsabilizar-se por todas as ações do lactário.
- 2.1.66** Fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pós, de qualidade microbiológica e físico-química comprovada, farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem à base de arroz, farinha com vitaminas à base de amido de milho com sabores de 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 e outros.
- 2.1.67** 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.
- 2.1.68** Fornecer água mineral (galão com 20 litros) nos setores que possuem bebedouro específico. Nos demais setores fornecer água filtrada e gelada em garrafas térmicos exclusivos para este fim.
- 2.1.69** Manipular, acondicionar e distribuir as fórmulas lácteas e fórmulas infantis especiais, dietas enterais, suplementos e módulos de acordo com a prescrição dos nutricionistas da UAN do HDT, dentro das normas técnicas sanitárias vigentes, nas quantidades e horários estabelecidos.
- 2.1.69.1** Todas as lactaristas devem possuir treinamento comprovado em lactário, sendo vedada a substituição por profissionais não capacitados.
- 2.1.70** Assegurar que seus profissionais utilizem obrigatoriamente avental, gorro, máscara, luvas e prosés descartáveis na área de manipulação.
- 2.1.71** Planejar, controlar e solicitar a quantidade adequada de equipamentos, frascos, módulos, dietas enterais, suplementos e fórmulas infantis necessárias para atender a demanda.
- 2.1.72** Fornecer mameadeiras, bicos de silicone e demais acessórios e utensílios para garantir a demanda necessária, com reposição constante, conforme rotina hospitalar.
- 2.1.73** Proceder à higienização dos recipientes individuais (mameadeiras e acessórios, copinhos para leite humano), dentro das normas técnicas sanitárias determinadas pela CCIH da Unidade Hospitalar.
- 2.1.74** Estabelecer o controle microbiológico sistemático (culturas qualitativas e quantitativas) das fórmulas lácteas e enterais, sendo no mínimo duas análises microbiológicas no mês em data e horário estabelecidos pela UAN HDT, bem como "swab" nas mãos e fossas nasais dos manipuladores, com frequência trimestral, de acordo com os critérios estabelecidos pelo Ministério da Saúde, com envio obrigatório dos resultados à CCIH e UAN do HDT.
- 2.1.75** Colaborar com as medidas de redução do consumo e us racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de empregados da Contratada.
- 2.1.76** 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 a Unidade Hospitalar, seus servidores e/ou terceiros, além de qualquer acidente em que venham serem vítimas seus empregados quando em serviço.
- 2.1.77** Cumprir as normas e regulamentos internos do **HDT**.
- 2.1.78** Comunicar a seus empregados que, enquanto permanecerem nas dependências do **HDT**, deverão submeter-se às normas de segurança e disciplina deste.
- 2.1.79** Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução do Contrato.
- 2.1.80** Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato.



2.1.81 Assumir na esfera judicial ou administrativa, quaisquer reivindicações, presentes ou futuras, relacionadas à execução deste Contrato, de caráter securitário, fiscal, administrativo, trabalhista, civil ou criminal promovida por seus empregados ou terceiros.

2.1.82 Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação demonstradas na proposta comercial.

2.1.83 Comprovar, sempre que solicitado pelo Contratante, a quitação das obrigações trabalhistas, previdenciárias, tributárias e fiscais, como condição à percepção do valor faturado.

2.1.84 Afastar imediatamente, das dependências do HDI, qualquer empregado, por mais qualificado que seja cuja presença venha a ser considerada inconveniente aos interesses do Hospital, promovendo sua substituição em até 48 (quarenta e oito) horas.

2.1.85 Assumir os ônus fiscais desde que de sua exclusiva competência advindos de pagamentos oriundos deste contrato, bem como a responsabilidade de desdobramentos da fatura, retenção de tributos de sua responsabilidade, com os quais a CONTRATANTE não tem qualquer vínculo laboral.

2.1.86 Executar serviços em perfeita harmonia e em concordância com as Instruções previstas, obedecendo às normas estabelecidas pela CONTRATANTE.

2.1.87 Submeter ao CONTRATANTE qualquer alteração na sistemática estabelecida, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada, podendo a CONTRATADA aceitar ou não a decisão da CONTRATANTE.

2.1.88 Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento da CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente Contrato.

