

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 657/2023

Pelo presente instrumento particular, o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, Organização Social detentora do Contrato de Gestão nº 2021.10.26.002.003 firmado com o Município de Caucaia – CE, inscrita no CNPJ nº 11.344.038/0023-03, com sede na Rua Padre Romualdo, nº 185, Centro, Caucaia, CE, CEP 61.600-020, neste ato representado 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, **CGEM SALUD NUTRIÇÃO E TREINAMENTO LTDA**, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob nº 47.280.301/0001-80, localizado na Avenida Tancredo Neves, nº 939, Edif. Esplanada Tower, sala 907, Caminho das Árvores, Salvador – BA, CEP: 41.820-021, neste ato, representada por **Ryan Britto Carvalho**, brasileiro, divorciado, portador da Cédula de Identidade sob nº 448068680, expedido pela SSP/BA, inscrito no CPF/MF sob o nº 452.420.705-87, adiante denominada **CONTRATADA**, ajustam e convencionam o presente Contrato de Prestação de Serviços, que se regerá pelas cláusulas e condições subsequentes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a contratação da prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento de água mineral e insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de atender as necessidades relativas à Gestão, Operacionalização e Execução das ações e Serviços de Saúde das Unidades de Pronto Atendimento do Município de Caucaia/CE, 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 – A efetiva realização dos serviços acima capitulados deverá obedecer aos padrões, procedimentos e modelos constantes na proposta apresentada pela **CONTRATADA**, a qual integra o presente contrato como se aqui estivesse transcrita.

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.

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

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS SERVIÇOS

Os serviços solicitados neste contrato deverão ser executados, no mínimo, de acordo com parâmetros constantes no Termo de Referência, podendo haver alteração (acréscimo ou redução no escopo) de acordo com a necessidade da Unidade.

1. DA DESCRIÇÃO DO ESCOPO

- a) A prestação de Serviços de Nutrição, 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;
- b) A prestação de serviço engloba o abastecimento semanal de 20 L de Água Mineral nas unidades da (UPA Caucaia e UPA Jurema) em comodato com as unidades;
- c) 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;
- d) 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;
- e) O preparo das refeições deverá ter como referencial o exemplo de composição dos cardápios, descritos neste 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 da Unidade;
- f) 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 em número suficiente para garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para

- desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- g) 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 da Unidade de Saúde, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais;
 - h) O processo produtivo deverá utilizar o espaço físico disponível na Unidade de Saúde, ficando a CONTRATADA responsável pelos ajustes necessários e ou a complementação de equipamentos necessários a perfeita execução do objeto a ser contratado;
 - i) As refeições como desjejum, almoço, lanches, jantar e ceia serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas conforme especificações validadas pela equipe de nutrição da Unidade de Saúde;
 - j) Atender as solicitações de dietas especiais para colaboradores da Unidade mediante prescrição Médica e/ou Nutricional (diabéticos, hipertensos, renais, celíacos e intolerantes à lactose);
 - k) 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;
 - l) 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;
 - m) 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;
 - n) Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias;
 - o) A Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde 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;

Handwritten signature

- p) A prestadora do serviço de alimentação terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Unidade de Saúde. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final;
- q) 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;
- r) 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;
- s) 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 do Termo de Referência, informando a média mensal das refeições;
- t) Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o Anexo III do Termo de Referência, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para os casos de Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos;
- u) 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, Estoquista, um Técnico de Nutrição e dois Nutricionistas para realizar atendimentos clínicos em leito, dimensionados para o atendimento do serviço previsto neste Termo de Referência, 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;
- v) A prestadora de serviço deve ter dois profissionais Nutricionistas, sendo um Responsável Técnico, e um Técnico de Nutrição que deverá supervisionar tecnicamente as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições;
- w) A Nutricionista e a Técnica de Nutrição da CONTRATADA ficarão responsáveis 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;
- x) Horário de funcionamento do SND e a escala de trabalho dos funcionários, prestadores de serviço, devem ser direcionadas e aprovadas pelo Nutricionista RT e Diretoria Administrativa do CONTRATANTE;
- y) 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.

2. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO:

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

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

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

3. TRANSPORTE DA REFEIÇÃO:

- a) 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 de novembro de 1991;
- b) A logística de entrega das principais refeições como almoço e jantar, deverá ser previamente acordada e aprovada pela nutricionista RT da CONTRATANTE;
- c) As refeições deverão ser entregues até uma hora antes do horário determinado para as distribuições, assim, o alimento estará na temperatura adequada para consumo dos pacientes e colaboradores da Unidade;
- d) 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;

- e) 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;
- f) 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;
- g) 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;
- h) 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;
- i) 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;
- j) Os veículos de transporte dos alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Órgão Sanitário responsável e Certificado de Controle de vetores e pragas urbanas (RDC n. 216/2004 / Portaria CVS-15, de 7.11.91);
- k) 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.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO

O presente instrumento vigorará pelo prazo de 90 (noventa) dias, iniciando em 01 de setembro de 2023, podendo ser prorrogado desde que não ultrapasse o prazo de 180 (cento e oitenta) dias, conforme preconiza o art. 13, VII do Regulamento Interno do INTS.

Parágrafo Único – A vigência do presente contrato de prestação de serviços está integralmente condicionada a vigência do Contrato de Gestão nº 2021.10.26.002.003 celebrado com o Município de Caucaia/CE, devendo durar enquanto este último vigor

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo cumprimento do objeto contratado, será pago o valor mensal por demanda, em conformidade com os serviços efetivamente prestados, mediante apresentação do boletim de medição e da correspondente Nota Fiscal, conforme valores unitários abaixo, extraídos da Proposta apresentada pela CONTRATADA, a qual passa a ser parte integrante do presente ajuste, independentemente de sua transcrição.

COLABORADOR - UPA CENTRO				
Refeição	Qtde	Valor Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
Desjejum	793	R\$ 4,98	R\$ 3.949,14	R\$ 47.389,68
Almoço	1.009	R\$ 21,20	R\$ 21.390,80	R\$ 256.689,60
Jantar	794	R\$ 21,20	R\$ 16.832,80	R\$ 201.993,60
Ceia	793	R\$ 12,20	R\$ 9.674,60	R\$ 116.095,20
VALOR TOTAL			R\$ 51.847,34	R\$ 622.168,08

PACIENTE - UPA CENTRO				
Refeição	Qtde	Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
Desjejum	510	R\$ 4,98	R\$ 2.539,80	R\$ 30.477,60
Colação (Lanche da Manhã)	505	R\$ 4,98	R\$ 2.514,90	R\$ 30.178,80
Almoço	500	R\$ 21,20	R\$ 10.600,00	R\$ 127.200,00
Lanche da Tarde	480	R\$ 6,52	R\$ 3.129,60	R\$ 37.555,20
Café da Noite (Jantar)	490	R\$ 21,20	R\$ 10.388,00	R\$ 124.656,00
Ceia	510	R\$ 12,20	R\$ 6.222,00	R\$ 74.664,00
VALOR TOTAL			R\$ 35.394,30	R\$ 424.731,60

ACOMPANHANTE - UPA CENTRO				
Refeição	Qtde	Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
Desjejum	290	R\$ 4,98	R\$ 1.444,20	R\$ 17.330,40
Almoço	290	R\$ 21,20	R\$ 6.148,00	R\$ 73.776,00
Café da Noite	290	R\$ 12,20	R\$ 3.538,00	R\$ 42.456,00
VALOR TOTAL			R\$ 11.130,20	R\$ 133.562,40

COLABORADOR - UPA JUREMA				
Refeição	Qtde	Valor Unitário	Valor Mensal	Total
Desjejum	641	R\$ 4,98	R\$ 3.192,18	R\$ 38.306,16
Almoço	1.056	R\$ 21,20	R\$ 22.387,20	R\$ 268.646,40
Jantar	641	R\$ 21,20	R\$ 13.589,20	R\$ 163.070,40
Ceia	641	R\$ 12,20	R\$ 7.820,20	R\$ 93.842,40
VALOR TOTAL				R\$ 563.865,36

