

CONTRATO PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

O **INSTITUTO VIDA FORTE**, com sede na Av. Tancredo Neves, nº 2421, Sls. 1403/1404, EDF. Empresarial Redenção, Caminho das Árvores, CEP. 41.820-021, Salvador - Bahia, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 12.081.689/0001-05, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) Elmo Luiz Alves Lemos Filho, C.I. nº 518270939, CPF nº 900.720.065-87, doravante denominado **CONTRATANTE** e, do outro lado, a empresa **CHEMICAL COMERCIAL EIRELI**, com sede na Av. Tiago Amarílio dos Santos, CEP.: 42.700-000, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 05.862.233/0001-17, representada pelo Sr. Carlyle Santana do Vale, C.I. nº 05.443.199-90 SSP/BA, CPF nº 742.323.125-87, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, resolvem pactuar o presente **Contrato** que se regerá pelo disposto na Lei Federal nº. 10.406/2002, e tendo em vista a finalidade do seu objeto, observará no que couber as disposições previstas na Lei Federal 8.666/93, atendidas as cláusulas e condições que anunciam a seguir e do qual ficam fazendo parte integrante, independentemente de transcrição, os documentos:

- a) Descritivo de serviços (anexo I);
- b) Proposta de Preços apresentada pela **CONTRATADA** em 13 de agosto 2020 (anexo II).

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto deste contrato a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes e servidores da Unidade de Terapia Intensiva – UTI Paulo Afonso, localizada na Rua Arco Verde, s/nº, Tancredo Neves III, Paulo Afonso – Ba., sob a gestão **Instituto Vida Forte**, sempre de acordo com o Descritivo de serviços constante do anexo I.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DESPESA

2.1 A despesa deste contrato restará sob a responsabilidade de custeio da **CONTRATANTE**, no exercício de 2020 e nos exercícios subsequentes de sua vigência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO, DA FORMA DE PAGAMENTO E REAJUSTE

3.1 **O valor geral mensal estimado para serviços de alimentação de pacientes e servidores da Unidade de Terapia Intensiva – UTI Paulo Afonso - do presente contrato é de R\$ 52.980,00 (cinquenta e dois mil, novecentos e oitenta reais), para o período inicial de 12 (doze) meses, inclusas todas as despesas com tributos, contribuições fiscais e parafiscais, emolumentos, frete, seguros e quaisquer outras que forem devidas. Planilha descritiva constante no item 3.1.1**

3.1.1 Consolida-se assim, a presente Planilha descritiva de valor geral mensal estimado para serviços de alimentação de pacientes, acompanhantes, servidores, funcionários e autorizados - Unidade de Terapia Intensiva – UTI Paulo Afonso - para o período inicial de 12 (doze) meses, a qual resta detalhada na Carta Proposta conforme anexo II.

ITEM	DESCRIÇÃO	Valor Mensal Estimado
1	Serviços de Alimentação Paciente	R\$ 15.000,00
2	Serviços de Alimentação Servidores/Outos	R\$ 35.010,00
Valor total mensal estimado		R\$ 50.010,00

3.2 O pagamento será mediante serviço efetuado nas condições e preços pactuados, até o 10º dia útil subsequente a cada mês, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo responsável designado pela CONTRATANTE, depois de constatado o cumprimento das obrigações da CONTRATADA.

3.3 Conforme acordado entre as partes os pagamentos dos serviços prestados oriundos deste contrato serão efetuados mediante crédito em conta corrente nº 13007532-1, agência nº 3141, mantida no Banco Santander S.A. (033), salvo as exceções previamente estabelecidas entre as partes.

3.4 O pagamento será realizado pela CONTRATANTE através de crédito em conta corrente junto à agência bancária do Banco Santander S.A. (033) indicada no item 3.3, ou ainda, por exceção previamente estabelecida e através de indicação em declaração ou documento similar fornecido CONTRATADA, sempre no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da entrega da nota fiscal com planilha de composição de custos e respectivos comprovantes e a aprovação das mesmas pela área técnica. Deverá vir acompanhada também da Nota Fiscal emitida por meio eletrônico.

3.5 A Nota Fiscal deverá ser acompanhada de certidões que comprovem regularidade fiscal do Contratado em âmbito Federal, Estadual e Municipal, Justiça do Trabalho, bem como das certidões que comprovem regularidade de contribuições relativas à FGTS e INSS;

3.6 O pagamento fica subordinado à apresentação das cópias dos comprovantes de recolhimento dos encargos tributários, trabalhistas e sociais incidentes sobre a prestação dos serviços e sobre os respectivos prestadores, vencidos no mês em que os serviços foram prestados;

3.7 Havendo erro no documento de cobrança ou descumprimento das condições pactuadas, no todo ou em parte, a tramitação da fatura será suspensa para que a CONTRATADA adote as providências necessárias à sua correção. Passará a ser considerado, para efeito de pagamento, a data de reapresentação da fatura, devidamente corrigida.

3.8 A CONTRATANTE poderá sustar no todo ou em parte os pagamentos devidos, sempre que ocorrerem irregularidades no documento de cobrança.

3.9 Somente será pago o valor correspondente aos serviços efetivamente realizados e atestados pela equipe da CONTRATANTE.

3.10 O faturamento correspondente ao presente Contrato deverá ser apresentado, pela CONTRATADA, através de Nota(s) Fiscal(is) em 2 (duas) vias, com os requisitos da lei vigente.

3.10.1 A Nota Fiscal de fornecimento deverá ser emitida em conformidade com a unidade de fornecimento.

3.10.2 Os valores constantes na Proposta de Preços serão reajustados anualmente, a partir da data de assinatura deste contrato, pela variação do IGPM.

3.10.3 Os reajustes de que trata o item 3.10.2 deverão ser formalizados constando em aditivo e ocorrer conforme o índice e tempo contratado, não podendo a CONTRATADA exigir e/ou cobrar da CONTRATANTE, diferenças de reajustes de períodos passados.

3.10.4 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, podendo ser negociado entre as partes tal repasse, se cabível, somente dos Tributos, Taxas ou Contribuição de Melhoria, instituídas pelos Governos Federal, Estadual ou Municipal, antes mesmo de sua prorrogação ou reajuste anual.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA E DA POSSIBILIDADE DE PRORROGAÇÃO

4.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo dentre as possibilidades legais, ser prorrogado por igual período sem limite de meses.

CLÁUSULA QUINTA – DA ALTERAÇÃO

5.1 A alteração de quaisquer das cláusulas ou condições contidas neste contrato, só poderá ser procedida através de Termo Aditivo assinado pelas partes, resguardada as disposições legais pertinentes a matéria.

CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

6.1 O compromisso de prestação de serviços só estará caracterizado mediante a emissão e fornecimento do cardápio mensal.

6.2 O recebimento provisório ou definitivo não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pela perfeita execução deste contrato, quanto à qualidade, correção e segurança do objeto contratado.

6.3 A CONTRATADA executará o fornecimento de refeições diárias, aos pacientes, acompanhantes, servidores, funcionários e outros autorizados da CONTRATANTE, dentro de um bom e adequado padrão de atendimento, cuja avaliação ficará a cargo da CONTRATANTE durante a vigência deste contrato, tendo como base os cardápios e valores apresentados pela CONTRATADA.

6.4 O objeto ora contratado será prestado, diariamente, nos horários que forem estabelecidos pela CONTRATANTE, conforme cronograma prévio estipulado;

6.5 A CONTRATADA deverá seguir todas as recomendações dos Órgãos de Vigilância Sanitária e do Conselho Regional de Nutrição quanto às condições de higiene e para o estabelecimento de um ideal nutritivo nos alimentos fornecidos;

6.6 As refeições fornecidas pela CONTRATADA deverão obedecer rigorosamente ao cardápio estabelecido previamente junto a CONTRATANTE;

