

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS NECESSÁRIOS, EXCETO PARA DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTOS, INCLUINDO ELABORAÇÃO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES, QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO, INSTITUTO CEM E DO OUTRO LADO, NUTRYMAX ALIMENTOS EIRELI.

CONTRATO Nº 027/2018 -HUTRIN
Processo nº: 027

Pelo presente instrumento, de um lado o **INSTITUTO CEM**, Associação civil sem fins lucrativos, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ nº 12.053.184/0001-37, qualificado como Organização Social pelo Estado de Goiás Decreto Nº 9.184, 12 de Março de 2018, Entidade Gestora do **HOSPITAL DE URGÊNCIA DE TRINDADE - HUTRIN**, R. 03, 200 - Jardim Primavera, Trindade - GO, 75380-000 neste ato devidamente representado por sua **Diretora Presidente CLAUDINÉIA APARECIDA RAMOS MAGALHÃES**, na forma de seus atos constitutivos e alterações, doravante denominado **CONTRATANTE**, de outro lado a empresa **NUTRYMAX ALIMENTOS EIRELI**, pessoa jurídica de direito privado, inscrito no CNPJ sob o nº 21.598.713/0003-30, com sede na Rua 3 nº 294 - Jardim Primavera - Trindade - GO, neste ato representado por sua sócia Administradora: **PAULA ROCHA JUNQUEIRA**, brasileira, solteira, nutricionista, inscrito no CPF/MF sob o número 270.356.738-30, bem como no RG número 001783332 - SSP-MS, a doravante denominada **CONTRATADA**.

As partes têm entre si justo e contratado, na melhor forma de direito, mediante as cláusulas e condições adiante especificadas, que mutuamente aceitam e livremente se comprometem a cumprir e respeitar nos termos que segue:

O presente instrumento é celebrado por força do regulamento de compras, com o fundamento de que a **CONTRATANTE** possui um **Contrato de Gestão nº 107/2018-SES/GO** com o Estado de Goiás, cujo seu objeto é a formação de parceria para a execução das atividades de gerenciamento, operacionalização e execução das ações e serviços no Hospital Estadual de Urgência de Trindade Walda Ferreira dos Santos - HUTRIN, em caráter emergencial, cujo prazo de duração é de 180 dias.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

- 1.1.** O Presente Contrato tem por objeto a prestação de **SERVIÇO DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR, COM O FORNECIMENTO DE INSUMOS NECESSÁRIOS, EXCETO PARA DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTOS, INCLUINDO ELABORAÇÃO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES**, para a unidade do Hospital de Urgências de Trindade — HUTRIN.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

- 2.1.** Local de prestação de serviços será no Hospital de Urgência de Trindade – HUTRIN, R. 03, 200 – Jardim Primavera, Trindade – GO, 75380-000, Telefone: (62) 3506-7002.
- 2.2.** A CONTRATADA obrigará-se a não permitir em nenhuma hipótese, que pessoa que não seja membro de seu corpo técnico entre no HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE TRINDADE – HUTRIN, mesmo que acompanhada por funcionário cooperado ou afim, no escopo de trabalhar, estagiar ou realizar qualquer atividade que tenha a ver com o presente contrato.
- 2.3.** Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister.
- 2.4.** Assumir para si qualquer responsabilidade civil sobre eventuais erros cometidos durante a execução dos serviços objeto do presente contrato.
- 2.5.** Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela CONTRATANTE, ou qualquer órgão fiscalizador, relativa à prestação de serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização da CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços.
- 2.6.** Aceitar o desconto mensal, sem prejuízos de advertências, caso os serviços sejam em desacordo com o contrato.
- 2.7.** Oferecimento de refeições aos funcionários.
- 2.7.1** Oferecimento de desjejum sólidos, líquidos, acompanhamentos e frutas.
- 2.7.2** Oferecimento de almoço e janta com prato principal porcionado, acompanhamento, guarnição, salada, sobremesa e bebida.
- 2.7.3** Oferecimento de lanche sólido e líquido, respectivamente porcionado e autosserviço.
- 2.8.** Oferecimento de refeições á pacientes.
- 2.8.1** Oferecimento de desjejum sólidos, líquidos, acompanhados e frutas.
- 2.8.2** Oferecimento de almoço e jantar com prato principal porcionado, acompanhamento, guarnição salada, sobremesa e bebida.
- 2.8.3** Oferecimento de lanche sólido e líquido, respectivamente porcionado e auto serviço.
- 2.9.** Efetuar reparos e adaptação que se façam necessárias nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição -UAN, observando e assegurando o cumprimento da legislação vigente.
- 2.10.** Zelar para que todas as instalações e equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE se mantenham em condições de perfeita higiene e funcionamento na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários á execução do serviço contratado.
- 2.11.** Restituir os móveis á CONTRATANTE que porventura forem emprestados á CONTRATADA, entregues para uso, salvo o desgaste natural do tempo de uso, deixando as instalações físicas, elétrica e hidráulica das dependências ocupadas em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de refeições.
- 2.12.** Realizar, até o último dia da vigência contratual, uma revisão geral dos painéis, fornos, câmaras, frigoríficas e demais equipamentos que lhe forem cedidos para uso, bem como feituas de limpeza geral nas áreas utilizadas para a realização dos serviços, inclusive nas caixas de gordura.
- 2.13.** Disponibilizar e instalar os demais equipamentos móveis e os utensílios necessários á