PACIENTE - UPA JUREMA				
Refeição	Qtde	Valor Unitário	Valor Mensal	Total
Desjejum	510	R\$ 4,98	R\$ 2.539,80	R\$ 30.477,60
Colação (Lanche da Manhã)	505	R\$ 4,98	R\$ 2.514,90	R\$ 30.178,80
Almoço	500	R\$ 21,20	R\$ 10.600,00	R\$ 127.200,00
Lanche da Tarde	480	R\$ 6,52	R\$ 3.129,60	R\$ 37.555,20
Café da Noite (Jantar)	490	R\$ 21,20	R\$ 10.388,00	R\$ 124.656,00
Ceia	510	R\$ 12,20	R\$ 6.222,00	R\$ 74.664,00
VALOR TOTAL			R\$ 35.394,30	R\$ 424.731,60

ACOMPANHANTE - UPA JUREMA				
Refeição	Qtde	Unitário	Valor Mensal	Valor Anual
Desjejum	290	R\$ 4,98	R\$ 1.444,20	R\$ 17.330,40
Almoço	290	R\$ 21,20	R\$ 6.148,00	R\$ 73.776,00
Ceia	290	R\$ 12,20	R\$ 3.538,00	R\$ 42.456,00
VALOR TOTAL			R\$ 11.130,20	R\$ 133.562,40

ITEM	QUANTIDADE	VALOR UNIT.	VALOR TOTAL
Abastecimento 1 x por semana de 20 L de Água Mineral nas unidades da (UPA Caucaia e UPA Jurema) em comodato com as unidades.	200	R\$ 5,50	R\$ 1.100,00



FORMULA INFANTIL		
PRODUTO	VALOR UNITÁRIO	
Fase 1 (de 0 a 6 meses)	R\$	40,79
lata 400 gramas - 1o opção		
Fase 2 (de 6 a 12 meses)	R\$	51,00
lata 400 gramas - 1o opção		
Fase 1 (de 0 a 6 meses)	R\$	42,00
lata 400 gramas - 2o opção		
Fase 2 (de 6 a 12 meses)	R\$	56,00
lata 400 gramas - 2o opção		
Fase 1 + (acima de 12 meses)	R\$	77,00
lata 400 gramas		

FÓRMULAS ESPECIAIS		
PRODUTO	VALOR UNITARIO	
Leite de soja – lata 400g	R\$	49,90
Leite zero lactose – lata 400g	R\$	38,00
Suplemento alimentar em pó – lata 400g (quando necessário)	R\$	73,00
Espessante -Lata de 400g (quando necessário)	R\$	59,00

SOLICITAÇÕES EXTRAS (QUANDO NECESSARIO)		
DESCRIÇÃO DO ITEM	VALOR UNITÁRIO	
1. Suco – 300 ml	R\$	3,43
2. Suco – 200 ml	R\$	2,45
3. Mingau – 300 ml	R\$	11,51
4. Mingau – 200 ml	R\$	10,38
5. Vitamina ou coquetel de	R\$	6,20



