

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO Nº 143/2023

Pelo presente instrumento particular, o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, Organização Social detentora do Contrato nº 113/2022 firmado com o município de Aracaju, inscrita no CNPJ nº 11.344.038/0001-06, com sede na Av. Professor Magalhaes Neto, n.º 1856, sala 806, Edif. TK Tower, Caminho das Árvores, CEP 41.810-012, Salvador/BA, 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, **LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 66.786.047/0001-30, com sede Rua Aracatuba, 400, 1º andar, Santa Maria, Santo André/SP CEP 09.071-310, neste ato representada por **Guilherme da Silva Bonadio**, portador(a) da cédula de identidade RG nº: 35544383 SSP/SP, CPF nº 364.297.148-29, daqui por diante denominado 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 para prestação de serviços contínuos de produção, manipulação e distribuição de alimentação hospitalar, fórmulas infantis e nutrição clínica, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades, fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de atender as necessidades da Maternidade Municipal Maria de Lourdes Santana Nogueira em Aracaju/SE, nas condições e especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta apresentada ao **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, do **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 – DOS SERVIÇOS

Os serviços solicitados neste Termo deverão ser executados de acordo com a listagem de serviços abaixo, podendo haver outros aqui não listados, mas que sejam essenciais a uma perfeita execução dos serviços, devendo o fornecedor executá-los independentemente de estarem ou não explicitamente relacionados neste instrumento, ou seja, os quantitativos e as especificações podem ser alterados conforme a solicitação da **CONTRATANTE**:

- **SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO**

- A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através do desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições destinadas para pacientes, acompanhantes e colaboradores que atuam na Unidade, a **CONTRATADA** deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, Sábados, Domingos e Feriados;
- A **CONTRATANTE** cederá o espaço de refeitório, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA**, a aquisição de demais equipamentos necessários para produção na Unidade, respeitando as normas vigentes;
- 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, Nutricionista, Psicólogo etc.) sem custos adicionais;
- O preparo das refeições deverá ter como referencial o exemplo de composição dos cardápios, descritos no Termo de Referência, com possibilidade de eventuais alterações de porcionamento por tipo de dieta, variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, mingaus diversos, sucos, chás, opções de pequenas refeições, porcionamento de frutas, substituições de itens, deverá ser validada pela equipe de nutrição do Hospital;
- O Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios em geral, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços (fogões, sistema de exaustão para coifas, refrigeradores, freezer, balcões térmicos, fornos, lava louças, etc.), gás, mão de obra especializada (pessoal técnico, operacional e administrativo), em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas aplicáveis vigentes e da vigilância sanitária, garantindo a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários;
- Para o fornecimento das refeições, observar os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando

desta forma, atendimento adequado às necessidades do Hospital, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais;

- O processo produtivo deverá utilizar o espaço físico disponível no Hospital, ficando a **CONTRATADA** responsável pelos ajustes necessários e ou a complementação de equipamentos necessários a perfeita execução do objeto a ser contratado;
- As refeições como desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e ceia serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas conforme especificações validadas pela equipe de nutrição do Hospital;
- Atender as solicitações de dietas especiais para colaboradores da Unidade mediante prescrição Médica e/ou Nutricional (diabéticos, hipertensos, renais, celíacos e intolerantes à lactose);
- 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;
- 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;
- Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas;
- Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética do Hospital com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias;
- A Seção de Nutrição e Dietética do Hospital 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;
- 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 pelo Hospital. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final;
- 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;

- 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;
- 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 II, informando a média mensal das refeições;
- Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o Anexo III, 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;
- Horário de funcionamento do SND e a escala de trabalho dos funcionários, prestadores de serviço, devem ser direcionados e aprovados pela Nutricionista RT e Diretoria Administrativa do **CONTRATANTE**;
- Fica sob responsabilidade da **CONTRATADA** o fornecimento de purificadores de água e as manutenções destes para consumo exclusivo dos pacientes, conforme definição da **CONTRATANTE**, sendo que a água servirá para medicação e consumo dos pacientes internados.

- **PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO**

- 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;
- 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;
- 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;
- 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 haver prejuízos, no controle de temperatura e nas condições higiênico-sanitárias do alimento;
- As frutas devem ser ofertadas, devidamente higienizadas e embaladas, de modo a garantir à integridade do alimento, protegidas, sem causar nenhuma exposição;

- 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 balcões térmicos de acordo a resolução RDC n. 216/2004;
- 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 DA REFEIÇÃO**

- Quando for necessário realizar transporte de refeições, o veículo deve ser fechado, 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;
- A logística de entrega das principais refeições como almoço e jantar, deverá ser previamente acordada e aprovada pela nutricionista RT da **CONTRATANTE**;
- 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;

- As refeições dos pacientes deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas;
- 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;
- 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;
- 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;
- Caso haja a necessidade de refeição transportada, os meios 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;
- 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;
- 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);
- 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.

- **SERVIÇO DE LACTÁRIO**

Especificações dos serviços a serem contratados:

- **Fórmulas Infantis:** São refeições destinadas à pacientes pediátricos, nos quais se utiliza a proteína isolada do leite de vaca e/ou da soja, intactas ou hidrolisadas e todos os demais nutrientes são acrescidos, separadamente, nas quantidades e proporções recomendadas para lactentes.