2.1.89 Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da proposta.

2.1.90 Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido diretamente na execução deste Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários, principalmente no que tange a ISS, PIS, COFINS, FGTS e INSS.

2.1.91 Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços.

2.1.92 Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela CONTRATANTE quanto à apresentação de relatórios.

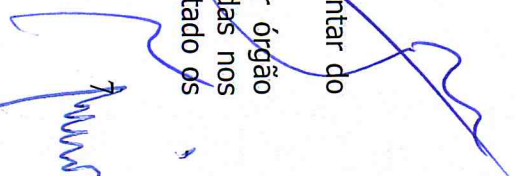
2.1.93 Providenciar a emissão da fatura dos serviços prestados, de acordo com os valores contratados até o 10º dia útil subsequente ao que se referir.

2.1.94 As notas fiscais deverão ser encaminhadas ao endereço do **CONTRATANTE**, em Goiânia, em nome do próprio **CONTRATANTE**, com as observações expressas da vinculação da despesa à execução do CG91/12 e a indicação da conta corrente e agência bancária para pagamento e acompanhados:

- a) Da certidão negativa expedida pela Seguridade Social (CND/INSS);
- b) Da certidão de regularidade frente ao FGTS (CRF/FGTS);
- c) Da Certidão Negativa de Débitos frente ao Fisco Municipal (Goiânia);
- d) Da Certidão Negativa de Débitos frente ao Fisco Estadual (Goiás);
- e) Da Certidão Negativa de Débitos frente ao Fisco Federal.

2.1.95 Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.

2.1.96 Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela CONTRATANTE, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização da CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços.



2.1.97 Assumir os ônus fiscais, as obrigações tributárias e as responsabilidades de natureza cível, trabalhista ou previdenciária, cujos ônus e obrigações de sua responsabilidade sejam advindos de lei e de pagamentos oriundos exclusivamente deste contrato, responsabilizando-se, com exclusividade e sem transferência de ônus a CONTRATANTE, pelo cumprimento dos deveres pertinentes à utilização de mão de obra em benefício próprio e necessária à manutenção da relação contratual, nos quais não poderão ser transferidos para a CONTRATANTE, salvo os tributos que for legalmente de competência da CONTRATANTE.

2.1.98 Caso a CONTRATADA seja isenta ou imune dos tributos a serem retidos na fonte pela CONTRATANTE, para resguardar a CONTRATANTE dos riscos fiscais da não retenção deverá:

- a) Informar esta condição na nota fiscal/fatura de serviços, acompanhada do enquadramento legal e;
- b) Apresentar declaração assinada por seu representante legal declarando a sua condição, se isenta ou imune e responsabilizando-se por ressarcir a CONTRATANTE de eventuais prejuízos causados pela observância desta declaração.

2.1.99 Caso a CONTRATADA esteja amparada em decisão judicial que afaste a incidência dos tributos a serem retidos na fonte pela CONTRATANTE, deverá:

- a) Em se tratando de liminar ou antecipação de tutela judicial, apresentar cópia da decisão judicial e, a cada 06 (seis) meses, a certidão de acompanhamento processual expedida pelo cartório de tramitação do processo;
- b) Em se tratando de sentença ou acórdão, com ou sem trânsito em julgado, apresentar cópia desta decisão para exame por parte da CONTRATANTE.

2.1.100 Observações finais:

- a) É assegurado a CONTRATADA o direito de defesa em qualquer situação cometida pelo presente contrato, nos termos das normas gerais do Código Civil que regulamentam os contratos entre empresas privadas.
- b) Este contrato de prestação de serviços refere-se tão somente às responsabilidades técnico-profissionais, não implicando em vínculo empregatício ou qualquer outra obrigação trabalhista.

2.2 Da CONTRATANTE

2.2.1 Orientar por escrito, a CONTRATADA, a respeito de qualquer alteração nas normas internas, técnicas ou administrativas, que possam ter reflexo no relacionamento, desde que acordado previamente entre as partes;

2.2.2 Notificar, por escrito, a CONTRATADA, sobre qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços.

2.2.3 Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

2.2.4 Efetuar o pagamento no prazo estabelecido, conforme documentos de cobrança apresentados pelo serviço prestado.

2.2.5 Manter o local cedido à **CONTRATADA** em bom estado de conservação.

2.2.6 Repor utensílios que por ventura sejam danificados ou quebrados por seus colaboradores ou pacientes, devidamente comprovado.