6.7 Serão fornecidas refeições de valor nutritivo balanceado, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1 São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízo de outras prevista neste contrato: a) Apresentar diariamente à CONTRATANTE, para sua conferência, o conhecimento do número de refeições (prontas) que foram fornecidos, emitidos para efeito de controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos;

b) Controlar a qualidade da matéria-prima e dos alimentos fornecidos aos funcionários da CONTRATANTE;

c) Cumprir fielmente o presente contrato, de modo que o objeto ora contratado seja executado por pessoas devidamente qualificadas e de acordo com as instruções e especificações necessárias para tal ato;

d) Executar o presente contrato, não podendo, em hipótese alguma, sublocar o fornecimento de refeições para terceiros;

e) Indicar um responsável ao qual serão comunicadas todas e quaisquer reclamações e que deverá ter poder para resolvê-las de imediato;

f) Fornecer todos os equipamentos necessários à execução do fornecimento de refeições ora contratados;

g) A organização dos cardápios e o controle de sua qualidade são de exclusiva competência e responsabilidade da CONTRATADA.

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

i) Fornecer toda a matéria-prima alimentar necessária ao completo cumprimento do objeto ora pactuado.

7.2 Conforme Descritivo de Serviços.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

a) Efetuar os pagamentos devidos nas condições estabelecidas neste contrato;

b) Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa desempenhar seu serviço dentro das normas estabelecidas neste contrato, bem como orientar e exercer permanente vistoria para a correta execução dos serviços e observância dos horários, objeto deste contrato;

8.2 Conforme item 07 do Descritivo de Serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES

10.1 Ocorrendo casos de fornecimento em que os gêneros alimentícios, objetos deste contrato, não estiverem em perfeitas condições de higiene e qualidade, caberá a CONTRATADA como sanção o pagamento à CONTRATANTE do valor destas refeições

10.2 As penalidades estabelecidas em lei não excluem qualquer outra prevista neste instrumento, nem a responsabilidade das contratantes por perdas e danos que causar à outra parte ou a terceiros em consequência do inadimplemento das condições contratuais.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1 O presente contrato poderá ser rescindido nos seguintes casos:

11.1.1 Por qualquer das partes, independentemente de qualquer direito ou indenização, mediante aviso prévio, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

11.1.2 Pelas partes, isoladamente, e independentemente de aviso, notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, a qualquer tempo, se a outra parte:

a) Descumprir qualquer das obrigações estipuladas no contrato;

b) Suspender pagamentos ou viabilizar condições necessárias à prestação do serviço contratado, sem justa causa e sem prévia comunicação à CONTRATADA;

- 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 concordata, for à falência ou se dissolver;
- e) Transferir o contrato a outrem, no todo ou em parte, sem aprovação expressa da outra parte.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESILIÇÃO

12.1 A resilição dar-se-á por conveniência de uma ou de ambas as partes, desde que devidamente justificada.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CESSÃO, TRANSFERÊNCIA OU SUBCONTRATAÇÃO

13.1 O presente contrato não poderá ser objeto de cessão, transferência ou subcontratação, no todo ou em parte.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

14.1 Os tributos, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais que sejam devidos em decorrência direta ou indireta do presente contrato, serão de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA, observado o constante na Norma Tributária.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA NOVAÇÃO

15.1 Qualquer omissão ou tolerância das partes na exigência do cumprimento dos termos e condições deste instrumento, ou no exercício das prerrogativas dele decorrentes, não constituirá novação ou renúncia ao direito de aplicar as sanções previstas neste contrato ou decorrentes de lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- DA SUCESSÃO

16.1 Este contrato obriga as partes e seus sucessores a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 O presente contrato cancela e substitui todos os outros contratos, negócios, ajustes verbais ou escritos, eventualmente efetuados pelas partes anteriormente à presente data. As partes, neste momento, dão reciprocamente a mais ampla, geral, irrestrita e irrevogável quitação por todos os negócios eventualmente celebrados, anteriormente, nada tendo a reclamar seja a que título for.

17.2 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.

17.3 O presente instrumento somente poderá ser alterado mediante Termo Aditivo firmado entre as partes, sob pena de nulidade da cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

18.1 Fica eleito o Foro da Cidade do Salvador, Capital do Estado da Bahia, como o competente para dirimir questões decorrentes do cumprimento deste contrato, renunciando as partes a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E por estarem assim, justas e acertadas, assinam as partes CONTRATANTES, o presente instrumento contratual em 02 (duas) vias de igual forma e teor.