- **Lactário:** destina-se à preparação de fórmulas infantis e alimentação infantil, para a execução dos serviços, desde a prescrição dietética, recepção dos gêneros e materiais, preparo, porcionamento, envase, armazenamento e distribuição.
- **Fórmulas Infantis Convencionais:** Destinadas a suprir as necessidades nutricionais do lactente nascido a termo, ao longo do 1º ano de vida. São preparadas com leite materno, leite em pó modificado ou com leite em pó integral em diluições adequadas;
- **Fórmulas Infantis Especiais:** Manipuladas para melhor adaptação à fisiologia do lactante e suas necessidades específicas, utilizadas em casos de patologias específicas ou situações específicas como: recém-nascidos de baixo peso, intolerância à lactose, diarreia, alergias alimentares, etc;
- As fórmulas infantis poderão ser acrescidas de módulos, após avaliação, conforme prescrição do médico/nutricionista;
- Na Maternidade Municipal Maria de Lourdes Santana Nogueira o preparo das fórmulas infantis é realizado na estrutura física do Lactário, conforme previsto na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Desta forma não é realizada manipulação de alimentos in natura nesta área, sendo apenas a manipulação das fórmulas infantis;

Apresenta-se no quadro abaixo a capacidade dos postos de manipulação de dietas especializadas (Fórmulas Infantis, Dietas Enterais, Suplementos orais e Módulos) de acordo com a definição dos postos de serviços:

CAPACIDADE DE PRODUÇÃO				
Posto de Serviço	Fórmulas Lácteas	Fórmulas Enterais	Suplementos Oraís	Módulos
Posto básico diurno	1 a 150 litros	Até 100 litros	30 litros	0,5 litros
Posto I diurno	151 a 350 litros	De 101 a 350 litros	31 a 99 litros	1 litro
Posto II diurno	350 a 2700 litros	350 a 2700 litros	100 a 200 litros	1 a 2 litros

Posto básico noturno	1 a 150 litros	Até 50 litros	15 litros	0,5 litros
Posto I noturno	151 a 350 litros	51 a 150 litros	15 a 50 litros	1 litro
Posto II noturno	350 a 2700 litros	150 a 1200 litros	50 a 100 litros	1 a 2 litros
<p>Para a definição do posto, será considerado o somatório da produção, em litros, de fórmulas lácteas infantis, dietas enterais, suplementos e módulos.</p>				

- Para a Manipulação no lactário da Maternidade Municipal Maria de Lourdes Santana Nogueira são necessários os seguintes Postos de Manipulação de Dietas Especializadas:

POSTO DE MANIPULAÇÃO LACTÁRIO		
Tipo de Posto	Dias	Quantidade de Postos / Dia
Posto I - Diurno	30	1
Posto básico - noturno	30	1

- O posto Diurno I é composto por:
 - 1 lactarista e 1 Auxiliar de Lactário com carga horária de 12 horas por posto/dia no período diurno.
- É contemplado no Posto Básico Noturno
 - 1 lactarista com carga horária de 12 horas por posto/dia no período noturno.
- Os tipos e quantidades de postos podem ser alterados conforme necessidade da Unidade.
- **PADRÃO DE QUALIDADE**
 - No processo de preparação deverão ser observadas as normas e diretrizes estabelecidas no Manual do Lactário;

- Deverá ser observado o controle de qualidade, que consistirá basicamente em obter um produto seguro do ponto de vista microbiológico, e adequado do ponto de vista nutricional, com o controle de todas as etapas do processo de produção;
- O monitoramento é fundamental desde a higienização pessoal, ambiental, material, manipulação, preparo, identificação e transporte até a distribuição, bem como o controle de temperatura do ambiente, da esterilização, do resfriamento, da refrigeração e do reaquecimento, através de supervisão técnica, treinamento e reciclagem contínua dos funcionários;
- Todos esses procedimentos técnicos devem ser obrigatoriamente descritos no Manual de Boas Práticas do Lactário, baseado na legislação sanitária vigente, com as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir os pontos críticos, controlar os perigos e os pontos de controle.

- **OPERACIONALIZAÇÃO**

- Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Preparo das dietas (fórmulas infantis);
 - Porcionamento das dietas;
 - Coleta de amostras das dietas preparadas;
 - Transporte interno e distribuição nos leitos;
 - Higienização e limpeza das dependências utilizadas, dos equipamentos e utensílios.
 - Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados;
 - A manipulação, porcionamento e distribuição das dietas deverão ser supervisionadas pelo nutricionista da **CONTRATANTE**, de maneira a observar sua apresentação, porcionamento e temperatura, para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório;
 - Identificar e verificar a clareza e a exatidão das informações do rótulo.
 - Garantir qualidade das preparações durante a conservação e o transporte;
 - Reservar, de cada manipulação, amostras que devem ser conservadas sob refrigeração (2°C a 8°C), para avaliação microbiológica laboratorial, caso o processo de manipulação não esteja validado.

- **AQUISIÇÃO E RECEBIMENTO**

- A aquisição e o recebimento das fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras e copinhos esterilizáveis em autoclave são de inteira responsabilidade da **CONTRATADA**, que deverá

manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido;

○ É responsabilidade da **CONTRATADA** observar os seguintes pontos no momento do recebimento dos insumos:

▪ A matéria prima deve ser de origem conhecida, com regular registro no Ministério da Saúde/Secretaria da Vigilância Sanitária e com procedimento de embalagem e rotulagem em conformidade com as exigências legais pertinente;

▪ Condições higiênicas dos veículos dos fornecedores;

▪ A higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;

▪ A integridade e a higiene da embalagem;

▪ As características específicas de cada produto, de acordo com os critérios estabelecidos pelos Órgãos sanitários, dentre eles a Agência de Vigilância Sanitária local e Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, bem como controle de temperatura no recebimento dos produtos;

○ A aquisição de frascos, seringas, bombas de infusão e equipos é de inteira responsabilidade do **CONTRATANTE**, que deverá manter em estoque uma quantidade que supra às necessidades existentes de produtos rotineiros, considerando a prescrição dietética e o estado clínico do paciente a ser atendido.

• **ARMAZENAMENTO DE INSUMOS**

○ O armazenamento dos insumos de fórmulas infantis, módulos, suplementos, mamadeiras e copos esterilizáveis são de responsabilidade da **CONTRATADA**, que após o recebimento dos produtos, deverá:

▪ Manusear embalagens com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

▪ Apoiar insumos, ou recipientes com insumos em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso;

▪ Garantir boa circulação de ar, mantendo os produtos afastados da parede e entre si;

▪ Organizar os produtos de acordo com as suas características;

▪ Dispor os insumos obedecendo à data de vencimento, sendo que os produtos com data de vencimento mais próximas devem ser posicionados e consumidos em primeiro lugar;

○ Atentar para eventuais e quaisquer irregularidades com os produtos;

○ Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;

○ Respeitar rigorosamente as recomendações do fabricante para o adequado armazenamento dos insumos;

- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observada a validade e condições de armazenamento do produto após aberto;
- Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento do produto, de acordo com a legislação vigente;
- É de responsabilidade da **CONTRATADA**, manter estoque mínimo de dietas enterais, fórmulas infantis, módulos, suplementos, garantindo assim, o atendimento do **CONTRATANTE**;
- É de responsabilidade da **CONTRATADA**, armazenar os produtos dispensados pela **CONTRATANTE** em local próprio, dentro de cada posto/lactário, observando as recomendações citadas anteriormente.