2.2.7 Efetuar o pagamento na forma convencional na cláusula sétima do presente instrumento, até o décimo dia do mês subsequente ao fornecimento, desde que atendidas as formalidades previstas.

2.2.8 Promover, através de um representante, o acompanhamento e a fiscalização dos fornecimentos, sob os aspectos quantitativo e qualitativo, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando à CONTRATADA as ocorrências de quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte daquela.

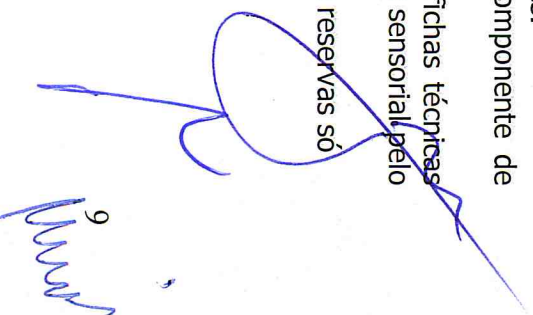
- 2.2.9** Notificar a Contratada, imediatamente, sobre as faltas e defeitos observados na execução do Contrato.
- 2.2.10** Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.
- 2.2.11** Através do FISCAL DE CONTRATO avaliar o serviço da contratada.
- 2.2.12** Disponibilizar a Contratada todas as normas e/ou rotinas de higiene e segurança vigentes no HDT.
- 2.2.13** Fornecer diariamente, listagem com nomes de servidores e outros, autorizados a receberem refeições, bem como colaborar na execução do mapa de pacientes internados; constando o quantitativo e tipo de refeição a ser servida, para direcionar as confecção e a distribuição.
- 2.2.14** Fornecer fórmulas infantis industrializadas, produtos enterais, suplementos, módulos nutricionais e correlatos (frascos e equipos) para que a Contratada proceda a manipulação e/ou distribuição.
- 2.2.15** 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.

3. Cláusula Terceira. Da Cessão de Áreas

- 3.1** No interesse da prestação dos serviços caracterizados neste Contrato, a Contratante concede à Contratada, a título precário, autorização para utilizar as instalações destinadas ao objeto contratual, localizada nas copas e cozinha das dependências do Hospital de Doenças Tropicais, bem como os equipamentos e móveis ali existentes e relacionados no **Anexo IV** que, também assinado pelas partes, fica, para todos os efeitos de direito, integrando este contrato.
- 3.2** É de responsabilidade da Contratada o bom funcionamento interno das copas e cozinha, assim como a conservação e limpeza das dependências, equipamentos e móveis cedidos pelo Contratante.
- 3.3.** O **Anexo IV**, mencionado no "caput" desta cláusula, relaciona os equipamentos, móveis e utensílios do HDT ora recebidos pela Contratada, a título de empréstimo, e pelos quais esta se responsabiliza, obrigando-se a efetuar a imediata reposição ou o conserto do material fornecido, no caso de falta ou dano em razão de desídia ou uso inadequado.

4. Cláusula Quarta - DO PADRÃO DE ALIMENTAÇÃO

- 4.1** As refeições serão preparadas com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura.
- 4.2** Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados ao Setor de Nutrição do HDT com 30 (trinta) dias de antecedência.
- 4.3** Caso ocorram eventuais mudanças nos cardápios, a Gerência Administrativa do HDT, após análise e aprovação da UAN/HDT comunicará a CONTRATADA obedecendo o período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições.
- 4.4** A Contratada não poderá, em hipótese alguma, aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.
- 4.5** A Contratada apresentará listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pelo Serviço de Nutrição e Dietética da Contratante.
- 4.6** As sobras de alimentos, após cada refeição serão desprezadas e eventuais reservas só podem ser acondicionadas pelo tempo máximo por 60 minutos.



9

4.7 As amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes serão encaminhadas, conforme solicitação da Contratante, para análise microbiológica, com a finalidade de monitoração dos procedimentos higiênicos e da qualidade dos insumos.

