

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 087/2024-C**

Pelo presente instrumento particular, o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, Organização Social detentora do Contrato de Gestão nº 196/2022 firmado com Município de Salvador/BA, inscrita no CNPJ sob o nº 11.344.038/0011-70, com sede na Rua Jardim Madalena, nº 461, Brotas, Salvador/BA, CEP 40.285-505, neste ato representada por seu Presidente, o **Sr. José Jorge Urpia Lima**, inscrito sob o CPF/MF nº 123.126.815-87 e portador da cédula de identidade RG nº 916317-42, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro lado, **NOVO SABOR PARA COZINHA INDUSTRIAL LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 26.710.728/0001-09, com sede na R. Silvio Araújo, nº 0, Gl Térreo, Periperi, Salvador/BA, CEP 40.726-320, neste ato representada por seu sócio administrador, o **Sr. Gil Carlos da Costa**, inscrito no CPF sob o nº 496.364.215-07, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, têm justo e contratado nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste instrumento, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada para os serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para a elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de atender as necessidades relativas à Gestão, Operacionalização e Execução das ações e Serviços de Saúde da Unidade de Pronto Atendimento - UPA Brotas, localizada na Rua Jardim Madalena, nº 461, Brotas, Salvador/BA, CEP 40.285-505 nas condições e especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta apresentada a **CONTRATANTE**, os quais passarão a ser parte integrante do presente ajuste, independentemente de sua transcrição.

**Parágrafo Primeiro** – Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes e especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Segundo** – Na necessidade de quaisquer outras disposições complementares, serão devidamente acrescentadas, das quais ambas as partes terão o conhecimento integral e a devida aceitação por meio de Termo Aditivo.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

Os serviços solicitados neste Contrato deverão ser executados, de acordo com a listagem abaixo, podendo haver acréscimo ou redução de acordo com a necessidade da Unidade, sendo atestado em Relatório de Evidências pelo Gestor do Contrato. Eventual necessidade de serviços que sejam acessórios e essenciais a uma perfeita execução dos objetos aqui previstos poderá ocorrer mediante aditamento contratual desde que demonstrada sua economicidade;

- a) A produção, fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios em geral, descartáveis, entre outros) e equipamentos necessários para a perfeita execução do escopo, a fim de garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários em observância às normas vigentes da vigilância sanitária.
- b) A prestação dos serviços será realizada diariamente, abrangendo sábados, domingos e feriados, sem interrupção, devendo sempre preparar e servir o cardápio aprovado pela Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas. Quaisquer outras necessidades acessórias que surjam em decorrência da execução dos objetos aqui previstos, poderão ocorrer mediante aditamento contratual desde que evidenciada a necessidade, bem como demonstrada a economicidade.
- c) A **CONTRATADA** deverá manter, às suas custas, espaço próprio e adequado para produção dos alimentos, disponibilizar utensílios como bandejas, pratos, rechaud com banho-maria etc., bem como descartáveis como talheres, copos e outros itens que sejam indispensáveis ao consumo dos alimentos, assim como equipamentos como micro-ondas, armário de aço inox, fogão industrial, galheteiros, palets, garrafas térmicas, freezers, carrinhos térmicos, refrigerador, liquidificador, bandejas, mesas e cadeiras, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA**, a reposição e manutenção e/ou aquisição de demais equipamentos necessários para a produção e fornecimento das refeições.
- d) As refeições deverão ser produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas conforme especificações validadas pela Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas. A quantidade de desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar/café da noite, ceia, sopa e extras, será, conforme estimativa mensal, estabelecida conforme os quadros I e II a seguir apresentados:

ESTIMATIVA DE REFEIÇÕES MENSAIS					
PACIENTE		COLABORADOR		ACOMPANHANTE	
ITEM	TOTAL/MÊS	ITEM	TOTAL/MÊS	ITEM	TOTAL/MÊS
DESJEJUM	700	DESJEJUM	800	DESJEJUM	340



LANCHE DA MANHÃ	700	LANCHE DA MANHÃ	0	LANCHE DA MANHÃ	0
ALMOÇO	700	ALMOÇO	1550	ALMOÇO	340
LANCHE DA TARDE	700	LANCHE DA TARDE	0	LANCHE DA TARDE	0
JANTAR/CAFÉ DA NOITE	*750	JANTAR/CAFÉ DA NOITE	300	JANTAR/CAFÉ DA NOITE	*350
CEIA	750	CEIA	900	CEIA	0

DESCRIÇÃO EXTRA	PORÇÃO	QNT ESTIMADA
Suco	300ml	15
Suco	200ml	5
Mingau	300ml	10
Mingau	200ml	Quando necessário
Vitamina/Coquetel	300ml	Quando necessário
Iogurte	300ml	Quando necessário
Iogurte	200ml	Quando necessário
Chá	300ml	15
Água de Côco	300ml	10
Limada	300ml	10
Caldo de Carne com Legumes	300ml	10
Sopa	300ml	Quando necessário
Sopa	200ml	Quando necessário
Pão	01 uni	Quando necessário
Biscoito	07 uni	Quando necessário
Ovos Cozidos	02 uni	Quando necessário
Porção de Frutas	200g	Quando necessário
Café Preto	1L	30
Café com Leite	1L	Quando necessário
Achocolatado	1L	Quando necessário
Chocolate Quente	1L	Quando necessário
Suco	1L	Quando necessário
Salada de Frutas	200g	Quando necessário

- e) Os lanches da manhã e da tarde serão servidos apenas aos pacientes.
- f) As solicitações de alimentos fora da lista de extras poderão ocorrer conforme necessidades eventuais de pacientes, que serão devidamente descritas e submetidas à liberação da Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas.

- g) Todas as refeições deverão ser distribuídas nos locais e horários especificados e na temperatura indicada, no prazo máximo de até uma hora após o seu preparo, para garantir a segurança microbiológica dos alimentos.
- h) A **CONTRATANTE** poderá solicitar degustação e terá a prerrogativa de recusar o que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má qualidade ou insatisfatório.
- i) As preparações que forem recusadas deverão ser modificadas ou substituídas de acordo com o checklist de degustação apresentado formalmente à **CONTRATADA**.
- j) No caso de cardápio contendo prato proteico à base de carnes (frango, carne bovina, suína e peixe) preparado com molhos, massas ou com vegetais (ex. lasanha, escondidinho de batata ou mandioca), deverá ser considerado o peso drenado. A parte não proteica (molho, massa ou vegetal) deverá ser acrescido após a preparação atingir o ponto drenado.
- k) No transporte das refeições até a unidade da **CONTRATANTE** e durante a distribuição na unidade deverá ser garantida e evidenciada a temperatura mínima de 60°C para preparações quentes e temperatura máxima de 10°C para preparações resfriadas, pelo prazo de até 02 (duas) horas de distribuição. A embalagem, acondicionamento e o transporte devem ser realizados de forma a garantir a integridade e qualidade das refeições. Não serão aceitas refeições com embalagens semiabertas, rompidas, com alimentos derramados, sujas ou que apresentem outros sinais de falhas no acondicionamento e transporte.
- l) O fornecimento de gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (equipamentos, utensílios, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária, de modo a manter o ambiente sempre limpo.
- m) A **CONTRATADA** obriga-se a utilizar ingredientes de boa qualidade no preparo das refeições, bem como a garantir a total higiene na manipulação dos alimentos.
- n) As especificações estabelecidas neste Contrato deverão ser atendidas, ou poderão ter soluções previamente submetidas por escrito à **CONTRATANTE** e expressamente aprovadas por ela/ Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas, mesmo que divergentes das especificações originais, desde que sejam mantidas as exigências conceituais de padrão, que atenda aos requisitos nutricionais e sanitários.
- o) Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Branda Hipossódica Diabetes Mellitus, Pastosa Hipercalórica etc. Os alimentos fornecidos podem ser refinados ou integrais conforme orientação da equipe de nutrição;



- p) Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, podendo a **CONTRATANTE** emitir parecer negativo formal da matéria prima utilizada;
- q) Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne e soja texturizada no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas;
- r) Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética da UPA Brotas com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias;
- s) A Seção de Nutrição e Dietética da Unidade terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente;
- t) A prestadora do serviço de alimentação terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Unidade. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final;
- u) Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser realizadas e comunicadas, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições;
- v) O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para se necessárias alterações, visando um atendimento adequado do serviço;
- w) As medições quantitativas das refeições são repassadas mensalmente, após conferência do Nutricionista responsável técnico do SND, juntamente com o setor financeiro da **CONTRATADA**, para análise financeira e de acordo com a tabela no Anexo I, informando a média mensal das refeições;
- x) Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o Anexo II, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos;
- y) Para o desenvolvimento do Serviço de Nutrição e Dietética na Unidade, em todos os dias da semana, se faz necessário a disponibilização da mão de obra de uma Técnica de Nutrição em horário administrativo de segunda à sexta-feira, com carga horária de 44hrs semanal e seis copeiras no total, conforme dimensionamento abaixo, para o atendimento do serviço previsto neste Contrato, sendo a contratação e treinamentos de responsabilidade da **CONTRATADA**,

garantindo a cobertura de férias. A **CONTRATADA** deve observar a carga horária estabelecida em Convenção Coletiva das categorias de seus funcionários alocados no Contrato. Os postos poderão sofrer alterações definidas pela gestão da Unidade:

- Duas copeiras com atribuição dietista, ambas com jornada de trabalho 12/36hrs;
- Duas copeiras de produção, ambas com jornada de trabalho 12/36hrs;
- Duas copeiras de produção, para o serviço noturno, ambas com jornada de trabalho 12/36hrs;

z) A prestadora de serviço deve ter um profissional Nutricionista, Responsável Técnico, que deverá supervisionar tecnicamente as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições;

aa) A Nutricionista da **CONTRATADA** ficará responsável pelo desenvolvimento de atividades técnicas como: escala, planejamento de compras, confecção de cardápios, monitoramento dos POP'S e planilhas de controle em boas práticas de produção, higiene e saúde do manipulador e treinamentos etc.;

bb) Horário de funcionamento do SND e a escala de trabalho dos funcionários, prestadores de serviço, devem ser direcionadas e aprovadas pela Nutricionista RT e Diretoria Administrativa do **CONTRATANTE**;

cc) Fica sob responsabilidade da **CONTRATADA** fornecer, quando solicitada, as Fórmulas infantis e especiais (via oral ou enteral), e suplementos para complementar a dieta de pacientes com estado nutricional em desnutrição em um prazo de até 24 horas após a solicitação pelo **CONTRATANTE**;

dd) Fica sob responsabilidade da **CONTRATADA** fornecer água potável e filtrada para colaboradores e pacientes, assim como a instalação e manutenção dos purificadores de água e filtros;

ee) Fica sob responsabilidade da **CONTRATADA** fornecer frasco descartável, transparente para realizar a envase de dieta enteral, quando solicitado pelo **CONTRATANTE**.

#### **DO LOCAL E HORÁRIO DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES**

a) O serviço de preparo e fornecimento de refeição hospitalar compete o preparo e fornecimento de refeições a todos os pacientes nos horários de desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar/café da noite e ceia (06 refeições/dia), aos colaboradores serão ofertadas 04 refeições/dia (desjejum, almoço, jantar/café da noite e ceia) e acompanhantes que recebem 03 refeições/dia (desjejum, almoço e jantar/café da noite);

b) Considerando a modalidade de refeição transportada, os equipamentos a serem disponibilizados pela **CONTRATADA**, se referem às instalações da copa e da área referente a produção de algumas preparações no local (suco, café, mingau, raízes, cuscuz, ...). Além desses equipamentos, será necessário, também, bancadas de aço inox e fruteira. Para a produção das



demais refeições a **CONTRATADA** deve apresentar à Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) adequada para o preparo e fornecimento de alimentos nutricionalmente balanceados e seguros, dietas adequadas às necessidades específicas para pacientes e colaboradores, atendendo as exigências e necessidades relativas à UPA Brotas e regulamentada, conforme as normas da RDC/ ANVISA Ne 27512002 e Ne 216/2004.

- c) As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pela Seção de Nutrição e Dietética nos seguintes horários: até as 09h30min (nove horas e trinta minutos) para o almoço do dia; até as 15h (quinze horas) referente ao jantar do dia; até as 16h30min (dezoito horas e trinta minutos) referente à ceia do dia e até as 04h00min (quatro horas) referente ao desjejum do dia seguinte.
- d) Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o quanto estabelecido pela **CONTRATANTE**, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos.
- e) Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas quando se fizer necessário.
- f) As alterações e/ou os cancelamentos poderão ocorrer para o desjejum até 4h (quatro horas), para lanche da manhã até 8h20min (oito horas e vinte minutos), para almoço até 09:30min (09 horas e 30 minutos), lanche da tarde até 14:30h (quatorze horas e 30 min), jantar e ceia até 15horas, exceto os preparos para provas, que serão liberados independentemente de horário.
- g) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através do desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições destinadas aos pacientes e colaboradores que atuam na UPA Brotas, a **CONTRATADA** deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênicas-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, Sábados, Domingos e Feriados.
- h) Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a correção ou substituição no total ou em parte da alimentação em que não estejam no padrão de qualidade e higiene exigidas pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela **CONTRATANTE**.
- i) A **CONTRATADA** terá o prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Unidade de Saúde. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final;
- j) Para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios.
- k) Disponibilizar café preto nos horários de almoço e jantar sem ônus para **CONTRATANTE**.



- l) A proporção da oferta de doces na sobremesa não poderá ultrapassar a oferta de frutas, devendo seguir um quantitativo de 50% (cinquenta por cento) para cada uma, variando sempre no almoço.
- m) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (semana santa, Dia das Mães, festa junina, Dia dos Pais, natal, ano novo) e datas comemorativas do calendário da saúde (Dia da Enfermagem, Dia do Médico, dia do assistente social, dia do biomédico, dia do farmacêutico etc.) sem custos adicionais.
- n) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (semana santa, Dia das Mães, festa junina, Dia dos Pais, natal, ano novo) e datas comemorativas do calendário da saúde (Dia da Enfermagem, Dia do Médico, dia do assistente social, dia do biomédico, dia do farmacêutico etc.) sem custos adicionais.
- o) O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para, se necessário, realizar alterações, visando um atendimento adequado do serviço.

#### **PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES**

- a) Cumprir com horário de distribuição, determinado pela **CONTRATANTE**, para o fornecimento de alimentação, na composição, na incidência e na quantidade da gramagem previstos no cardápio.
- b) Os líquidos, quando não produzidos nas unidades de distribuição, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos na capacidade adequada para suprir a necessidade do quantitativo de colaboradores, pacientes e acompanhantes.
- c) Os sucos devem ser ofertados, em todos os horários das refeições, em copo descartável com tampa. Serão acondicionados sob refrigeração ou em refresqueiras elétricas ou garrafas térmicas.
- d) As preparações servidas quentes, devem ser ofertadas de forma a garantir o controle de tempo e temperatura do alimento, acondicionadas em equipamentos e recipientes térmicos e/ou isotérmicos, conforme as normas regulamentadoras (RDC n. 216/2004). Todas as preparações devem ser distribuídas em embalagens apropriadas para tal fim, sem prejuízo no controle de temperatura e nas condições higiênico-sanitárias do alimento.
- e) As frutas devem ser ofertadas, devidamente higienizadas e embaladas, de modo a garantir à integridade do alimento, protegidas, sem causar nenhuma exposição
- f) Os alimentos servidos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de 10° C, por até quatro horas. Os alimentos servidos quentes devem ficar à temperatura acima de 60° C por até seis horas em baldes térmicos, de acordo a resolução RDC n. 216/2004;
- g) As dietas deverão ser acondicionadas de acordo com as especificações seguintes:
- Bolos, pães e frutas: em embalagem plástica ou isopor revestido com filme plástico, transparente, atóxico e inodoro, individualmente, a fim de preservar e conservar a



integridade dos alimentos, sendo que bolos e pães também deverão conter etiqueta identificando, lote, data de fabricação e validade;

- Mingau: em recipiente isopor (térmico), com tampa, atóxico, inodoro, acompanhado de kits individuais de colher descartável e guardanapo;
- Bebidas (suco): em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar e data do preparo);
- Vitamina, iogurte e coquetel, serão servidos em copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, atóxico e inodoro, na cor branca ou translúcida;
- Bebidas (café, chá e leite): em recipiente térmico com material de isopor com tampa, atóxico, inodoro, devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar e data do preparo);
- As refeições (geral, branda, pastosa e restritas), deverão ser entregues em embalagens individuais (MO90 F-3; HF100 F-3, etc.), descartáveis, resistentes, com tampa, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.

## TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

a) Para as refeições transportadas, o veículo utilizado no transporte, deve ser fechado, com cabine isolada, em perfeito estado de conservação e higiene, logo após seu acondicionamento, em caixas térmicas (Hot box - caixa com isolamento térmico que permite acondicionamento de alimentos em cubas), conservando a temperatura do produto. Para as refeições prontas para consumo imediato, a temperatura de conservação para alimentos frios, deve ser ao redor de 4°C à 6°C, não ultrapassando 10°C ou acima de 65°C para alimentos quentes, seguindo as normas da Portaria CVS-15, de 7.11.91.

b) A logística de entrega das refeições, deverá ser previamente acordada e aprovada pela nutricionista RT da **CONTRATANTE**. No caso do almoço e jantar, será subdividida em dois momentos:

- Turno da Manhã: 11:00 às 11:15 (Almoço – funcionários /pacientes/acompanhantes);
- Turno da Tarde: 16:30 às 16:45 (Jantar e Ceia – funcionários pacientes/acompanhantes).

c) As refeições deverão ser entregues até uma hora antes do horário determinado para as distribuições, assim, o alimento estará na temperatura adequada para consumo dos pacientes e colaboradores da Unidade; 7.6. As refeições dos pacientes deverão ser entregues em recipientes descartáveis e acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas; 7.7. Nas refeições fornecidas deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Geral, Branda Hipossódica, Diabetes Mellitus, pastosa, hipercalórica etc.; 7.8. 4.29.6

Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte ou distribuição devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

- d) O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;
- e) Os veículos de transporte, do alimento preparado, devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;
- f) O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5%, na diluição de 10ml (01 colher de sopa rasa) em um litro de água, com remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- g) Os veículos de transporte dos alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Órgão Sanitário vigente e Certificado de Controle de vetores e pragas urbanas (RDC n. 216/2004 / Portaria CVS-15, de 7.11.91);
- h) O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela **CONTRATADA**, de maneira a observar as condições de conservação e higiene do veículo, apresentação, acondicionamento e temperatura das refeições, para se necessário solicitar adequações, visando um atendimento adequado do serviço, no âmbito de refeição transportada;
- i) A localização do estabelecimento que irá prestar o serviço deverá se restringir ao Município de Salvador/BA e região Metropolitana.

### CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS

O presente contrato vigorará por 180 (cento e oitenta) dias, tendo início em 26 de março de 2024, e encerramento em 21 de setembro de 2024, sendo vedada a prorrogação conforme preconiza o art. 13, VII do Regulamento para Aquisição de Bens e Contratações de Obras, Serviços e Locações do INTS.

**Parágrafo Único** – Este Contrato estará integralmente condicionado à vigência do Contrato de Gestão nº 196/2022 celebrado com Município de Salvador/BA, devendo durar somente enquanto este último vigor.



**CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

Pela prestação dos serviços objeto deste contrato será pago o valor sob demanda, conforme valores extraídos da Proposta de Preço apresentada pela CONTRATADA, que faz parte integrante do presente contrato, independentemente de sua transcrição, mediante a emissão do relatório de evidências e da nota fiscal/fatura.

COLABORADOR			
ITEM	TOTAL/MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL ESTIMADO
DESJEJUM	800	R\$ 9,00	R\$ 7.200,00
ALMOÇO	1550	R\$ 21,00	R\$ 32.550,00
JANTAR/CAFÉ DA NOITE	300	R\$ 19,00	R\$ 5.700,00
CEIA	900	R\$ 8,00	R\$ 7.200,00
PACIENTE			
ITEM	TOTAL/MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL ESTIMADO
DESJEJUM	700	R\$ 9,00	R\$ 6.300,00
COLAÇÃO	700	R\$ 8,00	R\$ 5.600,00
ALMOÇO	700	R\$ 22,00	R\$ 15.400,00
LANCHE DA TARDE	700	R\$ 8,00	R\$ 5.600,00
JANTAR/CAFÉ DA NOITE	750	R\$ 18,00	R\$ 13.500,00
CEIA	750	R\$ 8,00	R\$ 6.000,00
ACOMPANHANTES			
ITEM	TOTAL/MÊS	VALOR UNITÁRIO	VALOR MENSAL ESTIMADO
DESJEJUM	340	R\$ 9,00	R\$ 3.060,00
ALMOÇO	340	R\$ 20,00	R\$ 6.800,00
JANTAR/CAFÉ DA NOITE	350	R\$ 19,00	R\$ 6.650,00

**DESCRIÇÃO DE EXTRA**

DESCRIÇÃO EXTRA	PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO
Suco	300ml	R\$ 3,50

Suco	200ml	RS 3,00
Suco	1L	RS 8,00
Mingau	300ml	RS 6,00
Mingau	200ml	RS 8,00
Vitamina/Coquetel	300ml	RS 7,20
Iogurte	300ml	RS 6,00
Iogurte	200ml	RS 5,00
Chá	300ml	RS 1,00
Água de Côco	300ml	RS 5,00
Limada	300ml	RS 2,50
Caldo de Carne com Legumes	300ml	RS 8,00
Sopa	300ml	RS 6,00
Sopa	200ml	RS 5,00
Pão	01 uni	RS 1,00
Biscoito	06 uni	RS 2,00
Ovos Cozidos	02 uni	RS 2,00
Porção de Frutas	200g	RS 3,00
Café Preto	1L	RS 8,00
Café com Leite	1L	RS 12,00
Achocolatado	1L	RS 15,00
Chocolate Quente	1L	RS 15,00
Queijo	20g	RS 2,00
Salada de Frutas	200g	RS 7,90

FÓRMULA INFANTIL		
Descrição	Porção/Qnt	Valor Unitário
Fase 1 (de 00 a 06 meses) 1 OPÇÃO	lata 400 GR	RS 46,49
Fase 1 (de 00 a 06 meses) 2 OPÇÃO	lata 400 GR	RS 61,49
Fase 2 (de 06 a 12 meses) 1 OPÇÃO	lata 400 GR	RS 46,49
Fase 1 (de 06 a 12 meses) 2 OPÇÃO	lata 400 GR	RS 49,99
Fase 1 (acima de 12 meses)	lata 400 GR	RS 73,00
Descrição	Porção/Qnt	Valor Unitário
Leite de Soja	lata 400 GR	RS 94,30
Leite Zero Lactose	lata 400 GR	RS 60,53
Suplemento Alimentar em Pó	lata 370 GR	RS 52,30
Espessante	lata 400 GR	RS 84,90



**Parágrafo Primeiro** – O pagamento dar-se-á em até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal/Fatura, através de transferência em conta fornecida pela **CONTRATADA** na Nota Fiscal/Fatura, sendo vedada a emissão e pagamento através de boleto bancário.

**Parágrafo Segundo**– As Notas Fiscais/Fatura deverão ser emitidas em favor do CNPJ informado no preâmbulo entre o dia 1º ao dia 15 do mês seguinte à prestação de serviços, contendo minimamente o número do contrato de prestação de serviços e os dados bancários para depósito, devendo a conta estar vinculada ao CNPJ de titularidade da **CONTRATADA**.

**Parágrafo Terceiro** – Os pagamentos descritos acima estarão condicionados ao recebimento, por parte do **CONTRATANTE**, dos recursos previstos no Contrato de Gestão nº 196/2022 celebrado com Município de Salvador/BA.

**Parágrafo Quarto** – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 196/2022 celebrado com Município de Salvador/BA, a **CONTRATADA** declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando a **CONTRATANTE** de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

**Parágrafo Quinto** – Estão inclusos no preço acima, todos os tributos, inclusive ICMS, ISS e Imposto de Renda, e outros encargos e obrigações trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, tais como taxa de administração, suprimentos de gêneros alimentícios e embalagens, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução, assim que nada mais poderá ser cobrado da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Sexto** – A superveniência na majoração de alíquotas ou a criação de novos Tributos, Contribuições Sociais instituídos com vinculação a existência de contrato de trabalho dos empregados inerentes a este contrato, ocorridos na vigência deste, constituirão custos para a **CONTRATADA**.

**Parágrafo Sétimo** – O valor relativo a eventuais serviços extras não previstos neste Contrato, quando solicitados e/ou autorizados expressamente pelo **CONTRATANTE**, será previamente ajustado por escrito mediante Termo Aditivo.

**Parágrafo Oitavo** - As isenções específicas deverão ser comprovadamente apresentadas ao **CONTRATANTE**, bem como declaração firmada pela **CONTRATADA** justificando a sua isenção.

**Parágrafo Nono** - Ocorrendo atraso na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, o vencimento ficará automaticamente prorrogado por período equivalente, sem ônus ao **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Décimo** - Caso seja constatado algum erro na Nota Fiscal/Fatura, será a mesma devolvida e o respectivo pagamento suspenso até a sua efetiva correção, sem que isso implique na paralisação dos serviços, bem assim a incidência de juros, reajuste ou multa.

**Parágrafo Décimo Primeiro** – Os pagamentos referentes a prestação de serviços do contrato supracitado, estão condicionados à apresentação da Nota Fiscal/Fatura que deverão ser apresentadas junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de emissão da Nota Fiscal/Fatura:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- d) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

**Parágrafo Décimo Segundo** – O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade da **CONTRATADA**, sendo vedada a emissão de boleto.

#### **CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da **CONTRATADA**, sem prejuízo de outras previstas neste Contrato:

- a) Executar os serviços contratados através da fixação de parâmetros técnicos e a tempo certo, obedecendo as condições e prazos estipulados entre as partes;
- b) Submeter a **CONTRATANTE**, para prévia aprovação escrita, todo serviço que se fizer necessário à sua participação;
- c) Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao bom funcionamento dos serviços prestados pelo **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do Contrato;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;
- e) 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 do Ato Convocatório e seus anexos;



- f) Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução do Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários;
- g) Atuar conforme as normas estabelecidas pelos Órgãos de fiscalização profissional de sua especialidade e obedecer às normas legais vigentes na ANVISA e Ministério da Saúde aplicáveis à **CONTRATANTE**, bem como atender todas as resoluções normativas pertinentes ao objeto do Contrato;
- h) Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister;
- i) Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE**, ou qualquer Órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do **CONTRATANTE** e do nosocômio onde será prestado os serviços;
- j) Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis;
- k) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em decorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da prestação dos serviços, sendo defeso invocar o Contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações a **CONTRATANTE**;
- l) Executar os serviços com o máximo de zelo, bem como seguir rigorosamente as especificações e normas pertinentes em vigência;
- m) Ser avaliado periodicamente pela **CONTRATANTE**, observado as condições de fabricação ou execução do escopo, controle de qualidade, forma de armazenamento e transporte, quando aplicáveis, com o intuito de garantir a qualidade do objeto oferecido, seguindo o que preconiza a política de procedimento de avaliação de fornecedores do INTS;
- n) Permitir que a **CONTRATANTE**, realize visitas técnicas ao seu estabelecimento, quando necessário;
- o) Preencher formulários e apresentar informações relacionadas ao Contrato, quando solicitado. A má qualidade do cumprimento do objeto contratado poderá ensejar a rescisão contratual por justo motivo;
- p) Atender a qualquer convocação da **CONTRATANTE** para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados;

- q) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- r) Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração da **CONTRATANTE**, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada.
- s) Fornecer as refeições devidamente identificadas e acondicionadas, conforme padronizado pela Responsável Técnica de Nutrição da UPA Brotas nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas nesse Contrato.
- t) Arcar integralmente com as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha (GLP) para uso exclusivo dos fogões, fornos e quaisquer outros equipamentos adquiridos.
- u) Arcar integralmente com as despesas decorrentes da limpeza dos seus equipamentos, veículo de transporte das refeições, bem como com a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos da cozinha.
- v) Disponibilizar o quantitativo adequado de funcionários para atender toda a demanda na execução dos serviços pactuados, respeitando a legislação vigente no que tange a todos os aspectos decorrentes da relação empregatícia.
- w) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços;
- x) Utilizar todos os EPI's necessários para a execução dos serviços.
- y) Atender fiel e diligentemente os interesses do **CONTRATANTE**, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;
- z) Ofertar as refeições devidamente identificadas e acondicionadas, conforme padronizado pela SND da Unidade de Saúde nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas pela nutricionista RT da **CONTRATANTE**;
- aa) Zelar para que as áreas utilizadas para o preparo, porcionamento e distribuição de refeições e água filtrada gelada a pacientes e colaboradores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos Órgãos competentes, com o fornecimento de todos os insumos e equipamentos necessários à sua execução;
- bb) Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade do preparo, armazenamento e distribuição, promovendo a correção ou substituição no total ou em parte da alimentação em que não estejam no padrão de qualidade e higiene exigidas pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pela **CONTRATANTE**;
- cc) Assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo de todas as refeições especificadas neste Termo, assim como todas as demais despesas decorrentes da execução contratual, sem qualquer acréscimo ou



- responsabilidade ao **CONTRATANTE**, seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento de suas obrigações;
- dd) Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, e Técnicos em Nutrição e Dietética devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, bem como quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente para atendimento diurno e noturno de forma a garantir o fornecimento do objeto solicitado;
  - ee) Manter esquema alternativo de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, problemas com o veículo para transporte de refeições, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento diário adequado;
  - ff) Corrigir em até 24 horas, (Ex. as inadequações detectadas) e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde;
  - gg) Zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, servindo alimentos frescos, de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade;
  - hh) Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
  - ii) Elaborar e apresentar fichas técnicas de acordo com todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipossódica, hipolipídica, hiperproteica, hipercalórica, entre outras. Estas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constante em manual;
  - jj) Fornecer aos seus trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual (EPI), como calçados antiderrapantes, uniforme, luvas de aço inoxidável, luvas anticorte de nylon, touca/gorro, jaleco, entre outros;
  - kk) Realizar, sem ônus a **CONTRATANTE**, trimestralmente ou quando necessário, treinamento com sua equipe técnica e com funcionários novatos, enfocando os padrões de dietas hospitalares que serão fornecidas ao **CONTRATANTE** e procedimentos de higiene durante a manipulação, porcionamento, distribuição e transporte das refeições. Este treinamento deverá ser comprovado ao **CONTRATANTE** mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes;
  - ll) Manter em condições adequadas as instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições

- e o meio de transporte das refeições, conforme disposições contidas na RDC/ANVISA n° 275, de 21 de outubro de 2002;
- mm) Realizar sem ônus, coleta diária de amostras de alimentos, em sua unidade produtora e de distribuição, de todas as preparações e refeições, obedecendo aos critérios técnicos constantes na legislação sanitária vigente. As amostras deverão ser identificadas com o nome refeição, preparação, dieta, data e horário da coleta, devendo ser adequadamente acondicionadas, por um período de 72 horas, visando o monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e outras providências que se fizerem necessárias;
- 9.40 Será utilizado na aferição um check list de verificação baseado na RDC/ANVISA n.º 275, de 21 de outubro de 2002, sendo considerado satisfatório um resultado igual ou superior a 76%;
- nn) As condições das instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições serão aferidos periodicamente durante a vigência do Contrato, em vistoria que será realizada por equipe de colaboradores designados pela Diretoria da Unidade;
- oo) A **CONTRATADA** é responsável pela entrega das refeições e dietas até o leito do paciente, bem como os instrumentais e equipamentos necessários para entrega (carrinho de distribuição fechado e térmico, de aço inox, bandejas de aço inox, descartáveis, etiquetas de identificação da dieta, EPI de proteção para o funcionário etc.);
- pp) A Nota Fiscal deverá ser protocolizada na Unidade do **CONTRATANTE**, mediante entrega física do documento e/ou envio para o endereço eletrônico indicado pelo **CONTRATANTE**;
- qq) Em caso de irregularidade em qualquer das certidões, o pagamento será obstado até que a **CONTRATADA** regularize a pendência verificada. Para o caso de certidão positiva com efeito de negativa, não haverá óbice;
- rr) Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a empresa participante deste Processo Seletivo se responsabiliza pela aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios para a montagem do SND da Unidade, como:
- Fornecer equipamentos necessários a execução do serviço tanto na Unidade de Saúde quanto em suas instalações, tais como: geladeira, balcões de distribuição de refeições, freezer, mesas com cadeiras, micro-ondas, fogão com queimadores, purificador de água natural e gelada, armários de aço e/ou inox, pratos de louças, talheres de aço inox, utensílios de cozinha (panelas, peneiras, jarra de suco e água, galheteiros e utensílios de servir etc.), liquidificadores, palets, garrafas térmicas, carrinho fechado e térmico de distribuição de refeição para pacientes em aço inox, bandejas de aço inox;



- Aquisição de todos os materiais descartáveis, para o fornecimento das refeições, principalmente em períodos de pandemia e/ou emergenciais para todos os comensais, como: quentinhas de isopor com divisória, cumbucas de isopor, pratos e talheres (garfo, faca, colher e canudo), guardanapos, sacos de proteção, copos e tampas descartáveis de 200ml, 250ml e 300ml para dietas líquidas, semilíquidas e hidratação;
  - Instalação de telas de proteção e vedação de borrachas para janelas e porta, do SND, como medida de controle de pragas e vetores urbanos; 9.49 Em especial, as dietas de pacientes e acompanhantes devem ser ofertadas imprescindivelmente em descartáveis. Evidencia-se também a necessidade do SND na disponibilização de sachês individuais de açúcar, adoçante, sal e azeite de oliva, na oferta das refeições;
- ss) A **CONTRATADA** tem responsabilidade na aquisição e calibração de equipamentos de controle de temperatura (termômetros digitais para alimento, geladeiras e freezer), imprescindível no desenvolvimento de boas práticas de produção. Além disso, realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos relacionados ao Serviço de Nutrição, independentemente de serem da **CONTRATADA** ou da **CONTRATANTE** desde que estejam sendo utilizados pelo SND;
- tt) A aquisição e reposição de fardamentos e de todos os EPI'S para os funcionários do SND desenvolver suas atividades, conforme as normas regulamentadoras de Segurança e Saúde Ocupacional (NR6 e NR32) e de Boas práticas para Serviço de Alimentação (RDC216/04), torna-se obrigatoriedade da **CONTRATADA**, assim como o abastecimento de materiais de papelaria e escritório, etiquetas para identificação de dietas, materiais/equipamentos de informática (impressora e computador), os produtos de higienização para hortifruti, ambientes, bancadas, e utensílios, especializados para áreas hospitalares;
- uu) Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas, como por exemplo, queijo, atum, sardinha, carne, frango, entre outras, não devem gerar custo adicional;
- vv) Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser realizadas e comunicadas, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.
- ww) Alterações nos cardápios pela **CONTRATADA** só poderão ser realizadas com anuência da **CONTRATANTE**;
- xx) A **CONTRATADA** deverá providenciar degustação de todas as preparações, diariamente, de cada refeição antes da distribuição com tempo suficiente para correções

- necessárias quanto ao porcionamento, sabor e apresentação. Para os itens que necessitarem de modificações observadas durante a degustação, deve-se providenciar a contraprova para posterior liberação para distribuição;
- yy) A degustação será realizada pela Nutricionista RT, que terá a prerrogativa de recusar o que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má-qualidade ou insatisfatório;
- zz) As preparações que forem recusadas deverão ser modificadas ou substituídas de acordo com a degustação apresentado formalmente à **CONTRATADA**;
- aaa) O **CONTRATANTE** poderá solicitar o fornecimento de “esquemas dietéticos especiais individualizados” em substituição aos padrões do edital, para pacientes e colaboradores, que apresentarem restrições por prescrição médica ou pelo nutricionista. O prazo para atendimento destes será até a refeição seguinte da rotina solicitada;
- bbb) As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pela Seção de Nutrição, nos seguintes horários: até as 08:30h (oito horas e trinta minutos) para o almoço do dia; até as 12:00h (doze horas) referente ao jantar e ceia do servidor. Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Nutrição quando se fizer necessário;
- ccc) As alterações e/ou os cancelamentos poderão ocorrer até quatro horas antes do horário de distribuição da refeição requisitada. No caso de solicitações extras de refeições, em caráter de emergência, que estiverem fora do prazo supracitado, a Seção de Nutrição da **CONTRATANTE** deverá se comunicar com a Nutricionista responsável pela Unidade produtora de alimentação para alinhar o atendimento
- ddd) A **CONTRATADA** deve promover a visita do seu profissional Nutricionista, para supervisionar tecnicamente as atividades realizadas para o fornecimento das refeições, observando a carga horária semanal de 08 horas na Unidade de Saúde, a fim de assegurar as medidas de controle relacionados aos POP’S, ao estoque, à higiene e saúde do manipulador, treinamentos etc.;
- eee) A **CONTRATADA**, mediante prestação de serviço, no fornecimento de refeições, na modalidade transportada, deverá entregar todas as preparações, considerando uma margem de segurança de 5% na oferta da refeição, sem ônus, para cobrir eventuais necessidades do Serviço de Nutrição, a respeito de uma Unidade de Saúde;
- fff) A **CONTRATADA**, pode ser notificada formalmente, em casos de falta ou substituições das preparações dos cardápios pré-aprovados, sem aviso prévio a Nutricionista.
- ggg) Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo a **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade perante aqueles;
- hhh) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar a **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus funcionários, independentemente de outras cominações contratuais ou legais



- a que estiver sujeita, sendo defeso invocar o Contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações a **CONTRATANTE**;
- iii) Dar ciência a **CONTRATANTE**, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução dos serviços;
- jjj) Atender a qualquer convocação da **CONTRATANTE** para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados;
- kkk) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação do serviço;
- lll) Deverá submeter-se às políticas e práticas de Compliance da **CONTRATANTE**, devendo ser acessadas através do site <https://ints.org.br/wpcontent/uploads/2022/04/Anexo-9-Codigo-de-Conduta-de-Terceiros-doINTS.pdf>.

**Parágrafo Único** – A **CONTRATADA** se compromete a exibir todo e qualquer documento relacionado ao cumprimento de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, licenças, exames, habilitações e certificados de cursos de seus funcionários, bem como todo e qualquer documento relacionado aos seus veículos.

## **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da **CONTRATANTE**, sem prejuízo de outras previstas neste contrato:

- a) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços quanto as quantidades, prazos e especificações, notificando a **CONTRATADA** por escrito para que tome as providências necessárias caso observado não conformidade para o efetivo cumprimento do Contrato, bem como rejeitar todo e qualquer material que não atendam as especificações contidas no presente contrato. Caso não sejam corrigidas as não conformidades em tempo hábil, cabe a **CONTRATANTE** aplicar as devidas sanções;
- b) Prestar as informações e os esclarecimentos em tempo hábil, que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA** para o melhor cumprimento do Contrato;
- c) Editar normas complementares para o gerenciamento da execução do Contrato em razão de exigência dos órgãos de controle e fiscalização aos quais o Contrato de Gestão que a Unidade esteja vinculada ou subordinada;

- d) Glosar do valor do Contrato eventuais prejuízos causados pela **CONTRATADA**, de qualquer natureza, bem como valores decorrentes de passivos trabalhistas e fiscais, gerada e não adimplidos pela **CONTRATADA**;
- e) Fiscalizar e acompanhar as atividades da **CONTRATADA** quanto ao bom desempenho das atividades de atribuição;
- f) Promover as facilidades necessárias para o acesso dos profissionais da **CONTRATADA** às suas instalações, desde que devidamente identificados;
- g) Registrar as ocorrências relacionadas com a execução do presente Contrato, que com este estejam em desacordo, para que sejam tomadas providências em face de quaisquer irregularidades;
- h) Prestar as informações e os esclarecimentos necessários solicitados pela **CONTRATADA**, referente à execução dos serviços objeto do contrato;
- i) Notificar a **CONTRATADA** sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas na prestação dos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias, fixando o prazo para sua correção;
- j) Dar providências às recomendações da **CONTRATADA**, relacionadas às condições e ao uso correto do equipamento;
- k) Orientar 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.
- l) Proporcionar as condições para que a **CONTRATADA** possa desempenhar seus serviços de acordo com as determinações do Contrato;
- m) Rejeitar os serviços que não atendam aos requisitos constantes neste Contrato e das demais especificações da contratação.
- n) Requisitar diariamente à **CONTRATADA** as refeições a serem fornecidas, conforme os horários de distribuição, obedecendo os prazos e normas da Unidade de Saúde.
- o) Avaliar e aprovar previamente, os cardápios mensais elaborados pela **CONTRATADA**.
- p) Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à **CONTRATADA** nas condições estabelecidas no Contrato.
- q) Permitir o acesso de funcionários da **CONTRATADA** ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança.
- r) Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Contrato.
- s) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.



- t) Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no preparo e fornecimento das refeições.
- u) Comunicar a **CONTRATADA**, por escrito, quanto as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde e solicitar as providências necessárias para as correções delas.
- v) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
- w) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos, utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições da **CONTRATADA**.
- x) Abster-se de emanar qualquer ordem direta a funcionário da **CONTRATADA**, devendo dirigir-se exclusivamente aos supervisores, encarregados e gestores desta, a fim de se fazer cumprir qualquer exigência.

**Parágrafo Único** – O presente contrato não implica em qualquer vínculo de solidariedade entre os contratantes, ficando cada qual responsável pelas obrigações derivadas de suas respectivas atividades, sejam elas de caráter fiscal, trabalhista, previdenciário, sem exclusão de qualquer outra.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – RESPONSABILIDADE TRABALHISTA**

A serviço ora contratado não enseja qualquer tipo de vínculo, inclusive trabalhista, entre a **CONTRATADA**, seus propositos, prestadores de serviço e empregados, com o **CONTRATANTE**; respondendo aquele por todas as obrigações decorrentes de sua posição de empregador e **CONTRATANTE** dos profissionais porventura contratados para lhe auxiliar na execução deste pacto - não se estabelecendo entre estes e a **CONTRATANTE** ou entre esta e a **CONTRATADA**, qualquer tipo de solidariedade em relação aos mesmos.

#### **CLÁUSULA OITAVA – RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido imediatamente, em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 196/2022, celebrado com Município de Salvador/BA, mediante o envio de notificação extrajudicial à **CONTRATADA**, apenas para formalização, sem qualquer indenização cabível, como também poderá ser rescindido, por quaisquer das partes, a qualquer tempo, mediante envio de notificação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem que lhe caiba qualquer indenização, porém sem prejuízo do pagamento proporcional dos serviços já realizados.

**Parágrafo Primeiro** – O presente Contrato será considerado rescindido por justa causa, além dos demais motivos previstos em lei, independente de aviso, notificação ou interpelação judicial:

- a) Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação de qualquer das partes;
- b) Inadimplência, por uma das partes, de quaisquer obrigações previstas no contrato, salvo em decorrência de caso fortuito ou força maior;
- c) Subcontratação ou cessão parcial ou total deste contrato a terceiros, sem autorização expressa da outra parte;
- d) Descumprimento de qualquer das cláusulas e condições estabelecidas neste instrumento.

**Parágrafo Segundo** – Na ocorrência de sucessão da **CONTRATADA**, o presente Contrato poderá prosseguir ou ser rescindido, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**.

#### **CLÁUSULA NONA – RESPONSABILIDADES FISCAIS**

A **CONTRATANTE** se responsabiliza pela retenção que lhe impuser a Legislação vigente, das taxas e impostos incidentes sobre as Notas Fiscais mensais dos serviços prestados, bem como pelo recolhimento das mesmas aos respectivos órgãos credores.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – RESPONSABILIDADE CIVIL**

A **CONTRATADA** responderá pelos danos causados a **CONTRATANTE**, aos empregados, prestadores de serviços, prepostos, representantes ou terceiros, a que venha a dar causa e desde que devidamente comprovada sua responsabilidade e o dano sofrido, por ação ou omissão, em razão da execução do objeto deste contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA TOLERÂNCIA**

Todas as obrigações decorrentes deste instrumento, se vencerão independentemente de qualquer notificação, interpelação ou aviso judicial ou extrajudicial. Qualquer tolerância no recebimento dos encargos em atraso, por qualquer das partes, não implicará em novação, permanecendo exigíveis as sanções contratuais independentemente de reforço.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – COMPROMISSO DA CONTRATADA**

A **CONTRATADA**, neste ato, compromete-se a:

- a) Não utilizar mão de obra infantil, ressalvado o menor aprendiz nos termos lei;



- b) Não utilizar trabalho forçado ou equivalente;
- c) Respeitar a legislação ambiental.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste Contrato o código civil vigente, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, não se constituindo em novação ou renúncia ao direito de aplicar as sanções previstas neste contrato ou decorrentes de lei.

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS**

O presente contrato será regido e interpretado em relação as leis de proteção de dados conforme a Legislação vigente de Proteção de Dados (LGPD - Lei Geral de Proteção de Dados) de acordo com as leis da República Federativa do Brasil (13.709/2018 e suas atualizações), além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, valendo-se para este contrato e incluindo também dados anteriores que possam já existir em nossa base de informações para proteção.

**Parágrafo Primeiro** – A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, tratando os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Segundo** - A **CONTRATADA** se compromete a acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Terceiro** - Na assinatura desse contrato, a **CONTRATADA** autoriza e consente o tratamento de seus dados pessoais de acordo com a LGPD e da Política de Proteção de Dados da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Quarto** - A **CONTRATANTE** poderá tratar os dados da **CONTRATADA** de acordo com seu legítimo interesse, podendo inclusive prestar informações à autoridade de proteção de

dados, ou terceiros que solicitarem informações da **CONTRATADA** relativas ao tratamento de Dados Pessoais, observando a legalidade do pedido, sem necessidade de novo consentimento.

**Parágrafo Quinto** - A **CONTRATADA**, na assinatura desse contrato, dá consentimento e cede espontaneamente o uso gratuito do direito de sua imagem, voz, nome e dados, para a **CONTRATANTE**, que poderá utilizar esses dados em gravações audiovisuais internas e externas. Os dados serão armazenados por tempo indeterminado ou por determinação da autoridade nacional de proteção de dados, podendo ser utilizados para criação e divulgação de conteúdos institucionais em mídias sociais e em mídias impressas.

**Parágrafo Sexto** - A qualquer momento a **CONTRATADA** poderá solicitar informações, correções, anonimização, bloqueio ou eliminação, portabilidade dentre outras, de acordo com a LGPD, sobre seus dados pessoais mediante requisição formal ao departamento pessoal. Pedidos de exclusão observarão os prazos e as obrigações decorrentes desse contrato de prestação de Serviços Autônomos.

**Parágrafo Sétimo** - A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DECLARAÇÕES E GARANTIAS ANTICORRUPÇÃO**

As partes declaram, neste ato, que estão cientes, conhecem e entendem os termos das leis anticorrupção brasileira e de quaisquer outras leis antissuborno ou anticorrupção aplicáveis ao presente contrato; assim como das demais leis aplicáveis sobre o objeto do presente contrato. Em especial a Lei nº 12.846/13, suas alterações e regulamentações, que dispõe sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas, pela prática de ato contra a administração pública nacional ou estrangeira, também chamada de Lei Anticorrupção, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção.

**Parágrafo Primeiro** – As partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer outrem, se obrigam, no curso de suas ações ou em nome do seu respectivo representante legal,



durante a consecução do presente Contrato, agir de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

**Parágrafo Segundo** – Na execução deste Contrato, nenhuma das partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer de suas afiliadas, tomando ou prestando serviços uma a outra, devem dar, prometer dar, oferecer, pagar, prometer pagar, transferir ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer funcionário ou empregado ou a qualquer autoridade governamental, concursados ou eleitos, em exercício atual de sua função ou a favor de sua nomeação, seus subcontratados, seus familiares ou empresas de sua propriedade ou indicadas, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com finalidade de: influenciar qualquer ato ou decisão de tal Agente Público em seu dever de ofício; induzir tal Agente Público a fazer ou deixar de fazer algo em relação ao seu dever legal; assegurar qualquer vantagem indevida; ou induzir tal Agente Público a influenciar ou afetar qualquer ato ou decisão de qualquer Órgão Governamental.

**Parágrafo Terceiro** – Para os fins da presente Cláusula, as partes declaram neste ato que:

- a) Não violaram, violam ou violarão as Regras Anticorrupção estabelecidas em lei;
- b) Têm ciência de que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação.

**Parágrafo Quarto** – Qualquer descumprimento das regras Anticorrupção pelas partes, em qualquer um dos seus aspectos, ensejará a rescisão motivada imediata do presente instrumento, independentemente de qualquer notificação.

**Parágrafo Quinto** – "Órgão Governamental", tal como empregado na presente disposição, denota qualquer governo, entidade, repartição, departamento ou agência mediadora desta, incluindo qualquer entidade ou empresa de propriedade ou controlada por um governo ou por uma organização internacional pública.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS NORMAS DE CONDUTA

A CONTRATADA declara, neste ato, que está ciente, conhece e entende os termos do Código de Conduta de Terceiros, que pode ser encontrado no site da CONTRATANTE, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome, a cumprir os seus termos, sob pena da aplicação das sanções contratuais previstas.

**Parágrafo Primeiro** – No exercício da sua atividade, a **CONTRATADA** obriga-se a cumprir com as leis de privacidade e proteção dos dados relacionados ao processo de coleta, uso, processamento e divulgação dessas informações pessoais.

**Parágrafo Segundo** – A **CONTRATADA** obriga-se a manter sigilo de todas e quaisquer informações da **CONTRATANTE** que venham a ter acesso, como documentos, projetos e quaisquer materiais arquivados e registrados de qualquer forma, sejam originais ou cópias, de quaisquer formas (gráficas, eletrônica ou qualquer outro modo), protegendo-as e não divulgando para terceiros.

**Parágrafo Terceiro** – A **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente, conhece e irá cumprir a Política Antissuborno e a Política de Brindes, Presentes e Hospitalidades da **CONTRATANTE**, que podem ser acessadas através do site: <http://ints.org.br/>.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA REALIZAÇÃO DE *DUE DILIGENCE* DE INTEGRIDADE**

Para atender aos padrões de integridade da **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** obriga-se a fornecer informações sobre sua estrutura organizacional, relacionamento com agentes públicos, histórico de integridade, relacionamento com terceiros e seus controles de integridade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS SANÇÕES**

A **CONTRATADA** que descumprir as obrigações assumidas através deste Contrato estará sujeita às sanções de advertência formal, aplicação de multa contratual, no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, bem como a rescisão do contrato e/ou a sua inclusão na Lista Restrita da **CONTRATANTE**.

**Parágrafo Único** – A **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente e consente com as penalidades previstas neste Contrato, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – COMUNICAÇÕES**

Todas as comunicações e entrega de documentos realizados em razão deste contrato deverão ser feitas por escrito, através de correspondência:

- a) Entregue pessoalmente, contrarrecibo;
- b) Enviada por carta registrada com Aviso de Recebimento - AR;



- c) Enviada por e-mail ou outro meio eletrônico amplamente aceito;
- d) Enviada por Cartório de Títulos e Documentos ou por via judicial;
- e) Dirigidas e/ou entregues às partes nos endereços constantes do preâmbulo ou encaminhadas para outro endereço que as partes venham a fornecer, por escrito.

**Parágrafo Primeiro** – Qualquer notificação será considerada como tendo sido devidamente entregue na data da:

- a) Assinatura na 2ª (segunda) via da correspondência entregue pessoalmente ou encaminhada mediante protocolo;
- b) Assinatura do Aviso de Recebimento - AR;
- c) Confirmação expressa da outra parte referente ao recebimento da comunicação via e-mail;
- d) Entrega da notificação judicial ou extrajudicial.

**Parágrafo Segundo** – As partes obrigam-se a comunicar uma à outra, por escrito, toda e qualquer alteração de seu endereço, telefones e e-mails para contato, sob pena de, não o fazendo, serem reputadas válidas todas as comunicações enviadas para o endereço e e-mail constantes de sua qualificação no presente instrumento.

## CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

**Parágrafo Primeiro** – O presente Contrato rescinde e substitui todos os outros contratos, negócios, ajustes verbais ou escritos referentes ao objeto ora pactuado, eventualmente efetuados pelas partes anteriormente à presente data.

**Parágrafo Segundo** – As partes contratantes concordam em rever as condições estabelecidas no presente contrato, sempre que alterações supervenientes na legislação vigente ou na conjuntura socioeconômica venham afetar as condições contratuais definidas no presente instrumento.

**Parágrafo Terceiro** – O presente instrumento somente poderá ser alterado mediante termo aditivo firmado entre as partes, sob pena de nulidade da cláusula.

**Parágrafo Quarto** – Este contrato obriga as partes e seus sucessores a qualquer título.

## CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DO FORO

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

E, por estarem justas e contratadas, firmam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, para que produza seus efeitos legais e jurídicos.


Salvador/Bahia, em 26 de março de 2024.


  
\_\_\_\_\_  
INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS

Jose George Urpia  
Presidente  
INTS - Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde

  
\_\_\_\_\_  
NOVO SABOR PARA COZINHA INDUSTRIAL LTDA

### TESTEMUNHAS:

  
\_\_\_\_\_  
NOME: Claudiana P. Santos  
CPF: 009.355.695-02

  
\_\_\_\_\_  
NOME: Marciana Dotta Bonicatto  
CPF: 725342491-34