- **PREPARO**

- A **CONTRATADA** deve executar a prescrição dietética elaborada pela nutricionista, a qual determina os nutrientes ou composição dos nutrientes mais adequados às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica;
- Para a execução das preparações, deverão ser seguidas as legislações sanitárias e observadas as normas e diretrizes estabelecidas nos respectivos Manuais;
- Reconstituir as fórmulas, com água tratada e fervida, seguindo rigorosamente os padrões de diluição recomendados, utilizando para pesagem e medida, balança de precisão e recipiente com graduação visível em ml;
- A manipulação deve ser feita com auxílio de utensílios, em lotes, respeitando o controle de tempo e temperatura, não sendo recomendado exceder o tempo de manipulação em temperatura ambiente por mais de 30 minutos;
- Após a manipulação a preparação deve ser submetida à inspeção visual para garantir a ausência de partículas estranhas, bem como precipitações, separação de fases e alterações de cor não previstas;
- Atentar que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante, devendo ser observadas as condições de armazenamento conforme orientações do fabricante;
- Dispor os equipamentos e utensílios a serem utilizados, próximos do local de preparo, devidamente limpos e secos.

- **PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO**

- O porcionamento é responsabilidade da **CONTRATADA** e deve estar de acordo com a prescrição dietética, observando todos os cuidados de higiene para evitar a contaminação dos alimentos prontos;
- As dietas industrializadas devem ser administradas imediatamente após a sua manipulação;
- Deverá ser observada e suprida a necessidade de ministrar água como ação complementar à administração da NE;
- A NE deve ser acondicionada em recipiente atóxico, compatível físico-quimicamente com a composição do seu conteúdo. O recipiente deve manter a qualidade físico-química e microbiológica do seu conteúdo durante a conservação, transporte e administração;
- No Berçário e UTI Neonatal as fórmulas infantis deverão ser porcionadas para consumo em copos dosadores próprios, esterilizáveis, livres de bisfenol-A, composto de prolipropileno Randon, com capacidade de 10ml a 100 ml, com tampa, sendo a aquisição de responsabilidade da **CONTRATADA**;
- Quando for solicitado o uso de mamadeiras, as fórmulas infantis deverão ser envasadas na mesma, previamente higienizada e devidamente acondicionada;
- O acondicionamento das preparações deve estar sob rigorosa supervisão e responsabilidade da **CONTRATADA**, devendo observar que:
 - Proceder à devida identificação das mamadeiras ou frascos com tampa para que, por ocasião do envase e colocação de acessórios, não haja interrupção desses procedimentos; Todas as embalagens descartáveis para dieta deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo de dieta;
 - Deve ser proibida a troca de bicos no berçário ou alargamento do mesmo. Quando o bico de uma mamadeira não pode ser utilizado, outra mamadeira deverá substituir.

- **HIGIENIZAÇÃO**

- É de total responsabilidade da **CONTRATADA** a higienização em todas as etapas, e a aquisição dos produtos de limpeza, equipamentos e utensílios necessários, bem como, adotar todos os procedimentos de higiene de acordo com a legislação sanitária vigente;
- Os utensílios utilizados para o preparo das dietas enterais deverão ser esterilizados em autoclave;
- Os produtos e procedimentos de higiene e assepsia deverão estar de acordo com a legislação sanitária vigente;

○ A higienização dos equipamentos e utensílios utilizados, ficará sob a responsabilidade da **CONTRATADA** para preparo e distribuição das dietas.

• **HIGIENIZAÇÃO PESSOAL**

○ O empregado que presta serviços na área de lactário deve ter cuidados básicos relacionados com a saúde, realizando avaliação médica periódica e sempre que necessário, e higiene corporal;

○ Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

○ No caso de uso de luvas e máscaras descartáveis, seguir corretamente a técnica recomendada;

○ Manter o uniforme sempre completo, bem conservado e limpo, e somente usado nas dependências internas do local de serviço, sapatos fechados, limpos e bem conservados;

○ Com relação à paramentação, faz-se necessário higienizar adequadamente as mãos, colocar touca descartável, vestir sobre o uniforme avental limpo, colocar máscara descartável quando utilizada e ao final higienizar novamente as mãos;

○ A higiene das mãos é de suma importância pelo alto risco de transmissão de infecção, deve ser efetuada toda vez que o funcionário entra no setor, em cada troca de função e durante a operacionalização de manuseio de hora em hora. Caso seja empregado sabonete antisséptico, seguir a orientação do fabricante;

○ As luvas de manipulação são recomendadas no preparo e manipulação de fórmulas infantis prontas para consumo, nas que já sofreram tratamento térmico e naquelas que não sofrerão. Previamente, deve-se lavar e fazer antissepsia das mãos, e as luvas devem ser trocadas todas as vezes que se retornar a uma atividade previamente interrompida. Por outro lado, há que se notar que se o local possui controle adequado em todos os aspectos de higiene, que envolvam o processo de manipulação (manipulador alimento/ utensílio), o uso da luva pode ser descartado, porém é um método não muito adotado em nosso meio;

○ A luva para limpeza e manipulação de produtos químicos serve de proteção ao manipulador e deve ser excluída do lactário, utilizada nos procedimentos de limpeza, lavagem de frascos, mamadeiras e acessórios, equipamentos, utensílios e higiene de área e coleta de lixo.