Handwritten signature or initials in blue ink.

- execução contratual, de forma complementar aos disponibilizados pelo CONTRATANTE, podendo ser os mesmos retirados ao término da vigência contratual, correndo, de qualquer modo, às expensas exclusivas da CONTRATADA.
- 2.14.** Manter todos os equipamentos, móveis e utensílios necessários á execução dos serviços objeto deste Contrato em perfeitas condições de uso devendo substituir aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelos nutricionistas da Unidade, devido ao mau estado de conservação.
- 2.15.** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade de CONTRATANTE.
- 2.16.** Efetuar imediatamente as reposições dos equipamentos e utensílios pertencentes ou não á CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio.
- 2.17.** Responsabilizar-se pelos danos causados na rede de esgoto, vinculados á prestação de serviço, realizando reparos imediatos.
- 2.18.** 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.
- 2.19.** Zelar para que as áreas utilizadas para porcionamento e distribuição de refeição a paciente, 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 á sua execução.
- 2.20.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á por toda mão -de obra especializada, necessária á consecução dos objetivos do presente Contrato, sendo que seus empregados deverão ser contratados de acordo com a legislação trabalhista em vigor demais exigências aplicáveis.
- 5.20.1.** A CONTRATADA responsabilizar-se-á ainda pela utilização de mão de obra de terceiros sem especialização que venham a ser utilizada na complementação dos serviços , tais como: faxina, limpeza e serviços braçais, transportes e outros afins.
- 2.21.** Todo o pessoal da CONTRATADA, devidamente registrado como empregado em seus quadros funcionais deverá portar, quando em serviço nas dependências da CONTRATANTE, de acordo com **TABELA DE MÃO DE OBRA E EQUIPE TÉCNICA:**

FUNÇÕES	QUANTIDADE
Nutricionista Coordenadora	1
Técnico em Nutrição	1
Copeira Hospitalar	5
Cozinheiro Júnior	2
Auxiliar de Cozinha	3
Auxiliar de Serviços Gerais	2
Auxiliar de Estoque	1
Aprendiz	1
TOTAL	16

2.22 A CONTRATADA responsabilizar-se á pela contratação de seguro civil para o seu pessoal, como também pela responsabilidade civil e danos ou prejuízos materiais e /ou pessoais causados á CONTRATANTE, além de qualquer acidente em que seus empregados venham a ser vítimas 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 sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere á CONTRATANTE a responsabilidade de seu pagamento.

2.23 A CONTRATADA responsabilizar-se á pela alimentação, transporte, ou qualquer outro

benefício de qualquer natureza concedidos aos seus empregados, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA, exclusivamente, nos termos da legislação em vigor.

2.24 Assumir todas as despesas decorrentes do contrato, eximindo a CONTRATANTE de quaisquer obrigações.

2.25 Disponibilizar a direção e a Chefia da UAN, relação de funcionários que atuarão na execução dos serviços pactuados com Contrato e suas respectivas funções.