frutas – 300ml		
6. Iogurte – 300ml	R\$	7,50
7. Iogurte – 200ml	R\$	8,99
8. Chá – 300 ml	R\$	2,50
9. Água de coco – 300ml	R\$	6,50
10. Limonada – 300ml	R\$	4,04
11. Caldo de carne e verdura – 300ml	R\$	12,83
12. Sopa – 300 ml	R\$	9,93
13. Sopa – 200ml	R\$	8,63
14. Pão – 01 unidade	R\$	1,00
15. Biscoito – porção com 07 unidades	R\$	4,90
16. Ovos cozido - porção com 02 ovos cozido	R\$	3,18
17. Porção de frutas – 200 gramas	R\$	1,75
18. Café Preto - 1 litro	R\$	6,94
19. Café com Leite - 1 litro	R\$	7,82
20. Nescau	R\$	16,00
21. Chocolate Quente - 1 litro	R\$	16,00
22. Suco - 1 litro	R\$	6,50
23. Salada de Frutas - porção 200g	R\$	4,90
24. Abastecimento de água (1x por semana) vasilha de 20 litros	R\$	5,50
25. Dieta Enteral Normocalórica (DC 1.0) NORMOPROTEICA SEM FIBRAS – 1 litro	R\$	33,20
26. Dieta Enteral Normocalórica (DC 1.5) NORMOPROTEICA SEM FIBRAS – 1 Litro	R\$	50,39

Parágrafo Primeiro – 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, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

Parágrafo Segundo – O pagamento dar-se-á em até **30 (trinta)** dias após a entrega da Nota Fiscal, através de transferência em conta fornecida pela CONTRATADA.

Parágrafo Terceiro – 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 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 Quarto – Os pagamentos descritos acima estarão condicionados ao recebimento, por parte do **CONTRATANTE**, dos recursos previstos no Contrato de Gestão nº 2021.10.26.002.003 celebrado com o Município de Caucaia/CE.

Parágrafo Quinto – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 2021.10.26.002.003 celebrado com o Município de Caucaia/CE, 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, o vencimento ficará automaticamente prorrogado por período equivalente, sem ônus ao **CONTRATANTE**.

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

Parágrafo Décimo Primeiro - Os pagamentos referentes ao presente contrato estão condicionados à apresentação da Nota Fiscal 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:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;



- b) Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- d) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

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

CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

Caberá a **CONTRATADA**, dentre outras obrigações legais e constantes do presente Termo de Referência:

- a) Executar os serviços contratados através da fixação de parâmetros técnicos e a tempo certo, obedecendo as condições e prazos estipulados entre as partes;
- b) Submeter ao **CONTRATANTE**, para prévia aprovação escrita, todo serviço que se fizer necessário à sua participação;
- c) Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao bom funcionamento dos serviços prestados pelo **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do Contrato;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Termo, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;
- e) Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento do Ato Convocatório e seus anexos;
- f) Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução do Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários;
- g) Atuar conforme as normas estabelecidas pelos Órgãos de fiscalização profissional de sua especialidade e obedecer às normas legais vigentes na ANVISA e Ministério da Saúde aplicáveis à **CONTRATANTE**, bem como atender todas as resoluções normativas pertinentes ao objeto do Contrato;
- h) Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister;



- i) Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo CONTRATANTE, ou qualquer Órgão fiscalizador, relativa à prestação dos serviços pactuados, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do CONTRATANTE e do nosocômio onde será prestado os serviços;
- j) Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis;
- k) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em decorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da prestação dos serviços, sendo defeso invocar o Contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações ao CONTRATANTE;
- l) Executar os serviços com o máximo de zelo, bem como seguir rigorosamente as especificações e normas pertinentes em vigência;
- m) 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;
- n) Dar ciência ao CONTRATANTE, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução dos serviços;
- o) Atender a qualquer convocação do CONTRATANTE para esclarecimentos a respeito dos serviços prestados;
- p) 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;
- q) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- r) Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração do CONTRATANTE, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada;
- s) Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o CONTRATANTE qualquer responsabilidade perante aqueles;
- t) Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução dos serviços identificados neste Termo de Referência, empregando seus funcionários e prepostos com o devido treinamento e qualificação para a execução dos serviços;

- u) Atender fiel e diligentemente os interesses do CONTRATANTE, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;
- v) Ofertar as refeições devidamente identificadas e acondicionadas, conforme padronizado pela SND da Unidade de Saúde nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas pelo nutricionista RT da CONTRATANTE;
- w) 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;
- x) 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;
- y) 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;
- z) 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;
- aa) 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;
- bb) 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;
- cc) 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;
- dd) Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;