- **HIGIENE DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- A manutenção da limpeza deve ser constante. Em relação a equipamentos que não possam ser lavados e enxaguados, proceder à higiene com esponja ou pano umedecido em solução de água e detergente. Utensílios e acessórios de equipamentos de pequeno devem ser desinfetados por processo químico;

- Mamadeiras e acessórios, copinhos ou frascos com tampa e/ou xícaras:

- O processo de higienização desses itens inicia-se pelo enxágue com água corrente logo após o uso, seguindo-se o transporte para a área de higienização;

- Novamente devem ser enxaguados em água corrente fria, uma a uma, para retirada de todo e qualquer resíduo;

- Em seguida devem ser imersas, separadamente, em solução de detergente neutro e água, sofrendo primeira esfregação;

- Após imergir em solução de detergente enzimático com água;

- Na sequência, retiradas da imersão, serão escovadas uma a uma;

- Feito isso, sofrerão outro processo de enxágue em água corrente, agora quente, até que estejam limpas e sem qualquer vestígio de detergente;

- Para que haja escoamento do excesso de água, deverão ser emborcadas em placas apropriadas para essa finalidade;

- É necessária desinfecção prévia dos frascos de mamadeiras e acessórios quando se emprega as fórmulas infantis.

- **CONTROLE BACTERIOLÓGICO**

- A CONTRATANTE será responsável pela qualidade da água utilizada em todas as fases do processo de manipulação e preparo das dietas, devendo ser realizado controle bacteriológico periódico de forma a garantir a qualidade da água para consumo humano, considerando uma população hospitalar.

- **REFERÊNCIA PARA O FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO INFANTIL**

- Especificações e indicações do Produto:

- Fórmula infantil especial com ferro e LC-PUFAS. Indicação: recém-nascido de baixo peso;
- Fórmula infantil com LC-PUFAS, fundamentais para o desenvolvimento neuro motor e visual. Indicação: Para prematuros.
- Fórmula infantil de rotina, adicionada de Prebióticos, com relação caseína: soro 40:60 e exclusivo mix cin 98% de gorduras de origem vegetal, proporcionando melhor digestibilidade. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses prevenção de constipação e cólicas;
- Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses;
- Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes e adição de LC-PUFAS. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses;
- Fórmula infantil de seguimento com ferro;
- Fórmula infantil de partida com ferro e prebióticos. Indicação: lactentes de 0 a 12 meses;
- Fórmula infantil especial sem lactose, 100% de maltodextrina e ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;
- Fórmula infantil especial à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;
- Fórmula infantil especial anti-regurgitação com ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;
- Fórmula infantil à base de soja. Isenta de oleína de palma. Indicação: Para lactentes de 0 a 12 meses com alergia à proteína do leite de vaca e/ou intolerância ao leite de vaca;
- Fórmula infantil especial de partida, à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses;
- Fórmula infantil à base de soja. Isenta de oleína de palma e com LcPufas (DHA e AA). Indicação: Fórmula infantil com LcPufas, fundamentais para o desenvolvimento neuro motor e visual. Indicação: Para prematuros;
- Fórmula infantil de rotina, adicionada de Prebióticos, com relação caseína: soro 40:60 e exclusivo mix cin 98% de gorduras de origem vegetal, proporcionando melhor digestibilidade. Indicação: para lactentes de 0 a 6 meses prevenção de constipação e cólicas;
- Fórmula infantil de partida, hipoalergênica, com proteína parcialmente hidrolisada e ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;
- Fórmula infantil especial sem lactose, 100% de maltodextrina e ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;

- Fórmula infantil especial à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro. Indicação: para lactentes de 0 a 12 meses;

- **PRESCRIÇÃO DIETÉTICA**

- A prescrição de dietas é de responsabilidade do corpo médico da Maternidade Municipal Maria de Lourdes Santana Nogueira cabendo a Equipe de Nutrição a prescrição dietética;
- A END será responsável pela prescrição dietética das fórmulas infantis, determinando os nutrientes ou a composição de nutrientes mais adequadas às necessidades específicas do paciente, de acordo com a prescrição médica, assim como informar a **CONTRATADA**, diariamente, o número de dietas, através da tomada de prescrição dietética;
- Quando houver prescrição de módulos para uso conjunto com dieta via oral, estes devem ser solicitados ao Lactário. Para fins de rotina a solicitação deve ser feita pela terceirizada da produção de refeições via oral, mediante prescrição dietética do nutricionista;
- A aquisição das fórmulas infantis, módulos, suplementos são de responsabilidade da **CONTRATANTE** que deverá manter estoque mínimo na Unidade, garantindo assim, o abastecimento à responsável pelo preparo.

- **DEPENDÊNCIAS/INSTALAÇÕES FÍSICAS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

- As dependências da Maternidade Municipal Maria de Lourdes Santana Nogueira a serem utilizadas para preparo das dietas é o Lactário, onde também são manipuladas as fórmulas infantis. Ficará sob a responsabilidade da **CONTRATADA**, os serviços de manutenção e ordem da dependência supracitada;
- A aquisição de equipamentos e mobiliários, produto de limpeza, descartáveis e qualquer outro insumo necessário para o preparo, higienização, identificação e distribuição da NE e fórmulas infantis são de responsabilidade da **CONTRATADA**, a exceção das autoclaves de bancada que serão disponibilizadas pela **CONTRATANTE**, sendo as manutenções corretivas e preventivas destas de responsabilidade da **CONTRATADA**;
- A **CONTRATADA** deverá fazer reposição periódica (ou sempre que houver avaria) de equipamentos e utensílio de forma a não interferir na continuidade dos serviços;
- A **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela conservação e manutenção das dependências que ocupa, visando o bom funcionamento dos serviços a serem realizados. A manutenção das instalações elétricas e hidráulicas e de outros equipamentos (patrimônio do hospital) deverá ficar sob a responsabilidade da **CONTRATADA**;