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

2.27 Garantir o atendimento da adequada segurança higiênico-sanitária dos alimentos, devendo para isso manter funcionários distintos para a distribuição e manipulação dos alimentos.

2.28 Manter permanentemente em serviço, inclusive em finais de semana e feriados, equipe composta por profissionais nutricionista e técnicos em nutrição e dietética inscritos no respectivo Conselho Profissional (CRN) bem como quadro operacional e administrativo devidamente qualificado, em número suficiente de forma de garantir atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões definidos pela Seção de Nutrição e Dietética (SND) da CONTRATANTE.

2.29 A CONTRATADA deverá adotar escalas, com o número de funcionários em cada horário/turno, devendo obedecer a especificidade e rotina da CONTRATANTE, de modo que o tempo de distribuição de cada refeição não se estenda por mais de 30 minutos.

2.30 A CONTRATADA na falta de algum empregado seu, deverá substituí-lo imediatamente por outro profissional com o mesmo treinamento técnico, com o objetivo de não prejudicar o andamento dos serviços do Setor.

2.31 A CONTRATADA deverá 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 obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio, biossegurança, apontando a pauta administrativa com lista de presença assinada por funcionários e periodicamente em que será realizado, apresentando cronograma ao CONTRATANTE.

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

2.33 A CONTRATADA se obriga a fornecer Equipamentos de proteção Individual (EPIs) aos seus empregados.

2.34 A CONTRATADA se obriga a preparar a alimentação com gêneros comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a CONTRATADA.

2.35 Os cardápios deverão ser elaborados e encaminhados pela CONTRATADA à SND do Hospital, com a devida antecedência. Eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelas nutricionistas da SND ou promovidas pela CONTRATADA deverão ser realizadas e comunicadas com o período mínimo de 24 (vinte e quatro) horas que antecedem a distribuição das refeições.

2.36 A CONTRATADA deverá elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia da Mãe, Dias dos Pais, Festa Junina, Dias das Crianças, Natal, Ano Novo, Aniversário da Unidade, etc.) observadas as características de atendimento, e sem custos adicionais.

2.37 A CONTRATADA deverá elaborar fichas técnicas de acordo com os per capita de todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal (tratamento conservador) hipo e hipercalêmica, hipossódica, hipolípida, hiperproteica, e hipercalórica. As mesmas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e /ou outro que for necessário conforme especificações de cada dietas constantes em manual e relação de porcionamentos anexos.

2.38 A CONTRATADA apresentará diariamente o cardápio completo aos pacientes, acompanhantes e colaboradores da unidade hospitalar, o qual será fixado em local e forma visível, nas dependências da CONTRATANTE, sem rasuras.

Handwritten initials in blue ink, possibly 'AT' and 'H'.

2.39 A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

2.40 A CONTRATADA deverá coletar, diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados que ficarão sob sua guarda e responsabilidade por um período de 72(setenta e duas) horas em congelador ou freezer, para garantir o controle de qualidade da alimentação e apurar eventuais responsabilidades sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais e para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênico-sanitários e da qualidade dos insumos.

2.41 A CONTRATADA deverá providenciar porções de todas as refeições/ preparações elaboradas á nutricionista responsável para degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem inadequadas ou impróprios para o consumo.

2.42 A CONTRATADA deverá apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e /ou amostras dos produtos utilizados quando solicitado para análise técnica e sensorial pela Seção de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE.

2.43 A CONTRATADA deverá desprezar, após cada refeição as sobras de alimentos, salientando que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 (sessenta) minutos.

2.44 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.

2.45 A CONTRATADA deverá atender a todos os da unidade Hospitalar (pacientes , funcionários , acompanhantes e outros) com tratamento eficiente e cortês .

2.46 A CONTRATANTE deverá cumprir os horários de distribuição das refeições para pacientes e servidores , conforme padronização interna.

2.47 A CONTRATANTE não admitirá, em hipótese alguma, a não observância pela CONTRATADA das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, á limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo , preparo e distribuição dos alimentos, estabelecendo o controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método "APPCC"(Análise de Risco por Ponto Critico de Controle).

2.48 A distribuição de refeições para os pacientes deverá der realizada pela CONTRATADA, em marmitex de alumínio com 3 divisórias com capacidade de 1000 g com tampa ou em embalagem isopor MO 70 com capacidade de 500 ml (para sopas) com tampa, e os talheres descartáveis (colher, faca e garfo), todos em material atóxico e inodoro e resistentes.

2.49 A CONTRATADA deverá fornecer todo o material descartável necessário á boa execução do serviço, sendo copos de 300 ml com tampa para suco, leite e chá; copos de 100ml com tampa de sobremesas, copos de 250 ml com tampa para frutas á francesa. Fica vedada a reutilização de qualquer material descartável.

2.50 A CONTRATADA deverá embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos a pacientes e a acompanhantes em saco plástico transparente, incolor, nas medidas apropriadas: talheres (5x23cm), bolachas (10/30cm), pães e frutas (15x30cm). Frutas em pratos descartáveis vedados com filme plástico.

2.51 A CONTRATADA deverá fornecer, manipular e distribuir as fórmulas lácteas simples, com leite pasteurizado integral UHT ou em pó, de qualidade microbiológica e físicoquímicas comprovada. Farináceos (amido de milho, farinha para mucilagem á base de milho, farinha pára mucilagem á base de arroz, farinha com vitaminas á 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 e outros.

2.52 A CONTRATADA distribuirá água filtrada e gelada para os pacientes nas enfermarias e/ou quartos em jarras plásticas, incolor, atóxicas, inodora com tampa, com copos como saladas e sobremesas manter em condições de resfriamento compatíveis com a legislação.

2.53 A CONTRATADA deverá fornecer aos pacientes que não consomem carne vermelha a opção de

Handwritten signature

Handwritten initials

carne de frango ou ovo, conforme porcionamentos estabelecidos em material anexo a este instrumento contratual.

2.54 Cumprir com as responsabilidades dispostas em anexo no Quadro de Responsabilidades .

2.55 Os insumos utilizados pela CONTRATADA deverão ser de procedência e de qualidade, preparados dentro do prazo de validade do fornecedor, observando a gramatura definida na proposta.

2.56 Ficará a CONTRATADA mediante autorização prévia dos responsáveis do setor refeições, alimentos em locais estipulados, a exemplo do Centro Cirúrgico, Unidade de Tratamento Intensivo, sala de reunião, diretorias, entre outros quadros necessários.

2.57 A CONTRATADA não realiza aproveitamento de alimentos entre serviços ou doação de sobras.

2.58 A CONTRATADA providenciará degustação das refeições ao responsável indicado pelo cliente com a devida antecedência, devendo realizar imediata alteração ou substituição das preparações que se apresentarem inadequadas para o consumo.

2.59 A CONTRATADA disponibilizará máquinas e equipamentos, assim como personalizará o refeitório para a realização dos serviços. Na formação dos preços ora apresentados, as máquinas e equipamentos tiveram suas depreciações consideradas em 12 meses.

2.60 A CONTRATADA deve 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.

2.61 A CONTRATADA deve 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 adequadas 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 Vigilância Sanitária.

CLÁUSULA TERCEIRA - DO PRAZO

3.1. Este contrato é de caráter emergencial, com prazo não superior a 180 (cento e oitenta) dias, com vigência a contar da assinatura deste contrato, iniciando em **27.11.2018** e findando impreterivelmente em **26.05.2019**.

3.2. O presente instrumento está vinculado à vigência do **Contrato de Gestão nº 107/2018-SES/GO** firmado entre o **CONTRATANTE** e o **PARCEIRO PÚBLICO ESTADO DE GOIÁS**, o qual, uma vez interrompido, suspenso ou rescindido, o presente Contrato também o será automaticamente.

CLÁUSULA QUARTA - DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. As despesas decorrentes deste contrato correrá à conta de recursos específicos consignados referentes ao **Contrato de Gestão nº 107/2018-SES/GO** celebrado entre o **CONTRATANTE** e o **PARCEIRO PÚBLICO ESTADO DE GOIÁS**.

4.2. Os pagamentos à **CONTRATADA** estão vinculados ao repasse financeiro mensal do **PARCEIRO PÚBLICO ESTADO DE GOIÁS**, de modo que, caso não ocorram os Repasses Financeiros, ou ocorrendo atraso destes, da mesma forma culminará no não pagamento ou no atraso do pagamento à **CONTRATADA**, não incidindo à **CONTRATANTE** a obrigação de arcar com quaisquer espécies de multas ou indenizações à **CONTRATADA**.

CLÁUSULA QUINTA - DO PREÇO

5.1. A remuneração da **CONTRATADA** será variável conforme o fornecimento das refeições, de acordo com as tabelas anexadas a este instrumento. (ANEXO I)

5.2. O pagamento acima será efetuado mediante a apresentação da competente Nota Fiscal, além da apresentação de relatório das atividades indicando todos os serviços prestados, vale ressaltar que deverá estar **discriminada na Nota Fiscal o número do Contrato de Gestão nº 107/2018-SES/GO**.

5.3. **Para o pagamento será imprescindível encaminhar junto a Nota Fiscal:**

Handwritten signature or initials in blue ink.

- 5.3.1. As Certidões de Regularidade Fiscal e Trabalhista exigidas em lei.
5.3.2. Declaração de Isenção de INSS, quando for o caso.
- 5.4. A nota fiscal com defeitos ou vícios deverá ser retificada, substituída ou complementada, sendo que o prazo de pagamento reiniciará após a regularização, sem quaisquer ônus para o **CONTRATANTE**.
- 5.5. Os pagamentos serão efetuados mediante crédito em conta-corrente devendo a CONTRATADA informar o número do banco, da agência e conta bancária da empresa na Nota Fiscal.

Cód do Banco	Agência	Conta-Corrente
033	3444	13004430-8

- 5.6. O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias, contados do aceite da Nota Fiscal e fatura correspondente, condicionado ao cumprimento integral dos serviços e relatório das atividades.

CLÁUSULA SEXTA – DA REPACTUAÇÃO E DO REAJUSTE.

- 6.1. O Contrato poderá ser repactuado, visando adequação aos novos preços de mercado e demonstração analítica da variação dos custos do contrato, devidamente justificada ou com a solicitação de mais serviços, bem como a adequação dos serviços e demandas exigidas, a partir de negociação acordada entre as partes.
- 6.2. A repactuação deve ser entendida como ajuste entre as partes, visando manter o equilíbrio econômico-financeiro do contrato.
- 6.3. A repactuação deverá ser precedida de demonstração analítica do aumento ou diminuição dos custos, de acordo com os preços apresentados pela **CONTRATADA** e **CONTRATANTE** e em conformidade com a legislação vigente à época.
- 6.4. As alterações dos valores contratuais, em função da repactuação, serão efetivadas através de Termo Aditivo, vedando-se, terminantemente, efeito financeiro retroativo ao instrumento firmado.
- 6.5. A repactuação, compreendendo todas as suas fases, será registrada no processo da contratação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA.

7. A **CONTRATADA** estará sujeita às seguintes obrigações:
- 7.1. Realizar os serviços descritos em Cláusula Primeira, dentro dos padrões de qualidade e eficiência exigidos pelo serviço.
- 7.2. Efetuar o ressarcimento de quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus funcionários em serviço, causados a terceiros ou ao patrimônio público, no prazo máximo de 05 (cinco) dias, contados da notificação ou comunicação efetuada pela fiscalização do **CONTRATANTE**;
- 7.3. Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes do contrato;
- 7.4. Atender a todas as solicitações feitas pelo **CONTRATANTE** para o fornecimento de informações e dados sobre os serviços;
- 7.5. Manter todas as condições mínimas exigidas pelos órgãos competentes para a consecução do presente contrato, sob pena de rescisão unilateral do mesmo;
- 7.6. Sanar, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, contadas da notificação ou comunicação, quaisquer irregularidades ou defeitos verificados pela fiscalização do **CONTRATANTE**;
- 7.7. Executar o serviço de forma silenciosa, ordeira e com urbanidade para com a população;
- 7.8. Substituir qualquer membro da equipe que, a critério do **CONTRATANTE**, apresente comportamento inadequado, ainda que não possa ser demitido;
- 7.9. Não permitir que seus funcionários solicitem gratificações ou contribuições materiais de qualquer espécie, durante a consecução do presente instrumento;
- 7.10. Manter seus funcionários sempre identificados durante a execução dos serviços, quando necessário;

Handwritten signature or initials in blue ink.

- 7.11. Cumprir todas as disposições legais pertinentes à saúde e segurança do trabalho às quais estão sujeitos contratos de trabalho regidos pela CLT, independente do seu quadro de pessoal enquadrar-se nesta situação;
- 7.12. Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à **regularidade fiscal, previdenciária, trabalhista, qualificação técnica e cumprimento da proposta.**
- 7.13. Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente 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.
- 7.14. Adimplir com toda e qualquer obrigação trabalhista que eventualmente venha a ser reconhecida judicialmente ou administrativamente por qualquer órgão administrativo e/ou fiscalização.
- 7.15. Manter sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços.
- 7.16. Submeter-se a qualquer órgão público quando for procurado, devendo apresentar tudo o quanto for solicitado.
- 7.17. Fica vedada a entrada de qualquer pessoa que não seja membro do corpo técnico da CONTRATADA no Hospital de Urgência de Trindade – HUTRIN.
- 7.18. Manter registro para controle e fiscalização, legalmente ou administrativamente exigidos, dos diagnósticos e procedimentos adotados, observadas as questões éticas e o sigilo profissional.
- 7.19. Apresentar Relatório analítico das atividades em anexo a Nota Fiscal de serviços de acordo com os valores contratados, **até o dia 5 (cinco) subsequente do mês da efetiva prestação do serviço, no qual deverá vir instruído com as Certidões de Regularidades Fiscais Federal (conjunta, CRF e Previdenciária), Estadual, Municipal (ISSQN), FGTS e Trabalhista (TST), sob pena do pagamento ocorrer em até 45 (quarenta e cinco) dias do recebimento do documento de cobrança** em atenção aos princípios públicos da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 8.1. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA**.
- 8.2. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços que a **CONTRATADA** entregar fora das especificações do contrato ou do edital e seus anexos.
- 8.3. Acompanhar e fiscalizar a execução contratual.
- 8.4. Exigir que a **CONTRATADA** atenda as normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

CLÁUSULA NONA – DA RESCISÃO

- 9.1. Constitui motivo para rescisão unilateral e administrativa do contrato, independentemente das sanções legais e contratuais aplicáveis, a critério da **CONTRATANTE**, quando a **CONTRATADA**:
- 9.2. O não cumprimento ou cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos, inclusive com a lentidão do seu cumprimento.
- 9.3. A paralisação sem justa causa e prévia comunicação ao **CONTRATANTE**.
- 9.4. A cessão ou transferência, total ou parcial deste contrato, bem como a ocorrência de fusão, cisão ou incorporação da **CONTRATADA**, salvo mediante expressa anuência do **CONTRATANTE**.
- 9.5. Desatendimento às determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores.
- 9.6. A dissolução da sociedade da **CONTRATADA** ou o falecimento de seus representantes.
- 9.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da **CONTRATADA**, que

Handwritten signature or initials in blue ink.

- prejudique a execução do contrato.
- 9.8.** Pela inexecução total ou parcial do presente Contrato, vindo à CONTRATADA a incorrer em uma das situações previstas neste contrato e, segundo a gravidade da falta cometida, a CONTRATANTE poderá aplicar as penalidades descritas no contrato.
- 9.9.** No caso da aplicação das penalidades previstas e respectivos subitens, a CONTRATANTE requisitará previamente da CONTRATADA, os esclarecimentos devidos, os quais serão fornecidos pela última formalmente, no prazo máximo de 48 horas.
- 9.10.** Atraso injustificado no início dos serviços.
- 9.11.** Falhas na execução dos serviços.
- 9.12.** Não provar as regularidades relativas para com a Fazenda Federal, Estadual, Municipal, FGTS e Trabalhista.
- 9.13.** Término do **Contrato de Gestão nº 107/2018-SES/GO.**

CLÁUSULA DÉCIMA - DAS PENALIDADES

- 10.1.** O não cumprimento da CONTRATADA das obrigações dispostas neste contrato sujeitará, inicialmente, à aplicação da pena de advertência por escrito. Na hipótese de reincidência de qualquer tipo de transgressão, será rescindido o contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

- 11.1.** A Fiscalização dos serviços será realizada pela CONTRATANTE, pela DIRETORIA TÉCNICA E GERAL DO HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE TRINDADE/GO E PELOS DIRETORES TÉCNICO E ADMINISTRATIVO DO INSTITUTO CEM, cabendo respectivamente a estes a aceitação dos serviços e o aceite da fatura respectivamente pela área de atuação.
- 11.2.** A Fiscalização terá poderes para, nos locais de trabalho, proceder qualquer determinação que seja necessária à perfeita execução dos serviços, inclusive podendo determinar a paralisação dos mesmos quando não estiver havendo atendimento às cláusulas contratuais.
- 11.3.** A Fiscalização terá poderes para solicitar a substituição de funcionários que apresentarem comportamento desrespeitoso.
- 11.4.** A fiscalização citada nos itens anteriores não isenta a CONTRATADA das responsabilidades assumidas com a celebração do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 12.1.** Quaisquer casos, eventos ou circunstâncias não avençadas ou não previstas neste contrato, serão, em princípio, dirimidos por intermédio de imediata consulta ao CONTRATANTE, de forma expressa, regulamentar e em tempo hábil para o seu atendimento.
- 12.2.** Os serviços realizados de forma incompleta serão considerados como não cumpridos em seu todo, arcando a CONTRATADA com todas as obrigações contratuais resultantes, e pelas perdas e danos causados ao CONTRATANTE e terceiros.
- 12.3.** A CONTRATADA não poderá suspender o cumprimento de suas obrigações e deverão tolerar os possíveis atrasos de pagamentos, no tempo previsto no art. 78, inciso XV da Lei Federal nº. 8.666/93.
- 12.4.** O não cumprimento/pagamento das obrigações legais da CONTRATADA que possam gerar responsabilidade solidária ao CONTRATANTE, terá este o direito de reter os créditos como garantia para o cumprimento das obrigações pendentes.
- 12.5.** A eventual aceitação, por uma das partes, da inexecução, pela outra, de quaisquer cláusulas ou condições deste Contrato, a qualquer tempo, deverá ser interpretada como mera liberalidade, não implicando, portanto, na desistência de exigir o cumprimento integral do aqui estabelecido, não devendo ser considerado modificação ou novação do presente Instrumento.
- 12.6.** O presente contrato não gera qualquer relação trabalhista entre o Pessoal da CONTRATADA em relação ao CONTRATANTE, e assim reciprocamente, nem tampouco solidariedade civil ou fiscal entre as Partes. A CONTRATADA se responsabiliza perante o CONTRATANTE pela observância da regulamentação trabalhista em relação aos seus colaboradores que venham

X
ef

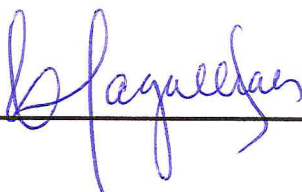
prestar serviços ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

13. Para dirimir as questões oriundas da execução desse contrato, fica eleito o foro da Comarca de Trindade/GO renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim contratadas as partes firmam o presente em três vias de igual forma e teor e subscritas por duas testemunhas.

Trindade, 27 de novembro de 2018.



INSTITUTO CEM
Claudinéia Magalhães
Diretora Presidente



NUTRYMAX ALIMENTOS EIRELI
Paula Rocha Junqueira
Sócia Responsável

TESTEMUNHA 01

Nome:

CPF:

RG:

TESTEMUNHA 02

Nome: *Abalberto de Souza Macedo*

CPF: *714.117.711-68*

RG: *395352-9-020-60*

ANEXO I

Quadro de responsabilidades

SERVIÇOS	CEM	NUTRYMAX
Água / Energia Elétrica	X	
Alvará de Funcionamento de Serviço de Alimentação	X	
Ambientação ,identidade e comunicação visual do restaurante		X
Análise microbiológica e controle de qualidade		X
Aquisição de utensílios		X
Controle de Pragas	X	
Descartáveis (Guardanapo , palito de dente , copos etc) e gêneros alimentares		X
Equipamentos (Fogão ,freezer, processador de legumes etc)		X
Equipamentos de informática e software		X
Gás		X
Internet	X	
Limpeza de Caixa d´água e gordura	X	
Limpeza interna do duto da coifa	X	
Manutenção de Equipamentos		X
Manutenção Predial	X	
Materiais de Escritório		X
Móveis (Mesa , cadeiras , prateleiras etc)		X
Pintura do salão	X	
Produtos de Limpeza e Higiene		X
Reposição de Utensílios		X
Tarifa de Telefonia		X
Tarifa Externa de Dejetos	X	

Handwritten signature

Preços Fixos - Gestão Direta

PACIENTE ADULTO- DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 5,60
Colação	R\$ 3,30
Almoço	R\$ 15,69
Lanche	R\$ 7,04
Jantar	R\$ 15,69
Ceia	R\$ 6,36

PACIENTE - DIETA LÍQUIDA -LT	VALOR UNIT.
Desjejum – Líquida 250ml	R\$ 4,84
Desjejum líquido Pastosa/ Líquida Restrita -250ml	R\$ 4,84
Colação Líquida- 250ml	R\$ 2,42
Colação Líquida Pastosa / Líquida Restrita -250	R\$ 2,42
Almoço Líquida -400ml	R\$ 7,75
Almoço Líquida Pastosa/ Líquida Restrita - 400ml	R\$ 7,75
Lanche Líquida -250ml	R\$ 2,42
Lanche Líquida Pastosa / Líquida Restrita -250ml	R\$ 2,42
Jantar Líquida - 400ml	R\$ 7,75
Jantar Líquida Pastosa ; Líquida -400ml	R\$ 7,75
Ceia Líquida -250ml	R\$ 2,42
Ceia Líquida Pastosa/ Líquida Restrita- 250ml	R\$ 2,42

ACOMPANHANTES	VALOR UNIT
Desjejum	R\$ 5,60
Almoço	R\$ 15,69
Jantar	R\$ 15,69

FUNCIONÁRIOS	VALOR UNIT
Desjejum	R\$ 5,60
Almoço	R\$ 15,69
Jantar	R\$ 15,69

EXTRAS	VALOR UNIT
Abacaxi porção de 200g	R\$ 1,03
Água de Cocô 200m ml -UND	R\$ 2,84
Banana 150g	R\$ 0,70
Biscoitos Diversos – porção de 100g	R\$ 1,38
Bolo Simples 100g	R\$ 2,94
Café 50ml	R\$ 0,17
Caldo de Legumes 200ml	R\$ 0,88
Chá 200ml	R\$ 0,72
Gelatina 100ml	R\$ 0,26
Gelatina Diet 100ml	R\$ 0,51
Iogurte 120 g-Um	R\$ 1,99
Iogurte 120g Diet/ Ligth-Unit	R\$ 4,43
Laranja 200g	R\$ 0,39
Leite Pasteurizado 200ml	R\$ 1,00
Maça 150g	R\$ 1,18
Mamão 200g	R\$ 0,73
Melancia 200g	R\$ 0,48
Melão 200g	R\$ 1,20
Mingau 250ml	R\$ 1,22
Pera 150g	R\$ 2,08
Salada de Frutas 200g	R\$ 2,99
Suco de Frutas 250ml	R\$ 1,34
Vitamina de Frutas - 250ml	R\$ 2,21
Pão de Queijo 100g	R\$ 4,87
Sanduíche Unit	R\$ 9,19
Leite Achocolatado 200ml	R\$ 1,03
Uva 150g	R\$ 1,82
Mini Salgado	R\$ 2,89
ÁGUA Mineral 1,5 L	R\$ 3,32
Queijo Mussarela 30g	R\$ 1,39
Coquetel Laxativo 300ml	R\$ 0,94
Escaldado 300ml	R\$ 1,33

[Handwritten signature]
[Handwritten signature]