4.8 O Manual de Boas Práticas de Fabricação e Manipulação de Alimentos (MBPF) e o APPCC com os respectivos fluxogramas, serão elaborados e implementados pela Contratada, no prazo máximo de 90 (noventa) dias após o início da prestação de serviços, de acordo com a Portaria n.º 1.428/93 do Ministério da Saúde e Resolução – RDC ANVISA n.º 216/04, específico da Unidade, em comum acordo com o Serviço de Nutrição do Contratante.

5. CLÁUSULA QUINTA – DO HORÁRIOS DAS REFEIÇÕES

5.1 As refeições serão fornecidas nos horários descritos no quadro abaixo:

REFEIÇÃO	PACIENTES	ACOMPANHANTES	FUNCIONÁRIOS
Desjejum	07:00 às 07:30	07:00 às 07:30	06:00 às 08:00
Colação	09:00 às 09:30	-----	-----
Almoco	11:30 às 12:00	11:30	11:30 às 13:00
Lanche	14:30 às 15:00	-----	15:30 às 16:30
Jantar	17:00 às 17:30	17:00 às 18:30	21:000 às 22:00
Ceia	20:00 às 21:00	-----	02:30 às 03:30

6. CLÁUSULA SEXTA - DO PREÇO, PAGAMENTO E REAJUSTE

6.1 Os pagamentos pelo fornecimento das refeições, previstos no presente contrato se submetem ao seguinte procedimento:

6.1.1 O valor unitário pactuado para os tipos de alimentação dos colaboradores e pacientes são os relacionados nos anexos, deste contrato.

6.1.2 Nos valores mencionados neste contrato, estão incluídas todas as despesas necessárias à plena execução dos serviços, tais como de pessoal, de administração e todos os encargos incidentes sobre o serviço.

6.1.3 Os pagamentos serão efetuados em até 10 (dez) dias a partir da entrega da medição pelo Contratado devidamente acompanhada do relatório de produtividade que correspondente ao número de refeições de colaboradores e pacientes que fizeram uso do serviço multiplicado pelo valor unitário do respectivo tipo de alimentação, desde que acompanhado da nota fiscal respectiva e certidões que comprovem o cumprimento pelo Contratado.

6.1.4 A nota fiscal referida acima, e seus anexos, deverão ser entregues no Setor Contratos, no HDT, no horário comercial.

6.1.5 A Contratante, desde que não haja atrasos ou inconsistências no documento fiscal, promoverá o pagamento da despesa mediante depósito bancário ou transferência (TED/DOC) para a conta corrente indicada pela Contratada, abatidas as retenções de lei.

6.1.6 A **CONTRATADA** apresentará a nota fiscal/fatura, que virá acompanhado (a) da correspondente GPS – Guia da Previdência Social, preenchida e da GFIP – Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço e informações à Previdência Social relativa ao contrato, correspondente a última competência de recolhimento.

6.1.7 Em caso de irregularidade na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir de sua reapresentação, devidamente regularizados.

6.1.8 O prego será reajustado anualmente, tomando-se por base a variação do Índice Geral de Preços - IGPM da Fundação Getúlio Vargas ou, na sua falta, de acordo com o índice que legalmente vier a lhe substituir.

6.1.9 As faturas serão apresentadas em reais e a quitação das mesmas se dará em reais ou outra moeda que vier substituí-la.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – Do CONTROLE DE QUALIDADE E DO GESTOR DE CONTRATO

7.1 Os serviços objeto deste Contrato serão analisadas e avaliadas por profissionais habilitados e designados pela CONTRATANTE, para tal finalidade.

7.1.1 Ao profissional habilitado designado pelo CONTRATANTE para acompanhar a execução do presente contrato, compete:

- a) anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;
- b) transmitir ao contratado instruções e comunicar alterações de prazos, cronogramas de execução e especificações do projeto, quando for o caso;
- c) dar imediata ciência a seus superiores e ao Órgão de Controle Interno dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou a rescisão contratual;
- d) promover, com a presença do contratado, a verificação dos serviços, emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;
- e) fiscalizar a obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.
- f) outras correlatas.

7.2 A CONTRATANTE compromete-se a proporcionar as condições necessárias para que os profissionais de que trata o caput desta cláusula possam exercer plenamente suas funções.