- Descritivo de itens mínimos, móveis e equipamentos eletrônicos, eletrodomésticos, utensílios, materiais descartáveis e EPI's:
 - Pallet de plástico;
 - Caixa organizadora sem furos no corpo, capacidade 30 litros;
 - Caixa organizadora com tampa plástica, sem furos no corpo, capacidade 50 litros;
 - Caixa Organizadora Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 20 litros;
 - Caixa Organizadora Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 60 litros;
 - Caixa Organizadora Plástico de alta resistência, com tampa translúcida, presilhas de segurança, capacidade 150 litros;
 - Colher de sopa em inox (inclusive o cabo);
 - Colher medidora em inox (inclusive o cabo), conjunto com colheres de café, sobremesa, chá e sopa;
 - Dispensador de sabão líquido e álcool gel
 - Saboneteira de parede dispenser p/ álcool gel ou sabonete líquido;
 - Kit de 02 escovas para limpeza de mamadeiras e chucas com cerdas em acrílico macio, para limpeza de mamadeiras, chucas e bicos, esterilizável;
 - Jarra inox, com tampa, capacidade 2 litros;
 - Jarra inox, com tampa, capacidade 1 litro;
 - Lixeira com pedal em inox, capacidade 100 litros;
 - Lixeira com pedal em inox, capacidade 50 litros;
 - Lixeira com pedal em inox, capacidade 30 litros;
 - Peneira em inox, malha fina, 10 cm de diâmetro;
 - Peneira em inox, malha fina, 15 cm de diâmetro;
 - Peneira em inox, malha fina 20 cm de diâmetro;
 - Torneira elétrica torneira elétrica 127V, para instalação em área de higienização;
 - Relógio de parede Digital;
 - Termômetro medir a temperatura do ambiente;
 - Termômetro tipo espeto medir a temperatura de líquidos, digital em aço inoxidável;
 - Tesoura Em inox tamanho médio;
 - Toalheiro de papel
 - Toalheiro de papel toalha bobina c/ tecla branco;

- Copos dosadores para fórmulas infantis copos dosadores próprios, esterilizáveis em autoclave, livres de Bisfenol-A, composto de Polipropileno Randon, com capacidade de 10 a 100 ml com tampas;
- Chuca produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizáveis, capacidade 50 ml a 100 ml
- Mamadeira com bico. A Mamadeira deve ser produzida em polipropileno livre de BPA, de fácil higienização e esterilizável, capacidade 250ml
- Bico produzido em silicone macio e livre de BPA, ortodôntico;
- Bico para chucha 50ml de látex;
- Bico de silicone para chucha 50ml produzido em silicone macio e livre de BPA, ortodôntico.

- **EQUIPE DE TRABALHO**

- A **CONTRATADA** deverá estar rigorosamente registrada pelo Conselho Regional de Nutrição, conter alvará da Vigilância Sanitária e estar apta a servir dietas dentro dos padrões nutricionais e higiênicos;
- A empresa **CONTRATADA** deverá ter seu quadro de funcionários devidamente treinados, com conhecimentos básicos da Ciência da Nutrição e de manipulação de alimentos e ter seus conhecimentos atualizados;
- A empresa **CONTRATADA** terá que oferecer crachás de identificação, uniformes e equipamento de proteção individual e coletivo segundo determina a medicina e segurança no trabalho a todos os seus funcionários em serviço nas dependências do **CONTRATANTE**;
- A empresa **CONTRATADA** deverá responsabilizar-se pela realização de exames de saúde admissional e periódico dos seus funcionários;
- Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços, que deverá supervisionar tecnicamente as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições. A **CONTRATADA** deve garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, pelo menos por outro do mesmo nível, ato contínuo a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução CFN n.º 204/98;
- 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.;

- Coordenar, supervisionar, promover e executar programas de treinamento, para toda a equipe de trabalho;
- Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional;
- Providenciar a imediata reposição de funcionários para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de funcionários completo, necessários à execução do presente objeto;
- Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das suas funções;
- Comprovar a entrega de equipamentos de proteção individual (EPI) aos funcionários sendo que a relação deverá conter nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- Proporcionar aos seus empregados, condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- Manter a qualidade e uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus ao **CONTRATANTE**;
- Cumprir as posturas e as disposições legais, Federais, Estaduais e Municipais, que se relacionem com a prestação de serviços, objeto deste Termo;
- Indicar o profissional responsável técnico, junto ao Conselho de Classe representativo do serviço hora contratado, devidamente habilitado e capacitado para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boa prática e qualidade estabelecidas pela legislação vigente, ministrar treinamentos, selecionar, escolher, adquirir e prover o uso adequado de EPI's e produtos químicos;
- Instruir e fazer cumprir as Normas de Segurança e Medicina do Trabalho, tal como prevenção de incêndio nas áreas do **CONTRATANTE**;
- Manter o quadro necessário de funcionários para o desenvolvimento dos serviços, em quantitativos suficientes;
- Para o desenvolvimento do Serviço de Nutrição na Unidade, em todos os dias da semana, se faz necessário a disponibilização de Auxiliares de Cozinha, Copeiros, Cozinheiros, Magarefe, Estoquista, Auxiliar de Serviços Gerais e Técnico de Nutrição, dimensionados para o atendimento do

serviço previsto neste Termo, sendo a contratação e treinamentos de responsabilidade da empresa **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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PRAZOS

O presente instrumento vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, iniciando em 21 de março de 2023, podendo ser prorrogado por conveniência das partes através de Termo Aditivo devidamente assinado.

Parágrafo Único – Este Contrato estará integralmente condicionado à vigência do Contrato de Gestão nº 113/2022 celebrado com o Município de Aracaju/SE, devendo durar somente enquanto este último vigor.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pela execução do contrato, será pago o valor sob demanda conforme as refeições efetivamente entregues, em atenção aos valores unitários descritos no Anexo I, mediante apresentação do relatório de evidências detalhado da correspondente Nota Fiscal.

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

Parágrafo Segundo – As Notas Fiscais deverão ser emitidas em favor do CNPJ informado no preâmbulo entre o dia 1º ao dia 20 do mês seguinte à prestação dos 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 – 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 Quarto – Os pagamentos descritos acima estarão condicionados ao recebimento, por parte do **CONTRATANTE**, dos recursos previstos no Contrato de Gestão Nº 113/2022 celebrado com o Município de Aracaju/SE.