- ee) 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, hipolípídica, 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;
- ff) 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;
- gg) 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;
- hh) 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;
- ii) 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;
- jj) 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%;
- kk) 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;
- ll) 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);

Handwritten signature

- mm) 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;
- nn) 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;
- oo) Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a empresa proponente se responsabiliza pela aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios para a montagem do SND, como:
- Fornecer equipamentos industriais necessários a execução do serviço, tais como: micro-ondas, pastu quente, fogão industrial com queimadores, purificador de água natural e gelada, lava louças, armários de aço e/ou inox, pratos de louças, talheres de aço inox, utensílios de cozinha (panelas, peneiras, jarra de suco e água, galheteiros e utensílios de servir etc.), liquidificadores, palets montáveis, garrafas térmicas, carrinho térmico fechado de distribuição de refeição para pacientes em aço inox, bandejas de aço inox;
 - Aquisição de todos os materiais descartáveis, para o fornecimento das refeições, principalmente em períodos de pandemia e/ou emergenciais para todos os comensais, como: quentinhas de isopor com divisória, cumbucas de isopor, pratos e talheres (garfo, faca, colher e canudo), guardanapos, sacos de proteção, copos e tampas descartáveis de 200ml, 250ml e 300ml para dietas líquidas, semilíquidas e hidratação.
- pp) 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.

- ss) Fica a CONTRATADA responsável por apresentar, no prazo de até 90 (noventa) dias após a assinatura do presente Contrato, o Registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN. A falta de apresentação do documento poderá ensejar em rescisão por justo motivo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

- a) Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços quanto as quantidades, prazos e especificações, notificando a CONTRATADA por escrito para que tome as providências necessárias caso observado não conformidade para o efetivo cumprimento do Contrato, bem como rejeitar todo e qualquer material que não atendam as especificações contidas no presente Contrato. Caso não sejam corrigidas as não conformidades em tempo hábil, cabe 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) Efetuar o pagamento na forma e nos prazos estabelecidos na contratação, bem como as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal fornecida pela CONTRATADA, devendo a CONTRATADA enviar o relatório de evidências antecipadamente para validação do supervisor de área do CONTRATANTE;
- f) Requisitar diariamente à CONTRATADA as refeições a serem fornecidas, conforme os horários de distribuição, obedecendo os prazos e normas da Unidade de Saúde;
- g) Avaliar e aprovar previamente, os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA;
- h) Atestar as notas fiscais/faturas de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas no Contrato;
- i) Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança;
- j) Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Termo de Referência;

- k) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- l) Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições;
- m) 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;
- n) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- o) 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;
- p) 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;

CLÁUSULA SÉTIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO

Os serviços, ora contratados, serão realizados pela **CONTRATADA**, vedada a subcontratação total ou parcial ou ainda cessão ou sub-rogação do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – 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 NONA – RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 2021.10.26.002.003 celebrado com o Município de Caucaia/CE, 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 DECIMA - 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 DÉCIMA PRIMEIRA – 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.

W
[Signature]

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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 TERCEIRA – 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 QUARTA – 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 QUINTA – DAS DECLARAÇÕES E GARANTIAS ANTICORRUPÇÃO

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

Parágrafo Primeiro – As partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer outrem, se obrigam, no curso de suas ações ou em nome do seu respectivo representante legal, durante a consecução do presente Contrato, agir de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS NORMAS DE CONDUTA

A 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 SÉTIMA – 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 DÉCIMA OITAVA – 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 DÉCIMA NONA – 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 – 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 PRIMEIRA – 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 SEGUNDA – 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.

Caucaia/CE, 01 de setembro de 2023.


José Jorge Urpia
Presidente
INTS - Instituto Nacional de Tecnologia e Saúde

INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS



CGEM SALUD NUTRÇÃO E TREINAMENTO LTDA

TESTEMUNHAS:



NOME:

CPF: 315.187.885-72



NOME:

CPF: 052.534.235-46