8. CLÁUSULA OITAVA – Da Vigência

8.1 Este contrato terá vigência de 03(três) meses, podendo ser prorrogado a critério das partes, mediante termo aditivo, desde que comprovada a economicidade de sua manutenção através da realização de novas coletas de preços, porém sempre adstrita à vigência do contrato de gestão nº 091/12, celebrado entre o Instituto Sócrates Guanaes - **ISG** e a Secretaria de Saúde do Estado de Goiás - SES, para organização, administração e gerenciamento do Hospital de Doença Tropicais Dr. Anuar Aud –HDT.

8.2 A CONTRATADA obriga-se a cumprir com todos os compromissos legais decorrentes de sua atividade durante o período de vigência contratual, salvo se notificar expressa e previamente a CONTRATANTE acerca de qualquer impossibilidade/irregularidade na manutenção contratual, inclusive por ausência de pagamento superior a 30 (trinta) dias.

9. CLÁUSULA NONA - Rescisão

9.1 Constituem motivos de rescisão unilateral pela CONTRATANTE:

- a) O não cumprimento das obrigações pela CONTRATADA ressalvado o direito de ampla defesa e contraditório.
- b) Em caso de reajuste, a falta de acordo quanto ao percentual a ser efetuado.
- c) O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos pela CONTRATADA.
- d) O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais por parte da CONTRATADA, bem como a lentidão do seu cumprimento, levando a CONTRATANTE a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços e metas nos prazos estipulados.
- e) O atraso injustificado no início dos serviços.
- f) A paralisação dos serviços, sem justa causa e sem prévia comunicação a CONTRATANTE, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias.
- g) A subcontratação total ou parcial do objeto do presente Contrato sem prévia anuência, por escrito, da CONTRATANTE; a associação da CONTRATADA com outrem, bem como a

cessão ou transferência, total ou parcial do objeto contratado, a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA.

h) O desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços quanto ao cumprimento do contrato e das metas estabelecidas.

j) O cometimento reiterado de falhas na sua execução, anotadas em registro próprio, pela Coordenação da CONTRATANTE.

j) A dissolução da empresa contratada.

k) A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA que prejudique a execução deste Contrato.

l) A ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato;

9.2 Constituem motivos de rescisão do Contrato pela CONTRATADA:

a) O descumprimento das obrigações contratuais por parte da CONTRATANTE.

b) Atraso superior a 90 (noventa) dias, com termo inicial da apresentação das notas de cobrança a CONTRATANTE, ressalvado a hipótese de ausência de repasse por parte da Secretaria de Saúde do Estado de Goiás a CONTRATANTE.

9.3 Constituem motivos de rescisão por ambas as partes sem qualquer pagamento indenizatório ou ressarcimentos:

a) O término do prazo contratual previsto.

b) O desinteresse de qualquer das partes na continuidade do Contrato, reduzida a termo, observado o prazo de 30 (trinta) dias de denúncia.

c) A não renovação/prorrogação ou a rescisão, independente do motivo, do Contrato de Gestão n.º 91/12, firmado entre o **ISG** e a Secretaria de Estado de Saúde de Goiás – SES/GO, sem a necessidade de notificação prévia.

9.3.1. A declaração de rescisão contratual deve ser expressamente comunicada à outra parte, com exposição dos motivos que a ensejaram, estabelecendo as partes que a simples correspondência, mediante recibo, é suficiente para tanto, com exceção do motivo consignado no item 9.3, alínea b, que prescinde de notificação prévia.

9.4 Nos casos de rescisão contratual é de responsabilidade da CONTRATANTE a substituição imediata do atendimento prestado pela CONTRATADA.

9.5 As omissões, porventura encontradas e existentes neste instrumento, serão aplicadas, subsidiariamente, as normas do Código Civil Brasileiro e demais regras legais consagradas à matéria e nas normas regulamentares da CONTRATANTE.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1 A ação ou omissão, total ou parcial, da **CONTRATANTE** não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade na execução dos serviços, objeto deste Contrato.

10.2 O não cumprimento, pela **CONTRATADA**, de quaisquer das cláusulas do contrato sujeitará a mesma à aplicação de penalidades, ressalvando-se os casos fortuitos, ou motivos de força maior, devidamente comprovado.