Parágrafo Quinto – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 113/2022 celebrado com o Município de Aracaju/SE, a **CONTRATADA** declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando o **CONTRATANTE** de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

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 – O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do Contratado, sendo vedada a emissão de boleto.

Parágrafo Décimo Segundo – Os pagamentos referentes ao presente contrato estão condicionados à apresentação da Nota Fiscal/Fatura de serviços que deverão ser apresentadas junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de pagamento 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.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Caberá a **CONTRATADA**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente Contrato:

- a) Atuar conforme normas técnicas atinentes e legislação aplicável ao escopo do Contrato, observando ainda, as substitutas, as complementares e/ou posteriores, ainda que omissas neste documento por qualquer razão que seja;
- b) Executar os serviços contratados através da fixação de parâmetros técnicos e a tempo certo, obedecendo as condições e prazos estipulados entre as partes;
- c) Submeter ao **CONTRATANTE**, para prévia aprovação escrita, todo serviço que se fizer necessário à sua participação;
- d) 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;
- e) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Termo, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;
- f) Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento da Carta Convite;
- g) 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;
- h) 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, bem como atender todas as resoluções normativas pertinentes ao objeto do Contrato;
- i) Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister;
- j) 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;
- k) Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis;

- l) 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 ao **CONTRATANTE**;
- m) Executar os serviços com o máximo de zelo, bem como seguir rigorosamente as especificações e normas pertinentes em vigência;
- n) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao **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 ao **CONTRATANTE**;
- o) Dar ciência ao **CONTRATANTE**, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução dos serviços;
- p) Atender a qualquer convocação do **CONTRATANTE** para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados;
- q) 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;
- r) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- s) Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração do **CONTRATANTE**, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada;
- t) Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade perante aqueles;
- u) Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução dos serviços identificados no Termo de Referência, empregando seus funcionários e prepostos com o devido treinamento e qualificação para a execução dos serviços;
- v) Atender fiel e diligentemente os interesses do **CONTRATANTE**, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;
- w) 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**;

- x) 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;
- y) 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**;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) 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;
- cc) Corrigir em até 24 horas as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde. Em caso de impossibilidade de observância do prazo assinalado a **CONTRATADA** deverá formalmente registrar, para avaliação, os motivos do não cumprimento da exigência;
- dd) 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;
- ee) Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- ff) 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;

- gg) 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;
- hh) 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;
- ii) 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 nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- jj) 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;
- kk) Será utilizado na aferição um check list de verificação baseado na RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, sendo considerado satisfatório um resultado igual ou superior a 76%;
- ll) 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;
- mm) 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.);
- nn) 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**;
- oo) 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;

pp) Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a CONTRATADA se responsabiliza pela aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios para a montagem do SND, como:

a. Fornecer equipamentos industriais necessários a execução do serviço, tais como: geladeira industrial, balcões de distribuição de refeições, freezer, microondas, fogão industrial com queimadores, purificador de água natural e gelada, lava louças, armários de aço e/ou inox, utensílios de cozinha (pratos de louças, talheres de aço inox, panelas, peneiras, jarra de suco e água, galheteiros e utensílios de servir etc.), liquidificadores, paletes, garrafas térmicas, carrinho fechado de distribuição de refeição para pacientes em aço inox, bandejas de aço inox. A primeira disponibilização de mesas com cadeiras do refeitório será feita pela CONTRATANTE, sendo as demais de acréscimo ou reposição por desgaste natural de responsabilidade da CONTRATADA;

b. 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. 5.1.43 Em especial, as dietas de pacientes e acompanhantes devem ser ofertadas imprescindivelmente em descartáveis. Reforça também a necessidade do SND na disponibilização de sachês individuais de açúcar, adoçante, sal e azeite de oliva, na oferta das refeições;

qq) 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;

rr) 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, os produtos de higienização para hortifruti, ambientes, bancadas, e utensílios, especializados para áreas hospitalares.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Caberá ao CONTRATANTE, as suas expensas, dentre outras obrigações legais e ou constantes do presente 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 Termo de Referência. Caso não sejam corrigidas as não conformidades em tempo hábil, cabe ao **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) Requisitar diariamente à **CONTRATADA** as refeições a serem fornecidas, conforme os horários de distribuição, obedecendo os prazos e normas da Unidade de Saúde;
- f) Avaliar e aprovar previamente, os cardápios mensais elaborados pela **CONTRATADA**;
- g) Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à **CONTRATADA** nas condições estabelecidas no Contrato;
- h) Permitir o acesso de funcionários da **CONTRATADA** ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança;
- i) Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto do Termo de Referência;
- j) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- k) Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições;
- l) Comunicar por escrito a **CONTRATADA** 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;
- m) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- n) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições da **CONTRATADA**;

o) 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 prestação de serviços ora contratada 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 o **CONTRATANTE** ou entre esta e o **CONTRATADO**, qualquer tipo de solidariedade em relação aos mesmos.

CLÁUSULA OITAVA – RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 113/2022 celebrado com o Município de Aracaju/SE, 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 previstos em lei, independente de aviso, notificação ou interpelação judicial:

1. Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação de qualquer das partes;
2. Inadimplência, por uma das partes, de quaisquer obrigações previstas no contrato, salvo em decorrência de caso fortuito ou força maior;
3. Subcontratação ou cessão parcial ou total deste contrato a terceiros, sem autorização expressa da outra parte;
4. 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 **CONTRATADA**.

Parágrafo Terceiro – Rescindido o presente contrato por quaisquer motivos previstos nesta cláusula, a **CONTRATANTE** entregará a execução dos serviços a quem julgar conveniente, respondendo a **CONTRATADA**, na forma legal e contratual, pela infração ou execução inadequada que der causa à rescisão.