Salvador - Ba, 14 de agosto de 2020



Instituto Vida Forte



Chemical Comercial Eireli

Testemunhas:

1. _____

CPF.:

2. Osmar Zúildo dos Santos Reis

CPF.: 027.804.305-40

ANEXO I

DESCRITIVO DE SERVIÇOS

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

1 – OBJETO

O objeto do presente Descritivo de Serviços constitui a contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes, servidores, funcionários e outros autorizados para Unidade de Terapia Intensiva – UTI Paulo Afonso, localizada na Rua Arco Verde, s/nº, Tancredo Neves III, Paulo Afonso, sob a gestão Instituto Vida Forte.

2 – DA FORMA E CONDIÇÃO DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

2.1 ESTRUTURA DO SERVIÇO

2.1.1 A forma de prestação de serviço proposta é celebração de contrato com pessoa(s) jurídica(s) de direito privado, prestadora(s) de serviço de fornecimento de Alimentação e Nutrição Hospitalar, visando o fornecimento de dietas normais, leites e farináceos, destinadas à pacientes pediátricos transportadas para a Unidade de Saúde, com experiência comprovada e com prestação de serviços conforme horários estabelecidos em contrato.

2.2 TRANSPORTE DAS REFEIÇÕES

2.2.1 O transporte de refeições prontas para o consumo imediato deve ser realizado imediatamente após o seu acondicionamento, conservando a temperatura do produto de no mínimo 60°.

2.2.2 Todas as dietas deverão ser transportadas para distribuição em carros fechados, de maneira que garanta a chegada das mesmas com boa apresentação e em temperatura adequada.

2.3 ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

A produção e porcionamento das dietas deverão ser preparados na cozinha dietética, obedecendo aos seguintes critérios de acondicionamento, distribuição e transporte:

- a) Refeições sólidas deverão ser porcionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno ou polipropileno - isopor) com três divisórias, com tampa; compatível com a gramatura contratual, prezando pela boa apresentação da refeição.
- b) As preparações frias (sobremesas – doce ou fruta, sucos ou outros itens frios) deverão ser acondicionadas em recipiente descartável adequado a preparação a ser servida, com tampa, de boa qualidade, resistente, compatível com a capacidade da gramatura contratual, proporcionando higiene e boa apresentação;

ANEXO I

- c) As preparações quentes (sopas, mingaus, café com leite, leite, ou outros líquidos quentes) deverão ser acondicionadas em embalagem descartável isotérmica (em poliestireno) com tampa, compatível com a capacidade da gramatura contratual;
- d) Para o atendimento às dietas em consistências líquida, semilíquida e líquida restrita: devem ser servidas com kit (colher descartável de primeira qualidade e boa resistência, guardanapo e/ou canudo dobrável) devidamente embalado em sacos plásticos atóxicos.

2.4 CARDÁPIO DE DIETAS

2.4.1 Os cardápios deverão ser elaborados mensalmente pela CONTRATADA e apresentados completos ao CONTRATANTE, com antecedência de 10 (dez) dias em relação ao 1º dia de utilização.

2.4.2 O CONTRATANTE reserva-se ao direito de alterar o cardápio apresentado, em prazo de no máximo 07 (sete) dias em relação ao dia de utilização da alteração, mantendo os padrões estabelecidos neste termo de referência, mantendo a qualidade e as características nutricionais e com antecedência necessária para sua execução.

2.5 – DIETAS ESPECIAIS

2.5.1 Poderão ser solicitados em dieta hipossódica e/ou hipoglicídica e hipolipídica, acompanhada de sal e adoçante dietético, em embalagem tipo sachê de 1 (um) grama.

2.5.2 Preparações feitas com açúcar comum poderão ser substituídas por frutas ou preparações dietéticas, a exemplo de sobremesas, patisseries dos lanches, desjejum e ceia.

2.5.3 A solicitação de dietas do almoço a serem servidas diariamente aos pacientes deverão de ser entregues à CONTRATANTE em até 04 (quatro) horas antes do fornecimento destas.

2.6 – PREPARAÇÃO DAS REFEIÇÕES

2.6.1 Os preparos dos alimentos em todas as suas etapas deverão ser procedidos por pessoal comprovadamente especializado, dentro das melhores técnicas culinárias e dos mais rigorosos padrões de higiene, e segurança e apresentação.

2.6.2 A CONTRATADA deverá aplicar as Legislações, Portarias e Regulamentos que estabelecem os parâmetros e critérios para o Controle Higiênico Sanitário em Estabelecimentos de Alimentos e o controle de qualidade em todas as etapas e estocagem, pré-preparo, preparo e distribuição.



ANEXO I

2.6.3 Todos os gêneros alimentícios (perecíveis, semiperecíveis e não perecíveis) empregados na elaboração das refeições deverão ser, obrigatoriamente, de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação.

2.6.4 Os alimentos preparados e não consumidos nas refeições não poderão ser utilizados posteriormente.

2.6.5 O preparo das carnes em geral e a limpeza das peças, deverão ser perfeitos, com remoção de nervuras e demais aparas.

2.7 – QUANTO AOS GÊNEROS

- a) Queijos: Mussarela (Tipo normal ou light);
- b) Pães: Peso mínimo de 50 gramas cada unidade. Tipos: francês, de leite, de milho, pão integral ou outros solicitados pelo nutricionista da CONTRATANTE;
- c) Leites: Tipo B, esterilizado, integral ou desnatado, de primeira qualidade e inspecionado pelo Serviço de Inspeção Federal, em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE. Sem lactose em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE. Leite de soja em pó e líquido, conforme necessidade culinária e/ou solicitação da CONTRATANTE.
- d) Manteiga: Deverá ser de primeira qualidade;
- e) Arroz: Deverá ser extra tipo I, polido, grãos longos, ou Integral de primeira qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE.
- f) Farinha de mandioca: Deverá ser fina, branca de 1ª qualidade, conforme solicitação da CONTRATANTE
- g) Feijão: Deverá ser do tipo: carioquinha, (para uso diário), branco, fradinho e preto, todos de primeira qualidade.
- h) Verduras, frutas e legumes: Deverão ser frescos, sem manchas, sem rachaduras, sem áreas machucadas, com pedúnculos preservados e de primeira qualidade.
- i) Óleo vegetal: Deverá ser de primeira qualidade e uma vez utilizado, não poderá ser reutilizado;
- j) Sucos: Deverão ser de polpa de frutas, de primeira qualidade;
- k) Adoçantes: Deverão ser utilizados adoçantes à base de stévia ou sucralose, ou outros conforme orientação do Nutricionista da CONTRATANTE, devendo ser oferecidos para pacientes e funcionários conforme prescrição e orientação dietética do Serviço de Nutrição da CONTRATANTE;
- l) Chás Deverão ser utilizados chás claros (como camomila, erva doce, erva cidreira);
- m) Todos os insumos alimentares como vinagre, farinha, achocolatados, pó de café, chá, gelatina, pudim, margarina, bolachas, pães, açúcar, farináceos, cereais, laticínios, massas e todos os outros gêneros alimentícios devem ser de boa qualidade e em conformidade com os critérios referendados pelos órgãos competentes.

ANEXO I

2.8 – COMPOSIÇÃO PADRÃO PARA SERVIDORES/PACIENTES

2.8.1 Composição das refeições de pacientes:

1 - DESJEJUM:

- Café preto ou com leite integral ou desnatado com açúcar ou adoçante – 250 ml;
- Pão branco ou integral com manteiga - 50 g – 01 unidade;
- Porção de raiz ou fruta – 80g de parte comestível.

2 - COLAÇÃO:

- Fruta (01 unidade) ou Suco de frutas (250 ml).

3 - ALMOÇO:

- Salada cozida – 110g;
- Arroz branco ou integral ou macarrão – 120g;
- Feijão de caldo – 140g;
- Proteína (02 opções) - na proporção de 70% e 30%;
- Guarnição – 100g
- Suco de frutas com açúcar ou adoçante – 250 ml.

4 - LANCHE DA TARDE

- Suco de fruta com açúcar ou adoçante – 250 ml;
- Biscoito integral ou água ou maisena – uma porção com 06 unidades.

5 - JANTAR:

- Salada cozida – 110g;
- Arroz branco ou integral ou macarrão – 120g;
- Proteína (02 opções) - Na proporção de 70% e 30%;
- Guarnição -100g;
- Suco de frutas com açúcar ou adoçante – 250 ml.

6 - CEIA:

- Biscoito integral ou água ou maisena – uma porção com 06 unidades;
- Suco de Frutas – 250 ml;
- Sopa ou mingau – 250 ml.

2.8.2 Composição das refeições de servidores:

1 - DESJEJUM:

- Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml;
- Pão com manteiga e queijo - 50 g – 01 unidade;



ANEXO I

- Porção de raiz ou cuscuz/proteína – 80 g – unidade;
- Fruta (01 unidade) ou 80g de parte comestível

2 - ALMOÇO:

- Salada crua ou cozida – 110g;
- Arroz branco ou temperado ou macarrão – 120g;
- Guarnição – 120g
- Feijão de caldo – 140g;
- Proteína (02 opções) - Na proporção 70% e 30%;
- Suco de polpa – 250 ml.

3 - JANTAR:

- Salada crua ou cozida – 110g;
- Arroz branco ou temperado – 120g;
- Guarnição (macarrão, purê ou suflê) – 120g;
- Proteína (02 opções) - na proporção de 70% e 30%;
- Suco de polpa – 250 ml.

4 - CEIA:

- Café preto ou com leite integral com açúcar ou adoçante – 250 ml;
- Pão com manteiga com queijo e presunto – 01 unidade (50g);
- Sopa ou mingau – 250 ml.

(*) Proteína gramatura cozida: carne de boi (150g), peito de frango (150g), sobrecoxa (230g), peixe filé (150g), peixe posta (230g), fígado (150), carne suína s/osso (150), c/ osso (230g), carne ou frango moído para recheio (120g).

2.9 – CARDÁPIO PADRÃO PARA DIETAS ESPECIAIS

a) PARA AS DIETAS NORMAL, BRANDA E PASTOSA - Seguir às recomendações do CARDÁPIO PADRÃO para pacientes adultos ou pediátricos adequando apenas à consistência que o tipo de dieta requerida.

b) DIETA SEMI LÍQUIDA Com volume de 250ml cada porção ou conforme solicitação da CONTRATANTE. Composta por: mingaus, leite, suco de frutas natural, caldos de vegetais, caldos de carne, caldo de feijão, sopas liquidificadas, vitaminas, coquetel de frutas, água de coco, de acordo com a necessidade de cada paciente.

c) DIETA LÍQUIDA Com volume de 250ml cada porção ou conforme solicitação da CONTRATANTE. Composta por: caldos, sucos de frutas naturais coados, mingaus ralos, sopas ralas coadas, água de coco, chá, leite, etc, de acordo com a necessidade de cada paciente.

d) DIETA LÍQUIDA RESTRITA Com volume de 250ml cada porção ou conforme solicitação da CONTRATANTE. Composta por: água de coco, chás claros, limada, suco de laranja lima, caldo

ANEXO I

do cozimento de vegetais e/ou outros líquidos claros de acordo com a necessidade de cada paciente.

3 – CONTROLE BACTERIOLÓGICO

É de responsabilidade da CONTRATADA executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes, acompanhantes e servidores.

3.1 Deverão ser coletadas diariamente pela CONTRATADA, amostras de todas as preparações (inclusive as realizadas em Copa/áreas afins) fornecidas à pacientes, acompanhantes e funcionários as quais deverão ser armazenadas em temperatura adequada por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo aos critérios técnicos adequados para colheita e transporte das amostras.

3.2 As amostras deverão ser coletadas em recipientes estéreis, com técnicas adequadas de coleta e devidamente etiquetadas. As etiquetas deverão conter: horário, refeição, dia da coleta, tipo de preparação e outras informações que poderão ser úteis no rastreamento dos produtos/preparações ou conforme solicitação do CONTRATANTE.

3.3 Caberá a CONTRATADA executar e manter controle de qualidade de todas as etapas de preparações feitas de refeições onde quer que sejam realizadas, devendo manter registros próprios, com acesso à CONTRATANTE.

3.4 Caso o CONTRATANTE solicite, a CONTRATADA deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas pela CONTRATADA.

3.5 A CONTRATADA compromete-se a realizar qualquer exame microbiológico e físico químico, em caráter de urgência, sempre que for solicitado pelo CONTRATANTE. Os resultados deverão ser entregues a CONTRATANTE.

4 – LOCAL PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Unidade de Terapia Intensiva – UTI Paulo Afonso, localizada na Rua Arco Verde, s/nº, Tancredo Neves III, Paulo Afonso, alimentação transportada conforme estabelecido em contrato.

5 – PRAZO PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

Imediatamente após assinatura do contrato.

6 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA



ANEXO I

- a) Seguir o Manual de Boas Práticas da ANVISA, conforme a Resolução-RDC nº 216/2004 e fazer cumprir suas rotinas e determinações conforme este Manual.
- b) Apresentar, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, os elementos necessários à comprovação dos serviços prestados;
- c) Comunicar por escrito à CONTRATANTE qualquer dificuldade eventual que inviabilize ou prejudique a execução do serviço, a fim de serem adotadas as providências cabíveis;
- d) Atender os chamados e reclamações sobre a qualidade das alimentações ofertadas, providenciando com igual presteza sua correção, sem ônus adicionais para a contratante;
- e) Elaborar e encaminhar ao representante da CONTRATANTE os cardápios mensais, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação.
- f) Apresentar planilha de fechamento mensal e protocolo de entrega de refeições no ato de apresentação da(s) nota(s) fiscal(is), devidamente atestado.
- g) Entregar as dietas de acordo com os horários estabelecidos em tabela item 08 deste descritivo.
- h) Fornecer insumos necessários à distribuição de alimentações para todas as unidades de saúde: kit contendo talher descartável de primeira qualidade e boa resistência, guardanapo, embalados individualmente em sacos plásticos atóxicos, bem como copos descartáveis de 200 ml.
- i) Realizar pesquisa de satisfação do usuário e relatório da pesquisa sempre que solicitado pela CONTRATANTE.

7 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- a) Fiscalizar o recebimento das refeições, conferindo as condições higiênico sanitárias nas quais foram transportadas, bem como, o quantitativo de refeições recebidas;
- b) Avaliar o estado de conservação das refeições recebidas, verificando se estão em boas condições para o consumo, no que diz respeito a Cor, Sabor, Odor e Textura;
- c) Cobrar a entrega das dietas de acordo com o horário estabelecido no item 08 deste descritivo;
- d) Caberá à CONTRATANTE notificar, por escrito, à CONTRATADA, fixando prazo para corrigir defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços;
- e) Fornecer a CONTRATADA todas as informações, esclarecimentos, documentos e demais condições necessárias à execução do contrato;
- f) Comunicar a Contratada em caso de descumprimento dos serviços prestados, recusando-o quando em desacordo com o objeto deste Contrato, e devendo solicitar a substituição;
- g) Manter e fazer manter tudo quanto for necessário na estrutura física da unidade e conduta de seus colaboradores lá lotados, a viabilizar e/ou facilitar a execução dos serviços prestados pela CONTRATADA, observando e cumprindo o todo estabelecido em contrato, com especial atenção aos prazos operacionais, inclusive os contidos nos itens 2.4.2 e 2.5.3 deste Descritivo;



ANEXO I

- h) Realizar o atesto da Nota(s) Fiscal(is) emitida pela Contratada, Planilha de Fechamento Mensal.

8 – ESTIMATIVAS DOS QUANTITATIVOS MENSAIS DE DIETAS A SEREM FORNECIDAS/HORÁRIO DE ENTREGA

8.1 ESTIMATIVA PACIENTE

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL ESTIMADO	HORÁRIO
—	Contratação empresa serviços de alimentação - UPA Sto Antônio - PACIENTE	—	Horário de entrega das refeições
1	DESEJUM	240	06h30min
2	COLAÇÃO	240	09h30min
3	ALMOÇO	240	11h30min
4	LANCHE	240	15h00min
5	JANTAR	240	19h30min
6	CEIA	240	21h30min

8.2 ESTIMATIVA SERVIDOR

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL ESTIMADO	HORÁRIO
—	Contratação empresa serviços de alimentação - UPA Sto Antônio - SERVIDOR	—	Horário de entrega das refeições
1	DESEJUM	240	08h00min
2	ALMOÇO	900	12h00min
3	JANTAR	720	20h30min
4	CEIA	720	22h30min

Salvador - Ba, 14 de agosto de 2020


Instituto Vida Forte

Testemunhas:

1. _____

CPF.: _____


Chemical Comercial Eireli

2. 

CPF.: 027.804.305-40

ANEXO II

Proposta de Preço
UTI Paulo Afonso
localizada na Rua Arco Verde, s/nº,
Tancredo Neves III, Paulo Afonso – Ba.
13 de agosto de 2020

Contrato de Prestação de serviços de alimentação destinada a pacientes, acompanhantes, servidores e outros autorizados para UTI Paulo Afonso,
sob a gestão **Instituto Vida Forte**
em 14 de agosto de 2020





Para: Instituto Vida Forte.

PROPOSTA DE PREÇOS – UTI PAULO AFONSO

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR: CHEMICAL COMERCIAL DE ALIMENTOS	
CNPJ: 05.862.233/0001-17	
TEL: (71) 99332-0382	EMAIL: chemicalnutricao@gmail.com

PACIENTE			
DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	VALOR UNT.	VALOR MENSAL
DESJEJUM	240	9,00	R\$ 2.160,00
COLAÇÃO	240	6,00	R\$ 1.440,00
ALMOÇO	240	16,50	R\$ 3.960,00
LANCHE	240	6,00	R\$ 1.440,00
JANTAR	240	16,00	R\$ 3.840,00
CEIA	240	9,00	R\$ 2.160,00
			R\$ 15.000,00

SERVIDOR			
DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	VALOR UNT.	VALOR MENSAL
DESJEJUM	240	9,00	R\$ 2.160,00
ALMOÇO	900	16,50	R\$ 14.850,00
JANTAR	720	16,00	R\$ 11.520,00
CEIA	720	9,00	R\$ 6.480,00
			R\$ 35.010,00

TOTAL MENSAL FORNECIDO	R\$ 50.010,00
-------------------------------	----------------------

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.

Lauro de Freitas-Bahia, 12 de agosto de 2020.

CHEMICAL COMERCIAL EIRELI ME

CNPJ: 05.862.233/0001-17

TEL: (71) 99332-0382



Para: Instituto Vida Forte.

PROPOSTA DE PREÇOS – UTI PAULO AFONSO

RAZÃO SOCIAL DO FORNECEDOR: CHEMICAL COMERCIAL DE ALIMENTOS	
CNPJ: 05.862.233/0001-17	
TEL: (71) 99332-0382	EMAIL: chemicalnutricao@gmail.com

PACIENTE			
DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	VALOR UNT.	VALOR MENSAL
DESJEJUM	240	9,00	R\$ 2.160,00
COLAÇÃO	240	6,00	R\$ 1.440,00
ALMOÇO	240	16,50	R\$ 3.960,00
LANCHE	240	6,00	R\$ 1.440,00
JANTAR	240	16,00	R\$ 3.840,00
CEIA	240	9,00	R\$ 2.160,00
			R\$ 15.000,00

SERVIDOR			
DESCRIÇÃO	QUANT. MENSAL	VALOR UNT.	VALOR MENSAL
DESJEJUM	240	9,00	R\$ 2.160,00
ALMOÇO	900	16,50	R\$ 14.850,00
JANTAR	720	16,00	R\$ 11.520,00
CEIA	720	9,00	R\$ 6.480,00
			R\$ 35.010,00

TOTAL MENSAL FORNECIDO	R\$ 50.010,00
-------------------------------	----------------------

VALIDADE DA PROPOSTA: 60 (SESSENTA) DIAS.

Lauro de Freitas-Bahia, 12 de agosto de 2020.

CHEMICAL COMERCIAL EIRELI ME

CNPJ: 05.862.233/0001-17

TEL: (71) 99332-0382