

CONTRATO EMERGENCIAL DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES**Nº 282/2020**

CONTRATO EMERGENCIAL Nº 282/2020, DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES NUTRICIONALMENTE PREPARADAS PARA ATENDIMENTO ÀS PECULIARIDADES DOS USUÁRIOS DO HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE GOIÂNIA – HUGO, COM FORNECIMENTO DE INSUMOS NECESSÁRIOS, EXCETO PARA DIETAS ENTERAIS, FÓRMULAS LÁCTEAS E SUPLEMENTOS, QUE, ENTRE SI, FIRMAM O INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS E A EMPRESA LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA.

Pelo presente instrumento particular de Fornecimento de Refeições, que entre si celebram, de um lado o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, organização social referência na vertical de saúde pública brasileira, detentora do Contrato de Gestão nº 36/2019, celebrado com o Estado de Goiás, inscrita no CNPJ nº. 11.344.038/0001-06, com sede na Av. Professor Magalhães Neto, nº 1856, sala 806, Edf. TK Tower, Caminha das Árvores, Salvador/BA, neste ato representado por seu Presidente o **Sr. Emanuel Marcelino Barros Sousa**, inscrito sob o CPF nº 178.205.295-04 e portador da cédula de identidade RG nº 107300958, doravante denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado **LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº **60.691.250/0082-02**, com sede Rodovia BA 093, s/n, Km 4,5, Setor Refeitório, Bairro Palmares, CEP: 43.700-000, neste ato representado por seus procuradores o Sr.º **Artur Eloy Chagas de Oliveira**, brasileiro, casado, engenheiro electricista, portador da cédula de Identidade RG sob o nº 3.204.385 – SPTC/GO, inscrito no CPF sob o nº 800.090.931-68, e, o Sr.º **Adriano Macedo da Fonseca**, brasileiro, casado, empresário, portador da cédula de Identidade RG sob o nº 3.164.212 – DGPC/GO, inscrito no CPF sob o nº 779.544.321-49,, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02 (duas) testemunhas que também o assinam, têm justo e contratado nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste *Contrato Emergencial nº 282/2020*, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CONSIDERANDO QUE:

- I. O Hospital de Urgências de Goiânia Dr. Valdemiro Cruz – HUGO, é uma unidade de saúde gerida pelo INTS nos termos do contrato de gestão 36/2019, sendo considerado como hospital de média e alta complexidade, possui 408 leitos, sendo 58 UTIs, especializado em trauma,

urgência e emergência, conforme se verifica no item 2.2, do anexo I, do referido contrato.

- II. É de conhecimento assente que os serviços prestados pelo HUGO para a saúde pública é de incontestável relevância, não apenas, por cuidar do maior bem, elevado à categoria de direito fundamental, tutelado constitucionalmente, mas, também, pela necessidade de atuação delicada e sensível do conjunto de atividades e procedimentos, que são realizados contínua, sistemática e integradamente, de modo a garantir a efetividade e eficiência dos serviços prestados ao cidadão.
- III. A complexidade e a amplitude dos serviços hospitalares, não remanesce qualquer dúvida a imprescindibilidade da integração e continuidade dos serviços médicos, assistenciais, laboratoriais, com os serviços de apoio, tais como a manutenção, limpeza e demais serviços prestados.
- IV. Com o objetivo de garantir a operacionalização dos serviços do HUGO, este Instituto realizou, no início da gestão da unidade hospitalar, contratos emergenciais com todos os prestadores de serviços, primeiramente para aprovar o regulamento de compras na Controladoria Geral do Estado de Goiás, segundo, para realizar as contratações continuadas em conformidade com o respectivo regulamento.
- V. A aprovação do referido Regulamento de Compras e Contratações ocorreu em 13 de abril de 2020, período coincidente com a pandemia da COVID-19, fato superveniente e imprevisível, que por força da Lei nº 13.979, de 6 de fevereiro de 2020 motivou o fechamento e/ou o isolamento de recursos humanos de setores administrativos do nosocômio e segmentos comerciais de diversas categorias, atrasando sobremaneira a conclusão de todos os processos seletivos realizados pelo INTS.
- VI. Embora tenham sido realizadas as publicações para as contratações de todos os serviços necessários ao funcionamento do HUGO, não foi possível concluir todos os contratos antes dos respectivos vencimentos com data limite prevista para, o dia 29/05/2020, conforme informação da coordenação de compras disponibilizada, no dia 25/05/2020.
- VII. A não conclusão dos processos seletivos e o vencimento dos contratos em curso, não podem constituir óbice à continuidade da prestação de serviços na unidade hospitalar. A descontinuidade na prestação dos serviços poderá resultar em graves danos irreparáveis para os usuários do HUGO, bem como, graves consequências administrativas e jurídicas.
- VIII. O Hospital Hugo de Goiânia, conforme Portaria GM/MS nº 1.014 de 24 de abril de 2020, insere-se dentre os nosocômios com destinação ao combate do COVID-19 e considerando que o artigo 4º da Lei nº 13.979 de 06 de fevereiro de 2020, autoriza a dispensa de licitação para a aquisição de bens, serviços e insumos destinados ao enfrentamento da emergência de saúde pública;

Resolve celebrar Contrato Emergencial de forma precária de fornecimento de refeições nutricionamente preparadas, para atendimento às peculiaridades dos usuários do Hospital de

Urgências de Goiânia – HUGO, firmado com LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA, com vigência, até conclusão de novo certame, ou pelo prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data da assinatura do presente termo, estando este contrato subordinado as hipóteses previstas no artigo 24 da Lei nº 8.666/93, no caso da prevalência do caso fortuito e força maior.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do Contrato Emergencial de fornecimento de refeições nutricionalmente preparadas, para atendimento às peculiaridades dos usuários do HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE GOIÂNIA – HUGO, com fornecimento de insumos necessários, exceto para dietas enterais, fórmulas lácteas e suplementos, conforme Manual de Dietas Orais (MDO) apresentado pela **CONTRATANTE** e Proposta Técnica Comercial apresentada pela **CONTRATADA**, as quais passarão a ser parte integrante do presente Contrato, independentemente de sua transcrição.

Parágrafo Primeiro – A responsabilidade de elaboração, preparo, transporte e distribuição é da **CONTRATADA**.

Parágrafo Segundo – A **CONTRATADA** disponibilizará um quantitativo mínimo de funcionários para atender toda demanda do **CONTRATANTE**, conforme descrito em proposta anexa ou de modo mais econômico e eficiente desde que limitado ao quantitativo mínimo de 75 funcionários, indicados abaixo:

Função	Quantidade
Supervisor(a) de Contratos e RT	1
Nutricionista de Qualidade	1
Nutricionista de Produção	2
Técnico em Nutrição e Dietética Diurno	4
Técnico em Nutrição e Dietética Noturno	2
Copeiras Hospitalares	34
Copeira de refeitório	6
Chefe de cozinha	1
Confeiteiro	1
Cozinheiro	6

Auxiliar de Cozinha	8
Auxiliar de Serviços Gerais	6
Estoquista	1
Auxiliar de Estoque	2
TOTAL	75

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO E DA PRORROGAÇÃO

O presente instrumento vigorará pelo prazo 60 (sessenta) dias, iniciando em 29 de maio de 2020, nos termos do inciso IV, do art. 24, da Lei n.º 8.666/93, e inciso VII, art. 14, do Regulamento para Aquisição de bens e Contratação de Obras, Serviços e Locações, vinculado ao Estatuto Social da CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelos serviços comprovadamente executados a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA**, considerando apuração de forma unitária, os valores e porções dispostas nos quadros a seguir:

PACIENTE ADULTO – DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 5,40
Colação	R\$ 3,33
Almoço	R\$ 8,60
Lanche	R\$ 5,50
Jantar	R\$ 8,60
Ceia	R\$ 4,05

PACIENTE CRIANÇA – DIETA GERAL (NORMAL)	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 3,23
Colação	R\$ 3,23
Almoço	R\$ 5,00
Lanche	R\$ 3,23

Jantar	R\$ 5,00
Ceia	R\$ 3,43

PACIENTE – DIETAS LIQUIDAS PASTOSA	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 4,08
Colação	R\$ 4,08
Almoço	R\$ 5,34
Lanche	R\$ 4,08
Jantar	R\$ 5,34
Ceia	R\$ 4,08

PACIENTE – DIETAS LIQUIDAS RESTRITAS	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 3,50
Colação	R\$ 3,33
Almoço	R\$ 4,20
Lanche	R\$ 3,50
Jantar	R\$ 4,20
Ceia	R\$ 3,50

ACOMPANHANTES	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 5,40
Colação	-
Almoço	R\$ 8,60
Lanche	-

Jantar	R\$ 8,60
Ceia	-

COLABORADORES	VALOR UNITÁRIO
Desjejum	R\$ 4,90
Almoço	R\$ 8,50
Lanche	R\$ 4,90
Jantar	R\$ 8,50

ITENS SOB SOLICITAÇÃO EXTRA:

ITEM	DESCRIÇÃO	PORÇÃO	VALOR UNITÁRIO
01	Abacaxi	200 g	R\$ 0,70
02	Água de Coco	200 ml	R\$ 2,78
03	Água Mineral	1,5 l	R\$ 2,68
04	Banana	150 g	R\$ 0,65
05	Biscoitos Diversos	100 g	R\$ 0,45
06	Bolo Simples	100 g	R\$ 2,36
07	Café	50 ml	R\$ 0,25
08	Chá	200 ml	R\$ 0,70
09	Caldo de Legumes	200 ml	R\$ 0,90
10	Coquetel Laxativo	300 ml	R\$ 0,95
11	Dieta Líquida Pastosa (Fonoaudiologia)	Porção	R\$ 1,50
12	Escaldado	300 ml	R\$ 0,84
13	Gelatina	100 g	R\$ 0,30
14	Gelatina Diet	100 g	R\$ 0,60
15	Iogurte de Frutas	120 g	R\$ 1,46
16	Iogurte Diet ou Light	120 g	R\$ 2,92
17	Laranja	200 g	R\$ 0,35
18	Leite Pasteurizado	200 ml	R\$ 0,80

19	Maçã	150 g	R\$ 0,70
20	Mamão	200 g	R\$ 0,42
21	Melancia	200 g	R\$ 0,28
22	Melão	200 g	R\$ 0,66
23	Mingau	250 ml	R\$ 1,15
24	Misto Quente (queijo, presunto, alface e tomate)	UN	R\$ 4,50
25	Pão de Queijo	100 g	R\$ 3,89
26	Pão Macio	UN	R\$ 0,75
27	Pão Francês	UN	R\$ 0,80
28	Quitandas	UN	R\$ 0,75
29	Salada de Frutas (04 tipos de frutas)	200 g	R\$ 2,50
30	Sucos Diversos	250 ml	R\$ 1,25
31	Tapioca com Manteiga	UN	R\$ 1,15
32	Vitamina de Frutas	250 ml	R\$ 2,10

Parágrafo Primeiro – A medição se dará mensalmente, quando a **CONTRATANTE** emitirá o correspondente boletim de medição das refeições fornecidas, o qual deverá ser atestado por um representante indicado pelo **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo – A **CONTRATANTE** garante à **CONTRATADA** o pagamento da quantidade mínima equivalente a 80% (oitenta por cento) do volume mensal de refeições e serviços definidos no item 11 da Proposta. Caso haja qualquer alteração nestas quantidades a cobrança será feita da mesma forma até que os preços sejam revistos e alterados mediante termo aditivo.

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 – O pagamento da fatura ocorrerá em até 20 (vinte) dias após faturamento da nota fiscal, devendo a **CONTRATADA** apresentar até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, a nota fiscal contendo a discriminação do serviço prestado, o número de Contrato de Gestão nº 36/2019 – SES, o número do contrato emergencial de prestação de serviço, o período de prestação do serviço, os dados bancários para depósito, sendo que a conta deverá ser vinculada ao CNPJ. Ressalta-se que os pagamentos para a **CONTRATADA** serão realizados mediante ao repasse do Contrato de Gestão nº 36/2019 - SES, sem juros e multa.

Parágrafo Quinto – Nos casos de apresentação dos documentos após o 5º dia útil do mês subsequente,

o pagamento será condicionado à 20 (vinte) dias após o recebimento dos mesmos, não cabendo ao Contratado qualquer acréscimo no valor, seja a que título for.

Parágrafo Sexto – O pagamento, nos termos dos parágrafos Quarto; quinto e 11º desta cláusula, está condicionado à apresentação de Nota Fiscal, que deverá ser apresentada junto com as seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de emissão da Nota Fiscal:

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

Parágrafo Oitavo – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 036/2019 celebrado com o Estado de Goiás, a **CONTRATADA** declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória e moratória, a qualquer título, isentando a **CONTRATANTE** de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

Parágrafo Nono – Os preços contratados poderão ser reajustados quando leis ou atos, posteriormente à data de assinatura deste Contrato e durante sua vigência, tragam qualquer encargo de comprovada repercussão nos custos da **CONTRATADA** – hipótese em que os reflexos de tais encargos serão imediatamente repassados para os preços.

Parágrafo Décimo – Se durante o prazo de vigência deste Contrato Emergencial ocorrer criação de novos tributos (impostos, taxas ou contribuições fiscais e parafiscais e emolumentos), a extinção de tributos existentes; a alteração de alíquotas ou alterações de base de cálculo de tributos federais, municipais ou estaduais, que comprovadamente venham a majorar ou diminuir os ônus das PARTES contratantes, os preços serão revistos a fim de adequá-los às modificações havidas, como forma de restabelecer a equação contratual inicialmente ajustada.

Parágrafo Décimo Primeiro - As notas fiscais deverão ser encaminhadas pela **CONTRATADA**, no prazo acima estabelecido, por meio de seu profissional ao preposto vinculado ao **CONTRATANTE**, conforme endereço abaixo:

Razão social: INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS

CNPJ: n.º. 11.344.038/0001-06

Endereço: Av. Professor Magalhaes Neto, nº 1856, sala 806, Edf. TK Tower, Caminha das Árvores, Salvador/BA.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

São obrigações das partes, além de outras constantes deste instrumento:

4.1 Das Obrigações da **CONTRATADA**:

- 4.1.1 Cumprir o objeto do Contrato, nos moldes da Cláusula Primeira deste instrumento;
- 4.1.2 Apresentar diariamente à **CONTRATANTE**, para sua conferência, o conhecimento do número de refeições (prontas) que foram fornecidas, emitidos recibos para efeito de controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos;
- 4.1.3 Controlar a qualidade da matéria-prima e dos alimentos fornecidos aos funcionários, pacientes e acompanhantes sob a tutela da **CONTRATANTE**;
- 4.1.4 Executar o presente contrato, não podendo, em hipótese alguma, sublocar o fornecimento de refeições para terceiros;
- 4.1.5 Responsabilizar-se por acidentes no trajeto da execução quanto do fornecimento de refeição, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros decorrentes de sua culpa ou dolo;
- 4.1.6 Indicar um responsável ao qual serão comunicadas todas e quaisquer reclamações e que deverá ter poder para resolvê-las de imediato;
- 4.1.7 Fornecer todos os equipamentos necessários à execução do fornecimento de refeições ora contratadas;
- 4.1.8 Enviar com, no mínimo, 30 dias de antecedência os cardápios (cozinha geral e cozinha dietética) para aprovação da Seção de Nutrição e dietética, que terá 5 (cinco) dias úteis para revisar. A **CONTRATADA** terá mais 5 (cinco) dias úteis para confirmar adequações. O controle de sua qualidade são competência e responsabilidade da **CONTRATADA**, que se responsabilizará perante a Saúde Pública por qualquer ocorrência. A **CONTRATADA** se compromete a realizar as adequações solicitadas no prazo acertado, desde que estejam dentro do custo previamente definido em proposta;
- 4.1.9 Supervisionar e fiscalizar a execução do objeto ora contratado, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;
- 4.1.10 Fornecer toda a matéria-prima alimentar necessária ao completo cumprimento do objeto ora pactuado.
- 4.1.11 A **CONTRATADA** obriga-se a cumprir rigorosamente as disposições da Legislação Trabalhista e Previdenciária, enviando quando da Ação Fiscal e da Inspeção do Local do trabalho, em cumprimento a Instrução Normativa n.º 84, de 17/12/2002, da Diretoria do INSS, e alterações posteriores, os seguintes documentos:
 - a) Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA), PGR, PCMAT, conforme o caso;
 - b) Programa de Controle Médico e Saúde Ocupacional (PCMSO);
 - c) Perfil Profissiográfico Previdenciário (PPP);
 - d) Guia de Recolhimento do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GFIP), a partir da competência janeiro de 1999;
 - e) Guia de Recolhimento Rescisório do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço e Informações à Previdência Social (GRFP), a partir da competência fevereiro de 1999;
 - f) Laudo Técnico de Condições Ambientais do Trabalho (LTCAT);
 - g) VII – Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT).
- 4.1.12 Observar rigorosamente as normas técnicas em vigor, as especificações e exigências emanadas pelo **CONTRATANTE**, bem como todas as Cláusulas deste Contrato;

- 4.1.13 Conduzir a execução dos Serviços contratados, de acordo com as melhores técnicas profissionais, com estrita observância às leis vigentes e ao estabelecido no presente contrato;
- 4.1.14 Assegurar que todo o equipamento para a execução do contrato está em perfeito estado e a sua manutenção será das exclusivas expensas da **CONTRATADA**, já incluso no valor deste contrato, nada sendo devido;
- 4.1.15 Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades apontadas pelo **CONTRATANTE** na execução do presente contrato, atendendo, com a diligência possível, às determinações na unidade Fiscalizadora (representante indicado pela Seção de Nutrição e Dietética do HUGO – SND/HUGO que terá garantido livre acesso em qualquer tempo), voltadas ao saneamento de faltas e correção das irregularidades verificadas;
- 4.1.16 Executar os trabalhos de forma a garantir os melhores resultados, cabendo à **CONTRATADA** otimizar a gestão de seus recursos – quer humanos quer materiais – com vistas à qualidade dos serviços à satisfação do **CONTRATANTE**, praticando produtividade adequada aos vários tipos de trabalhos. A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente pelos serviços contratados, cumprindo evidentemente, as disposições legais que interfiram em sua execução, destacando-se a legislação ambiental;
- 4.1.17 Enviar mensalmente à **CONTRATANTE** fatura e atestado de execução do serviço correspondente aos serviços executados no respectivo mês, juntamente com a Nota Fiscal relativa a estes serviços, devendo no referido documento fiscal constar: o número do contrato emergencial de prestação de serviço, o número do contrato de gestão firmado entre o Estado de Goiás e a **CONTRATANTE**, o período de prestação do serviço e os dados bancários para depósito.
- 4.1.18 Contratar às suas expensas todas as modalidades de seguros necessárias à atividade desenvolvida;
- 4.1.19 Admitir em seu nome e redigir sob sua inteira responsabilidade o pessoal adequado e habilitado, seja em horários normais e/ou extraordinários, correndo por sua conta exclusiva, todos os encargos de ordem trabalhista, previdenciários e civil, estadas, inclusive alimentação, combustíveis, seguros, administração e quaisquer despesas que se tornem necessárias à execução dos serviços ora contratados, ficando a **CONTRATADA**, para todos os efeitos, como única e exclusiva empregadora, comprometendo-se a substituir o **CONTRATANTE** em eventuais processos judiciais de reclamações desse pessoal, cujas condenações e ônus decorrentes serão suportados exclusivamente pela **CONTRATADA**;
- 4.1.20 Manter seus profissionais, quando em serviço nas dependências do **CONTRATANTE**, devidamente uniformizados e portando cartões de identificação próprios do **CONTRATANTE**, utilizando os respectivos equipamentos de segurança e proteção individual, quando necessários, e deverão observar todas as normas, regulamentos e procedimentos internos, definidos pelo **CONTRATANTE**;
- 4.1.21 Cumprir os postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal e as normas internas de segurança e medicina do trabalho NR 32;
- 4.1.22 Prestar esclarecimentos ao **CONTRATANTE** sobre eventuais atos ou fatos desabonadores noticiados que a envolvam, independentemente de solicitação;
- 4.1.23 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se igualmente por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigida por força da Lei, ligadas ao cumprimento do presente contrato;
- 4.1.24 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;

4.1.25 Assumir, com exclusividade, todos os encargos, impostos e taxas que forem devidos em decorrência do objeto deste contrato, bem como as contribuições devidas à Previdência Social, encargos trabalhistas, prêmios de seguro e de acidentes de trabalho e outras despesas que se fizerem necessárias ao cumprimento do objeto pactuado;

4.1.26 Assumir integral responsabilidade por eventuais multas fiscais decorrentes de imperfeições ou atrasos no fornecimento do objeto ora contratado, ocasionados por culpa exclusiva da **CONTRATADA**, excetuando-se os ocasionados por força maior ou caso fortuito, assim definidos em lei, depois de esgotados os procedimentos de defesa administrativa;

4.1.27 Arcar com todas as despesas e encargos sobre a folha de pagamento do seu pessoal, segundo a legislação atualmente vigente, ou que venha ser criada, seja Trabalhista, Previdenciária ou Fiscal, não cabendo à **CONTRATANTE**, sob hipótese nenhuma, quaisquer encargos decorrentes da relação de emprego, seja sociais, trabalhistas, previdenciários, ou securitários, ou ainda indenizatórios, respondendo a **CONTRATADA** por eventuais reclamações trabalhistas.

4.1.28 Havendo alteração da condição de periculosidade ou insalubridade nas dependências onde serão executados os serviços, após a assinatura do presente Contrato Emergencial, a **CONTRATADA** fica obrigada a informar imediatamente à **CONTRATANTE**, encaminhando-lhe o competente laudo pericial. Os reflexos de tal alteração serão dimensionados e repassados para os preços, mediante prévio consenso entre as partes.

4.2 Das Obrigações do **CONTRATANTE**:

4.2.1 Realizar os pagamentos à **CONTRATADA**, mediante ao repasse do Contrato de Gestão nº 36/2019 – sem juros e multa;

4.2.2 Orientar e acompanhar a execução deste contrato;

4.2.3 Supervisionar e fiscalizar a execução do objeto ora contratado, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

4.2.4 Acompanhar e emitir Parecer Técnico sobre o cumprimento pela **CONTRATADA**, das obrigações assumidas. 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%. A **CONTRATADA** será considerada inapta para o fornecimento objeto deste Contrato no caso de obter menos de 76% (setenta e seis por cento) do total de pontos atribuídos na avaliação aferida conforme previsto na Cláusula Sexta - DAS CONDIÇÕES DE PREPARO E FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES;

4.2.5 Verificar e aceitar as faturas emitidas pela **CONTRATADA**, recusando-se quando inexatas ou incorretas. Referida recusa deve ser devidamente justificada através de qualquer meio adequado;

4.2.6 Conferir a documentação indispensável para o desempenho do objeto do Contrato Emergencial elencados na Cláusula Primeira em prazo estipulado em comum acordo;

4.2.7 Cabe a **CONTRATANTE** não empenhar os funcionários da **CONTRATADA** em serviços diversos da natureza dos ora contratados.

4.2.8 Fornecer local adequado para guarda de uniformes, roupas, equipamentos e/ou qualquer outro bem utilitário de propriedade da **CONTRATADA**, necessários à execução dos serviços, exceto armários; e

4.2.9 Não empenhar os funcionários da **CONTRATADA** em serviços diversos da natureza dos ora contratados.

CLÁUSULA QUINTA – DO LOCAL E DOS HORÁRIOS DE ENTREGA DAS REFEIÇÕES

O fornecimento das refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras será feito de forma parcelada, diariamente, inclusive aos sábados, domingos e feriados, nas quantidades e especificações solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética.

Parágrafo Primeiro – As refeições, desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia e extras deverão ser entregues:

- a) desjejum de pacientes e acompanhantes, às 7h00min (sete horas) e aos servidores, internos e residentes entre 06h15min (seis horas e quinze minutos) e 07h15min (sete horas e quinze minutos) servido no balcão térmico do refeitório;
- b) colação de pacientes e acompanhantes, às 9h00min (nove horas);
- c) almoço de pacientes, acompanhantes, às 11h00min (onze horas) e aos servidores, internos e residentes entre 11h30min (onze horas e trinta minutos) 13h30min (treze horas e trinta minutos) servido no balcão térmico do refeitório;
- d) lanche de pacientes, às 14h00min (quatorze horas) e aos servidores, internos e residentes entre 16h00min (dezesseis horas) e 17h00min (dezessete horas) servido no balcão térmico do refeitório);
- e) jantar de pacientes e acompanhantes, às 17h00min (dezessete horas) e o jantar de servidores, residentes e internos, entre 21h30min (vinte e uma horas e trinta minutos) e 23h00 (vinte e três horas);
- f) ceia de pacientes, às 20h00min (vinte horas).

Parágrafo Segundo – As quantidades diárias de refeições serão requisitadas pela Seção de Nutrição e Dietética nos seguintes horários: até as 09h00min (nove horas) para o almoço do dia; até as 13h00min (treze horas) referente ao lanche da tarde do dia; até as 15h30min (quinze horas e trinta minutos) referente ao jantar do dia; até as 18h00min (dezoito horas) referente à ceia do dia e até as 04h00min (quatro horas) referente ao desjejum do dia seguinte.

Parágrafo Terceiro – Os horários especificados neste subitem poderão ser revistos pela Nutrição quando se fizer necessário.

Parágrafo Quarto – É facultado à **CONTRATADA** entregar as refeições com antecedência de até 15 (quinze) minutos dos horários estipulados neste subitem.

Parágrafo Quinto – As liberações posteriores à distribuição poderão ocorrer até 08h00min (oito horas) para o desjejum, 09h30min (nove horas e trinta minutos) para a colação, 13h30min (treze horas e trinta minutos) para almoço da cozinha geral e 13h00min (treze horas) para almoço da cozinha dietética, até 15h30min (quinze horas e trinta minutos) para lanche da tarde, até 18h00min (dezoito horas) para jantar e até 23h00min para ceia.

Parágrafo Sexto – As alterações e/ou os cancelamentos dos esquemas especiais de via oral poderão ocorrer para o desjejum até 04h00min (quatro horas), para colação até 08h20min (oito horas e vinte minutos), para almoço até 10h15min (dez horas e quinze minutos), lanche até 12h30min, jantar até 16h15min e ceia até 18h00min.

Parágrafo Sétimo – A entrega da água filtrada gelada deverá ocorrer às 07h00min, 12h00min e 17h00min, especialmente nas estações do ano mais secas as solicitações da enfermagem deverão ser atendidas independentemente do horário.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES DE PREPARO E DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES

A Prestação de Serviços de Alimentação e Nutrição Hospitalar realizar-se-á, mediante a utilização das dependências do **CONTRATANTE**, onde a alimentação será preparada, porcionada e distribuída, sendo responsabilidade exclusiva da empresa **CONTRATADA** o fornecimento e a manutenção de todo o equipamento bem como o custeio de gás de cozinha, embalagens, talheres, descartáveis no geral, licenças e demais utensílios, incluindo mamadeira, inerentes à sua atividade e material de higiene na entrada do refeitório (papel toalha e sabonete).

Parágrafo Primeiro – O preparo das refeições deverá obedecer à composição dos cardápios conforme percaptas apresentadas em proposta técnica, disponibilizado pela **CONTRATADA**, tendo e, seu escopo o porcionamento por tipo de dieta, a variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, discriminação de preparações lácteas, mingaus diversos, suco, chá, opções de pequenas refeições, quitandas por tipo de dietas e porcionamento de frutas.

Parágrafo Segundo – Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Br Hipos DM, Past Hiperc, etc.

Parágrafo Terceiro – Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e *in natura*, conforme percaptas apresentadas em proposta técnica.

Parágrafo Quarto – Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), proteína texturizada de soja, reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

Parágrafo Quinto – Os cardápios serão elaborados por profissional Nutricionista da **CONTRATADA** 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.

Parágrafo Sexto – A Seção de Nutrição e Dietética do Hospital terá um prazo de 5 (cinco) 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 à **CONTRATADA**.

Parágrafo Sétimo – A **CONTRATADA** terá um prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela **CONTRATANTE**. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final.

Parágrafo Oitavo – Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser comunicadas por escrito com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

Parágrafo Nono – Alterações nos cardápios pela **CONTRATADA** só poderão ser realizadas com anuência do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Décimo – Alterações realizadas nos cardápios pela **CONTRATADA** fora das condições especificadas serão consideradas de forma desfavorável para a obtenção da nota de Avaliação Mensal do Fornecimento de Refeições.

Parágrafo Décimo Primeiro – As refeições quentes servidas nas clínicas para pacientes e acompanhantes, deverão ser acondicionadas em embalagens individuais, descartáveis, resistentes, com tampa, contendo no mínimo três divisões internas e capacidade para 900 mL. As saladas deverão ser acondicionadas à parte da refeição quente, em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, com capacidade para 250 mL e transportadas de forma a manter a integridade e qualidade do produto final.

Parágrafo Décimo Segundo – As refeições destinadas aos pacientes deverão ter as embalagens individuais etiquetadas com o nome do paciente, nome da dieta, tipo da refeição e data, de acordo com as quantidades solicitadas pela Seção de Nutrição e Dietética. As etiquetas devem ser disponibilizadas pela seção de nutrição da **CONTRATANTE** e serem entregues as técnicas de nutrição da **CONTRATADA** responsável pelo turno.

Parágrafo Décimo Terceiro – A distribuição no Refeitório do **CONTRATANTE**, das refeições destinadas aos colaboradores e terceirizados do Hospital, acompanhantes legalmente instituídos de pacientes, pelo sistema de *self service* controlados através de cadastro biométrico (catraca), usando prato em louças sobre bandeja lisa (não porosa) e de material resistente, seguindo cardápio aprovado antecipadamente, nas quantidades e horários determinados, sendo essa particularidades nos períodos de almoço e jantar.

Parágrafo Décimo Quarto – As refeições (almoço e jantar) dos pacientes, acompanhantes deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas. Quando forem servidas sobremesas cremosas, com calda ou gelatina, deverão ser incluídas colheres descartáveis ao kit de talheres.

Parágrafo Décimo Quinto – Os garfos, facas e colheres descartáveis devem ser de material plástico resistente, cor branca ou transparente, de tamanho adequado, isentos de materiais estranhos, deformações, rebarbas, rachaduras e/ou bordas afiadas e entregues na forma de kits individuais embalados (talher e guardanapo).

Parágrafo Décimo Sexto – As facas descartáveis fornecidas devem permitir o corte adequado das preparações servidas, sobretudo do prato proteico (carnes) e frutas servidas inteiras.

Parágrafo Décimo Sétimo – Os alimentos do desjejum, lanche e ceia, deverão ser acondicionados de acordo com as especificações seguintes:

- a) Quitandas, Bolos, Pães e Frutas inteiras: em embalagem plástica individual, resistente, atóxica e inodora;

- b) Mingau: em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, com capacidade para 250 mL acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.
- c) Frutas picadas: em pote plástico transparente, com tampa, atóxico e inodoro, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo. A capacidade do pote deve ser suficiente para conter a porção de fruta especificada.
- d) Bebidas (suco, café, chá e leite): em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, com capacidade para 300 ml devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar, data do preparo e copa).
- e) Vitamina, iogurte e coquetel, serão servidos em copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, atóxico e inodoro, na cor branca ou translúcida e capacidade mínima de 300 ml.

Parágrafo Décimo Oitavo – As sopas (geral, hipossódica, líquida pastosa, líquidas completa e restrita), deverão ser entregues em embalagens individuais, descartáveis, resistentes, retangular, com tampa, capacidade para 500 mL, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.

Parágrafo Décimo Nono – As sopas geral e hipossódica devem ser acompanhadas de sobremesa.

Parágrafo Vigésimo – As sobremesas para dietas líquidas serão padronizadas como: as dietas líquidas pastosas e líquidas completas serão gelatina, conforme descrito no MDO (Manual de Dietas Orais) e as dietas líquidas restritas receberão gelatina diet.

Parágrafo Vigésimo Primeiro – As dietas hipossódicas devem ir acompanhadas de uma porção de limão (1/4 unidade).

Parágrafo Vigésimo Segundo – Guarnições contendo alimentos com fontes proteicas, como por exemplo, queijo, presunto, carne, frango, entre outras, não devem gerar custo adicional.

Parágrafo Vigésimo Terceiro – No desjejum e ceia de dietas hipercalórica e hipercalórica hiperproteica, deverão ser enviadas duas porções de pães com margarinas/geleias, sem gerar custo adicional.

Parágrafo Vigésimo Quarto – As refeições (desjejum, colazione, almoço, lanche, jantar e ceia e sopas) – aos pacientes e usuários do refeitório - 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.

Parágrafo Vigésimo Quinto – A **CONTRATADA** deverá providenciar degustação de todas as preparações, diariamente, de cada refeição antes da distribuição com tempo suficiente para correções necessárias. Serão feitos os apontamentos em check list em 02 (duas) vias. Para os itens que necessitem de modificações observadas durante a degustação, deve-se providenciar a contraprova para posterior liberação para distribuição.

Parágrafo Vigésimo Sexto – A degustação será realizada por Nutricionistas da Seção de Nutrição e Dietética, que terão a prerrogativa de recusar o que se apresentar deteriorado e/ou defeituoso, de má

qualidade ou insatisfatório, sendo que a degustação será realizada no local do preparo das refeições ou no refeitório, assim quando algum item do cardápio não for aprovado, será recomposto com rapidez.

Parágrafo Vigésimo Sétimo – O resultado obtido na degustação e não corrigido na contraprova será considerado na obtenção da nota de Avaliação Mensal do Fornecimento de Refeições, sendo que nos casos em que houver correção, não será pontuado na avaliação mensal.

Parágrafo Vigésimo Oitavo – As preparações que forem recusadas, de acordo com o previsto Parágrafo Vigésimo Sétimo acima, deverão ser modificadas ou substituídas de acordo com o *check list* de degustação apresentado formalmente à **CONTRATADA**.

Parágrafo Vigésimo Nono – Não serão aceitos refrescos artificiais (em pó, xarope, etc) ou sucos industrializados de garrafa para distribuição aos pacientes.

Parágrafo Trigésimo – Quando a refeição (almoço, jantar) destinar-se a crianças de até 06 (seis) anos de idade, ou idoso, será requisitado meia porção da refeição.

Parágrafo Trigésimo Primeiro – Ocorrendo o fornecimento de refeições na forma prevista no caput do item o valor a ser pago corresponderá a 50% (cinquenta por cento) do preço contratado de uma refeição.

Parágrafo Trigésimo Segundo – O leite utilizado no desjejum do refeitório é integral em pó. Para os pacientes e acompanhantes (desjejum e/ou lanche e/ou ceia), nas versões integral e desnatada deverá ser pasteurizado tipo C.

Parágrafo Trigésimo Terceiro – A manteiga e/ou margarina e a geleia *diet*, acompanhados de faca descartável, salvo requisito de receita especial. A margarina servida no refeitório será na forma Granel, bem como a manteiga ou margarina servida aos acompanhantes e pacientes subirá já passada nos pães.

Parágrafo Trigésimo Quarto – O adoçante deverá ser fornecido à parte das preparações, para pacientes diabéticos ou com restrições, na forma de sachê individual, em quantidade suficiente para adoçar uma porção da preparação fornecida. Deve-se enviar utensílio adequado para auxiliar na diluição do adoçante, como por exemplo, mexedor ou colher descartável.

Parágrafo Trigésimo Quinto – Os sachês de adoçantes deverão ser à base de aspartame ou sucralose, sendo que para gestantes e crianças será permitido apenas aqueles à base de sucralose. Não serão permitidos adoçantes que contenham as seguintes substâncias: sacarose, dextrose, sacarina monossódica, glutamato monossódico e lactose.

Parágrafo Trigésimo Sexto – O arroz utilizado nas preparações do almoço e jantar deverá ser polido, classe longo fino, tipo 1 e o feijão, o carioca tipo 1 sendo 30% bandinha.

Parágrafo Trigésimo Sétimo – Antes do preparo do feijão, para todas as refeições, deve-se realizar o processo de remolho.

Parágrafo Trigésimo Oitavo – 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.

Parágrafo Trigésimo Nono – O **CONTRATANTE** poderá solicitar o fornecimento de “esquemas dietéticos especiais individualizados” para alguns pacientes, em substituição aos padrões de dietas existentes neste edital. O prazo para atendimento destes será de até 24 horas após a solicitação, através de qualquer meio adequado a coordenadora da unidade.

Parágrafo Quadragésimo – No transporte das refeições durante a distribuição 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. Tendo em vista que a temperatura mencionada só será possível ser atingida se a rede de energia do hospital for ajustada/alterada a fim de suportar a rede dos carrinhos que transportam as refeições.

Parágrafo Quadragésimo Primeiro – 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 semi-abertas, rompidas, com alimentos derramados, sujas ou que apresentem outros sinais de falhas no acondicionamento e transporte.

Parágrafo Quadragésimo Segundo – As quantidades per capita de sal e óleo, indicadas no MDO, deverão ser rigorosamente observadas e executadas pela **CONTRATADA**. A constatação, durante a degustação ou após a entrega das refeições, de desvio no padrão destes ingredientes (alimento salgado ou sem sal e presença de gordura sobrenadante) ensejará em avaliação negativa por parte do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quadragésimo Terceiro – 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 é responsabilidade da **CONTRATADA**.

Parágrafo Quadragésimo Quarto – A manutenção dos equipamentos e utensílios utilizados, inclusive dos equipamentos do **CONTRATANTE** que estão à disposição da **CONTRATADA**, são de responsabilidade da **CONTRATADA**.

Parágrafo Quadragésimo Quinto – As adaptações e adequações prediais, que se fizerem necessárias, nas dependências e instalações do Serviço de Nutrição e Dietética do **CONTRATANTE** (SND), mediante anuência prévia.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

O presente instrumento poderá ser complementado, alterado ou modificado, sempre através de Termos Aditivos, vigorando e produzindo efeito na vigência deste, como se nele transcritos estivessem.

CLÁUSULA OITAVA – DAS PENALIDADES

Em casos de danos sofridos pelos funcionários da **CONTRATANTE** e pacientes da Unidade Hospitalar onde o fornecimento é realizado, decorrente da ingestão dos alimentos estragados, caberá a **CONTRATADA** arcar com todos os custos referentes a exame e tratamentos médicos necessários, bem como danos morais.

Parágrafo Primeiro – O grau de eficiência do fornecimento do objeto contratado será verificado mediante avaliação, mensal realizada por equipe da SND - Serviço de Nutrição e Dietética, em conjunto com o Diretor Geral da unidade hospitalar.

Parágrafo Segundo – Na avaliação será utilizado formulário elaborado pela equipe da SND do hospital, contendo os fatores de avaliação elaborados pela Administração do **CONTRATANTE**, onde será atribuída pontuação de 0 a 10 para cada fator avaliado.

Parágrafo Terceiro – O resultado da avaliação será obtido pela média aritmética da soma das pontuações resultantes das avaliações realizadas. Será atribuído o conceito RUIM para o resultado \leq (menor ou igual a) 6 pontos, REGULAR para o resultado de 6,1 a 7,0 pontos, BOM para o resultado de 7,1 a 9,0 pontos e MUITO BOM para o resultado de 9,1 a 10,0 pontos.

Parágrafo Quarto – Na primeira avaliação que resultar conceito REGULAR a **CONTRATADA** será advertida por escrito pela autoridade competente do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quinto – A reincidência de avaliação com resultado REGULAR, consecutivas ou intercaladas dentro do período de vigência do presente instrumento, ou a avaliação com conceito RUIM no mesmo prazo, ensejará a aplicação de multa de 2% (dois por cento) do valor da fatura mensal, correspondente ao mês de fornecimento das refeições em que for atribuída a nota.

Parágrafo Sexto – A ocorrência de três avaliações com conceito REGULAR ou duas avaliações com conceito RUIM, consecutivas ou intercaladas dentro do período de vigência do presente instrumento, ensejará a rescisão do presente contrato, sem prejuízo de outras sanções.

CLÁUSULA NONA – DISPOSIÇÕES ANTICORRUPÇÃO

As Partes se obrigam, sob as penas previstas neste instrumento e na legislação aplicável, a observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, incluindo, mas não se limitado à legislação brasileira anticorrupção, contra a lavagem de dinheiro.

Parágrafo Primeiro – As Partes declaram e garantem que não estão envolvidas ou irão se envolver, direta ou indiretamente, por seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, parte relacionada, seus diretores, conselheiros, subcontratados, sócios ou acionista, assessores ou consultores, durante o cumprimento das obrigações previstas neste Contrato, em qualquer atividade ou prática que constitua uma infração aos termos das Leis Anticorrupção.

Parágrafo Segundo – O comprovado não cumprimento, por uma das Partes das Leis Anticorrupção será considerada numa infração grave a este Contrato e conferirá à outra Parte o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido imediatamente o presente Contrato, sem qualquer ônus de penalidade, sendo a INFRATORA responsável por perdas e danos, nos termos da lei aplicável no que atingir a outra Parte.

Parágrafo Terceiro – As Partes declaram que, direta ou indiretamente, não ofereceram, prometeram, pagaram ou autorizaram o pagamento em dinheiro, deram ou concordaram em dar presentes ou qualquer coisa de valor e, durante a vigência deste Contrato, não irão ofertar, não prometerão pagar ou autorizar o pagamento em dinheiro, não darão ou concordarão em dar presentes ou qualquer coisa de valor a qualquer pessoa ou entidade, pública ou privada, com o objetivo de beneficiar ilicitamente a Parte e/ou seus negócios.

Parágrafo Quarto – As Partes declaram que, direta ou indiretamente, não irão receber, transferir, manter, usar ou esconder recursos que decorram de qualquer atividade ilícita, bem como não irão contratar como empregado ou de alguma forma manter relacionamento profissional com as pessoas físicas ou jurídicas envolvidas com atividades criminosas, em especial as Leis Anticorrupção, lavagem de dinheiro, tráfico de drogas e terrorismo.

Parágrafo Quinto – A Parte notificará prontamente, por escrito, outra Parte a respeito de qualquer suspeita ou violação do disposto nas Leis Anticorrupção e/ou na Política Anticorrupção, e ainda de participação em práticas de suborno ou corrupção, assim como o descumprimento de qualquer declaração prevista nesta Cláusula.

Parágrafo Sexto – Qualquer prática, pelas Partes, em violação às declarações constantes das cláusulas antecedentes poderá ensejar a resolução de pleno direito do Contrato pela outra Parte, de forma automática e independentemente de qualquer formalidade, sendo certo que a INFRATORA isentará e manterá a outra Parte indene em relação a quaisquer reivindicações, perdas ou danos, diretos e indiretos, inclusive lucros cessantes e danos consequentes, relacionados ou decorrentes da violação cometida, sem prejuízo do direito de regresso. A Parte infratora não terá direito a qualquer indenização, reivindicação ou demanda em face da outra Parte por conta da extinção do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, se quaisquer das partes não cumprir as obrigações assumidas ou em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 036/2019 celebrado com o Estado de Goiás, mediante o envio de notificação extrajudicial à **CONTRATADA** na última hipótese, sem qualquer indenização cabível, porém sem prejuízo do pagamento proporcional pelos serviços até então prestados.

Parágrafo Primeiro – O **CONTRATANTE**, isoladamente e independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, poderá rescindir o presente contrato, a qualquer tempo, se a **CONTRATADA**:

- a) Descumprir qualquer das obrigações estipuladas no contrato;
- b) Desatender as determinações do **CONTRATANTE**;

- c) Paralisar os serviços, ou não fornecer os dados relativos ao objeto do contrato, sem justa causa e sem prévia comunicação ao CONTRATANTE;
- d) Entrar em liquidação judicial ou extrajudicial, requerer recuperação judicial ou extrajudicial, for à falência ou se dissolver;
- e) Transferir o contrato a outrem, no todo ou em parte, sem aprovação expressa do CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – O presente Contrato poderá ser rescindido, a qualquer tempo, mediante aviso por escrito da parte interessada na rescisão, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias e distrato, sem a necessidade do pagamento de qualquer multa ou indenização.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO FORO

Elegem, as partes, o Foro da Comarca de Goiânia/GO, para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente contrato, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e acordados, assinam o presente em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de 02 (duas) testemunhas, que também o assinam, para que produzam os seus jurídicos e legais efeitos.

Goiânia/GO, 29 de maio de 2020.

Assinado digitalmente por:
EMANOEL MARCELINO BARROS SOUSA
CPF: 178.205.295-04
Data: 23/07/2020, 01:00:00 +00:00

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE

Assinado de forma digital por
ARTUR ELOY CHAGAS DE
OLIVEIRA:80009093168
Dados: 2020.07.21 11:44:10
-03'00'

Assinado de forma digital
por ADRIANO MACEDO DA
FONSECA:77954432149
Dados: 2020.07.21 11:47:40
-03'00'

Presidente

Instituto Nacional de
Tecnologia e Saúde

LC ADMINISTRAÇÃO DE RESTAURANTES LTDA

TESTEMUNHAS:

Nome
CPF

Nome
CPF



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: EX6HF-7589Y-BFBTM-VBGQQ

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

- ✓ ARTUR ELOY CHAGAS DE OLIVEIRA (CPF 800.090.931-68) em 21/07/2020 11:44
- ✓ ADRIANO MACEDO DA FONSECA (CPF 779.544.321-49) em 21/07/2020 11:47
- ✓ EMANOEL MARCELINO BARROS SOUSA (CPF 178.205.295-04) em 22/07/2020 22:00

Para verificar as assinaturas acesse <https://signer-easydoc.azurewebsites.net/validate> e informe o código de validação ou siga o link a

<https://signer-easydoc.azurewebsites.net/validate/EX6HF-7589Y-BFBTM-VBGQQ>