CLÁUSULA NONA - GLOSAS

O **CONTRATANTE** poderá efetuar a retenção ou glosa do pagamento de qualquer documento de cobrança, no todo ou em parte, nos seguintes casos:

- a) Inexecução total ou execução defeituosa ou insatisfatória dos serviços que resulte na perda total do trabalho;
- b) Não utilização de materiais e recursos humanos exigidos para execução dos serviços, ou utilização ou em qualidade ou em quantidade inferior a demanda;
- c) Descumprimento de obrigação relacionada ao objeto do ajuste que possa ensejar a responsabilização solidária ou subsidiária da **CONTRATANTE**, independente da sua natureza.

CLÁUSULA DECIMA - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A **CONTRATADA** deverá apresentar:

- Atestado de capacidade técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a empresa participante executou ou executa serviços e está apta para o desempenho de atividades pertinentes e compatíveis em características e quantitativo com o objeto do presente Contrato, ou tenha profissional com experiência na área comprovada:
 - Os Atestado(s) de Capacidade Técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado estabelecida no Brasil, averbado no Conselho Regional de Nutrição, que comprove a atuação no ramo de alimentação hospitalar, com características e quantidades equivalentes a 50% objeto dessa cotação, devendo constar do(s) atestado(s) o número e o tipo de refeições diárias fornecidas (Resolução nº 510/2012, do Conselho Federal de Nutrição);
 - O(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica deverá (ão) ser assinado(s) por Nutricionista responsável técnico da pessoa jurídica emitente do atestado ou pelo representante legal do emitente no caso da pessoa jurídica que emitir o atestado não possuir Nutricionista em seu quadro de pessoal, na forma estabelecida na Resolução nº 510/2013, do Conselho Federal de Nutrição.
 - Manual de Boas Práticas da empresa, atualizado e assinado voltado para produção de refeições seguras do ponto de vista nutricional e microbiológico, bem como Procedimento Operacional Padrão de higiene ambiental, pessoal, de equipamentos e utensílios, manejo integrado de pragas,

planilhas de controle de tempo/temperatura dos alimentos, planilhas de monitoramento de equipamentos.

- Declaração do representante legal da empresa participante afirmando possuir aparelhamento e pessoal técnico adequado e disponíveis para executar o fornecimento objeto da contratação decorrente desse Termo;
- Comprovante de registro ou inscrição da empresa participante na entidade profissional competente, Conselho Regional de Nutricionistas – CRN;
- CRN/RT do Responsável Técnico da CONTRATADA

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS RESPONSABILIDADES FISCAIS

A **CONTRATANTE** se responsabiliza pela retenção que lhe impuser a legislação vigente, das taxas e impostos incidentes sobre as faturas mensais da prestação de serviços ora locados, bem como pelo recolhimento das mesmas aos respectivos órgãos credores.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESPONSABILIDADE CIVIL

A **CONTRATADA** responderá por todos os danos causados à **CONTRATANTE**, aos empregados, prestadores de serviços, prepostos, representantes ou terceiros, a que venha a dar causa, por ação ou omissão, em razão da execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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 QUARTA – 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 QUINTA – 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 SEXTA – 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 **CONTRADADA** autoriza e consente o tratamento de seus dados pessoais de acordo com a LGPD e da Política de Proteção de Dados do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quarto – O **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 SÉTIMA – 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 subordinados, 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 OITAVA – DAS NORMAS DE CONDUTA

A parte **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente, conhece e entende os termos do Código de Conduta de Terceiros 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 parte **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 parte **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 parte **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 NONA – 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 **CONTRATANTE** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA REALIZAÇÃO DE DUE DILIGENCE DE INTEGRIDADE

Para atender aos padrões de integridade da **CONTRATANTE**, a parte **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 VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

Em caso de descumprimento das obrigações assumidas através deste Contrato, a parte transgressora, 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 VIGÉSIMA SEGUNDA – 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 TERCEIRA – 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.

Parágrafo Quinto – Se porventura existir divergência entre as disposições deste Contrato e a Proposta apresentada pela **CONTRATADA**, prevalecerá o aqui disposto, especialmente pela natureza bilateral desta avença.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Comarca de Salvador/Bahia, 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.

Aracaju/SE, 21 de março de 2023.

Assinado eletronicamente por:
José Jorge Urpia
CPF: 123.126.815-87
Data: 23/03/2023 10:23:18 -03:00



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS

Electronically signed by:
GUILHERME DA SILVA BONADIO
CPF: 364.297.148-29
Date: 3/24/2023 1:47:45 PM -03:00



LBGS GRUPOS DE SERVIÇOS LTDA

TESTEMUNHAS

Assinado eletronicamente por:
Luciana Torres Peixoto
CPF: 942.484.945-15
Data: 24/03/2023 17:04:35 -03:00



Assinado eletronicamente por:
SALETE RUSSO
CPF: 058.675.488-13
Data: 23/03/2023 09:54:31 -03:00



NOME:

CPF:

NOME:

CPF:

Esse documento foi assinado por SALETE RUSSO, José Jorge Urpia, GUILHERME DA SILVA BONADIO e Luciana Torres Peixoto. Para validar o documento e suas assinaturas acesse <https://mundo.easydocmd.com.br/validate/D7TUU-SR5KH-WYYKS-NAMUJ>

ANEXO – I – TABELA DE VALORES

COLABORADOR			
REFEIÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL	VALOR UNIT. (R\$)	VALO TOTAL (R\$)
DESJEJUM	2.400	R\$ 6,48	R 15.552, \$ 00
ALMOÇO	3.600	R\$ 23,4 5	R 84.420, \$ 00
JANTAR	2.400	R\$ 23,4 5	R 56.280, \$ 00
CEIA	2.400	R\$ 5,95	R 14.280, \$ 00
TOTAL (R\$)			R 170.53 \$ 2,00

PACIENTE			
REFEIÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL	VALOR UNIT. (R\$)	VALO TOTAL (R\$)
DESJEJUM	1.920	R\$ 6,95	R 13.344, \$ 00
LANCHE DA MANHÃ	1.920	R\$ 3,23	R 6.201,6 \$ 0
ALMOÇO	1.920	R\$ 23,4 5	R 45.024, \$ 00
LANCHE DA TARDE	1.920	R\$ 6,65	R 12.768, \$ 00
JANTAR	1.920	R\$ 23,4 5	R 45.024, \$ 00
CEIA	1.920	R\$ 6,49	R 12.460, \$ 80
TOTAL (R\$)			R 134.82 \$ 2,40