10.3 A **CONTRATADA** deverá alegar os motivos de força maior ou os casos fortuitos dentro de 02 (dois) dias da sua verificação e apresentar os documentos para sua respectiva comprovação até 5 (cinco) dias a partir de sua cessação, para que possam ser considerados.

10.4 A **CONTRATANTE** poderá descontar, automaticamente, as multas, deduzindo-as nas faturas, após o devido processo administrativo, garantida a ampla defesa da **CONTRATADA**, em caso do não cumprimento por parte da **CONTRATADA** das exigências previstas neste contrato.

10.5 A **CONTRATANTE** poderá deduzir, nas faturas, as seguintes multas:

a) 10%(dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja irregularidade referente ao cardápio e gêneros alimentícios utilizados nas preparações, conforme especificações, objeto dos anexos.
b) 10%(dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja falta de produtos constantes nas dietas padronizadas, e o produto faltante não tenha sido substituído por outro similar.

c) 10% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja falta de utensílios necessários a utilização dos pacientes e seus acompanhantes, colaboradores e funcionários da **CONTRATANTE**, e/ou pessoas devidamente autorizadas por ela.

d) 10% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência relativa à limpeza e higiene de utensílios e equipamentos e manutenção e recuperação de áreas físicas e equipamentos, desde que não reparado pela **CONTRATADA** em tempo hábil.

e) 10%(dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja troca de produtos sem aviso prévio.

f) 30% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja evidência de fornecimento de alimentação imprópria para o consumo, sendo devidamente comprovada a responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das medidas cabíveis.

g) 30% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja a evidência de alimentos armazenados de forma inadequada ou com o prazo de validade vencido, além da retirada imediata de toda mercadoria.

h) 10% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja atraso de 30 (trinta) a 60 (sessenta) minutos, na liberação das refeições, em relação aos horários de início pré-fixados pela **CONTRATANTE**. Salvo em condições especiais (greves, passeatas, temporais).

i) 10% (dez por cento) correspondente ao dia de faturamento na data da ocorrência caso haja atraso superior a 60 (sessenta) minutos, na entrega de refeição, em relação aos horários de início pré-fixados pela **CONTRATANTE**, salvo em condições especiais (greves, passeatas, temporais).

10.5.1 As infrações serão informadas pela fiscalização através de relatórios semanais, garantindo a **CONTRATADA** a possibilidade de justificar as infrações cometidas, bem como o regular processo administrativo em caso de efetivo desconto nas faturas.

10.5.2 O processo, após o seu resultado com a respectiva decisão administrativa, deverá ser encaminhado para o pagamento já com a multa ou penalidade constando na fatura.

10.5.3. Fica assegurado à **CONTRATANTE** o direito de deduzir, do pagamento mensal devido à **CONTRATADA**, as importâncias correspondentes à aplicação de multas que porventura tenham sido aplicadas, desde que após o regular processamento do procedimento administrativo instaurado.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Dos ANEXOS

11.1 Integram este instrumento contratual, como se aqui estivessem transcritos o documento abaixo:

- a) **Anexo I** – Termo de Referência e seus apensos, a saber: I - Estimativa mensal do número de refeições; II Discriminação dos serviços; III Conceltuação; IV Horários de distribuição das refeições; V Obrigações da Contratada; VI Obrigações da Contratante;
- b) **Anexo II** - Proposta Comercial;
- c) **Anexo III** - Especificações das Refeições;

d) **Anexo IV** - Relação dos Equipamentos, Móveis e Utensílios do HDT recebidos pela Contratada.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – Do Foro

12.1 Fica eleito o Foro de Goiânia – Go, para dirimir todas as questões emergentes deste Contrato, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilégio que seja.

E por estar as partes de acordo, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma na presença das testemunhas abaixo, para que surta seus jurídicos e legais efeitos.

Goiânia (GO), 29 de Setembro de 2012.


ALTON RIBEIRO - SUPERINTENDENTE REGIONAL
INSTITUTO SOCRATES GUANAES – ISG


Marco Aurélio Crescente
SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA


Marco Antônio Pinto de Almeida

TESTEMUNHAS

NOME: _____

CPF: _____

NOME: _____

CPF: _____