ACOMPANHANTE			
REFEIÇÃO	QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL	VALOR UNIT. (R\$)	VALO TOTAL (R\$)

DESJEJUM	1.920	R\$ 6,95	R 13.344, \$ 00
ALMOÇO	1.920	R\$ 23,4 5	R 45.024, \$ 00
JANTAR	1.920	R\$ 23,4 5	R 45.024, \$ 00
TOTAL (R\$)			R 103.39 \$ 2,00

SOLICITAÇÕES EXTRAS (QUANDO NECESSÁRIO)		
DESCRIÇÃO DO EXTRA	PORÇÃO	VALOR (R\$)
Suco	300ml	R\$ 5,28
Suco	200ml	R\$ 4,18
Mingau	300ml	R\$ 4,83
Mingau	200ml	R\$ 4,11
Vitamina/Coquetel	300ml	R\$ 5,28
Iogurte	300ml	R\$ 8,94
Iogurte	200ml	R\$ 6,18
Chá	300ml	R\$ 2,90
Água de Coco	300ml	R\$ 6,96
Água Mineral 500ml	Und	R\$ 3,24
Água Mineral 1,5Lt	Und	R\$ 5,20
Limada	300ml	R\$ 1,71
Caldo de carne com legumes	300ml	R\$ 5,01
Sopa	300ml	R\$ 7,45
Sopa	200ml	R\$ 4,99
Pão	01 unid	R\$ 3,00
Biscoito	Porção com 07 unid	R\$ 4,65
Ovos cozidos	Porção com 2 unid	R\$ 3,00
Porção de frutas	200 gramas	R\$ 3,90
Café Preto	01 Litro	R\$ 12,50
Café com leite	01 Litro	R\$ 12,99
Nescau	01 Litro	R\$ 12,70
Chocolate Quente	01 Litro	R\$ 14,90
Suco	01 Litro	R\$ 9,00
Salada de Frutas	Porção de 200 gramas	R\$ 4,05
Lanche Reforçado	(suco ou café com leite (250mL); fruta (1 unidade ou 150g); pão com margarina (50g) e ovo (1 unidade 50g) ou queijo (1 fatia 20g)	R\$ 9,34

SERVIÇOS DE LACTÁRIO

DESCRIÇÃO	VALOR (R\$/MI)
-----------	----------------

Fórmula infantil especial com ferro e LC-PUFAS.	R\$	0,07
Fórmula infantil com LC-PUFAS.	R\$	0,03
Fórmula infantil de rotina, adicionada de Prebióticos, com relação caseína: soro 40:60 e exclusivo mix cin 98% de gorduras de origem vegetal.	R\$	0,03
Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes.	R\$	0,03
Fórmula infantil de partida com ferro para lactentes e adição de LC-PUFAS.	R\$	0,03
Fórmula infantil de seguimento com ferro	R\$	0,03
Fórmula Infantil de partida com ferro e prebióticos	R\$	0,03
Fórmula infantil especial sem lactose, 100% de maltodextrina e com ferro.	R\$	0,07

Fórmula infantil especial à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro.	R\$	0,05
Fórmula infantil especial anti-regurgitação com ferro	R\$	0,04
Fórmula infantil à base de soja, isenta de oleína de palma.	R\$	0,13
Fórmula infantil especial de partida à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro. Isenta de sacarose, lactose e proteínas lácteas.	R\$	0,13
Fórmula infantil à base de soja, isenta de oleína de palma e com LcPufas (DHA e AA)	R\$	0,08
Fórmula infantil de rotina, adicionada de Prebióticos, com relação caseína: soro 40:60 e exclusivo mix cin 98% de gorduras de origem vegetal.	R\$	0,03
Fórmula infantil de partida, hipoalergênica, com proteína parcialmente hidrolisada e ferro.	R\$	0,25
Fórmula Infantil especial sem lactose 100% de maltodextrina e ferro.	R\$	0,07
Fórmula infantil especial à base de proteína isolada de soja, enriquecida com L-metionina e ferro.	R\$	0,05

POSTO DE SERVIÇO DO LACTÁRIO			
POSTO DE SERVIÇO	QUANTIDADE POSTO/DIA	DIAS/MÊS	VALOR UNITÁRIO/DIA (R\$)
Posto I- Diurno	1	30	R\$ 977,10
Posto Básico - Noturno	1	30	R\$ 398,00



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: D7TUU-SR5KH-WVYKS-NAMUJ

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ SALETE RUSSO (CPF 058.675.488-13) em 23/03/2023 09:54 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
191.13.252.63	Não disponível
Autenticação	COMERCIAL@LBGS.COM.BR
Email verificado	
zz0pfttb8Y5WoYfRuJ7M7+B3grxBpBKlgck+28sdiY0=	
SHA-256	

- ✓ José Jorge Urpia (CPF 123.126.815-87) em 23/03/2023 10:23 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
189.39.7.228	Não disponível
Autenticação	jorgeurpia@ints.org.br
Email verificado	
f3LGjROes5JxnM4R63qZdcPHmrRR1Aw8DCCz0m7XVZM=	
SHA-256	

- ✓ GUILHERME DA SILVA BONADIO (CPF 364.297.148-29) em 24/03/2023 13:47
- Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
191.13.252.63	Não disponível
Autenticação	Guilherme@LBGS.com.br
Email verificado	
UXgv4nn0aL8bq1MXJGpoJrRAGFQEPpyMW2e8nmL5wiQ=	
SHA-256	

- ✓ Luciana Torres Peixoto (CPF 942.484.945-15) em 24/03/2023 17:04 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
191.162.225.127	Não disponível
Autenticação	lucianapeixoto@ints.org.br (Verificado)
Login	
r+gQNcDDyXFKggyO6EIsDPWXzOaelz+fe7V1wQKi0Vs=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate/D7TUU-SR5KH-WVYKS-NAMUJ>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate>