

## **EDITAL DE PROCESSO SELETIVO DE FORNECEDOR 007/2022 - JACOBINA**

O **INSTITUTO VIDA FORTE**, torna público que realizará **contratação de empresa especializada para prestação de Serviços contínuos de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes,,** com critério de julgamento menor preço por lote/grupo, nos termos do Regulamento de Compras e Contratações, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e as exigências estabelecidas neste Edital.

### **1. DO OBJETO**

A presente seleção visa a contratação de empresa especializada para prestação de Serviços contínuos de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes, a serem realizados nas um Unidades de Saúde: **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG), HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS), UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**, no Município de Jacobina - Bahia, conforme Contrato de Gestão Emergencial nº 0489/2022.

### **2. APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO E DA PROPOSTA**

2.1. A empresa interessada encaminhará a proposta para o endereço eletrônico [compras@ivf.org.br](mailto:compras@ivf.org.br) aos cuidados do setor de Compras. Serão consideradas somente as propostas entregues do até o dia **14/10/2022**.

### **3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

3.1. Somente serão aceitas as propostas dos interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto descrito neste termo, conforme disposto em seus respectivos atos constitutivos, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto às documentações constantes deste Edital.

### **4. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO**

4.1.1. Para efeito de habilitação as empresas vencedoras, como condição para assinatura do contrato, deverão apresentar a seguinte documentação:

4.1.2. Inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

4.1.3. Contrato Social, Estatuto Social, Certificado da Condição de Microempreendedor Individual – CCMEI, Ato Constitutivo ou outro documento que comprove a constituição da empresa e relação de sócios ou associados.

4.1.4. Caso haja impossibilidade de assinatura do contrato pelos sócios, dirigentes ou administradores da empresa, deverá ser apresentada procuração (pública ou particular - esta com devido reconhecimento de firma da assinatura), conferindo poderes ao outorgado para representar a pessoa jurídica na assinatura de contratos, bem como a documentação pessoal do mesmo.

4.1.5. Prova de regularidade perante a Fazenda Pública Federal, Estadual e Municipal, mediante a apresentação de certidão negativa ou positivo com efeito de negativa de débitos.

4.1.6. Comprovante de Inscrição Estadual ou declaração de isento;

4.1.7. Comprovante de Inscrição Municipal ou declaração de isento (aplicado à contratação de serviços);

4.1.8. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), por meio de Certificado de Regularidade (CRF);

4.1.9. Prova de regularidade com a Justiça do Trabalho, por meio da Certidão de Débitos Trabalhistas emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

4.1.10. Demais documentos elencados no Termo de Referência.

3.2 A empresa que deixar de apresentar quaisquer dos documentos elencados acima, ou que não comprove sua regularidade fiscal, poderá ter prazo concedido para regularização da situação.

## **5. EXIGÊNCIAS QUANTO A FORMALIZAÇÃO DAS PROPOSTAS:**

5.1. A proposta deverá ser apresentada em papel timbrado, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, apresentando a descrição detalhada do objeto, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência e ainda;

5.1.1. Contemplar os dados do fornecedor - CNPJ, Inscrição Estadual e/ou Inscrição Municipal, endereço, telefone, nome do responsável;

5.1.2. Contemplar os valores unitários e totais;

5.1.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento dos bens.

## **6. DISPOSIÇÕES FINAIS**

6.1. Será considerada vencedora a proposta que atenda às especificações do objeto e oferte o menor preço.

6.2. Não serão aceitas propostas que apresentem preço global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zerado, incompatíveis com os preços pelo mercado.

6.3. O INSTITUTO VIDA FORTE não tem a obrigação de contratar o serviço publicado, e podendo optar também, na contratação parcial destes.

6.4. As propostas terão validade de 60 (sessenta) dias, após a apresentação da mesma.

6.5. O resultado deste processo será publicado no sítio da unidade.

6.6. O prazo para impugnação será de 24 (vinte e quatro) horas após publicação do resultado.

6.7. A impugnação será encaminhada para o endereço eletrônico citado no item 2.

Salvador – BA, 10 de outubro de 2022

**Elmo Luiz Alves Lemos Filho**

*Presidente*

Instituto Vida Forte

## **ANEXO I**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

#### **1. DO OBJETO**

1.1. A presente seleção visa a contratação de empresa especializada para prestação de Serviços contínuos de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes, a serem realizados nas um Unidades de Saúde: **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG), HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS), UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**, no Município de Jacobina - Bahia, conforme Contrato de Gestão Emergencial nº 0489/2022.

1.2. O Contrato terá vigência a partir da data da assinatura por até 180 (cento e oitenta) dias, podendo ser prorrogado por vontade entre as partes e condicionado a eventual prorrogação do Contrato de Gestão Emergencial de nº 489/2022 firmado entre a CONTRATANTE e Prefeitura Municipal de Jacobina.

1.3. Este contrato terá como prazo final o término do Contrato de Gestão Emergencial de nº 489/2022 firmado entre a CONTRATANTE e Prefeitura Municipal de Jacobina.

#### **2. JUSTIFICATIVA**

2.1. Constitui-se responsabilidade e obrigação das Unidades de Saúde o fornecimento de alimentação aos pacientes para tratamento, acompanhantes de acordo com a Lei orgânica do SUS 8.080/90 e 8.142/90 que regulamenta o direito de alimentação a pacientes; com o Estatuto do Idoso, Lei nº 10.741, de 1º de outubro de 2003 e o Estatuto da Criança e do Adolescente, Lei nº 8.069, de 13 de julho 1990, Art. 12 que orienta o direito de assistência de alimentação aos acompanhantes de pacientes internados nestas faixas etárias; com as normas do Ministério da Saúde estabelecidas na Portaria nº 830/1999; assim como aos colaboradores com a finalidade de suprir as necessidades daquelas Unidade

2.2. - Programa de Alimentação ao trabalhador, instituída na Lei 6.321, de 14 de abril 1976 e regulamentada pelo decreto n 5, de 14 de janeiro de 1991.

2.3. Contratação se justifica em razão da necessidade de se selecionar a melhor proposta, com base nos princípios administrativos da publicidade, moralidade, impessoalidade e eficiência, bem como em critérios técnicos, a execução dos serviços acima descritos, é de extrema importância e sua falta ou má execução impacta diretamente na segurança dos pacientes, colaboradores e demais pessoas.

#### **3. DA ORGANIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

3.1. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da Contratada e a Organização Social Contratante, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize personalidade e subordinação direta.

3.2. Os serviços serão executados nos seguintes locais:

- **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG)**
- **HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS)**
- **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**

- 3.3. A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através do desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições destinadas para pacientes, acompanhantes e colaboradores que atuam nas Unidades de Saúde, a contratada deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, Sábados, Domingos e Feriados.
- 3.4. Para atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios.
- 3.5. 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 etc.) sem custos adicionais;
- 3.6. Atender as solicitações de dietas especiais para colaboradores da Unidade mediante prescrição Médica e/ou Nutricional (diabéticos, hipertensos, renais, celíacos e intolerantes à lactose).
- 3.7. O Serviço de Nutrição Dietética (SND), funcionará diariamente com Produção no Hospital Municipal Antonio Texeira Sobrinho e Hospital Vicentina Goulart, e para a Unidade de Pronto Atendimento – Upa Josefa Maia da Silva na modalidade de Refeição Transportada;
- 3.8. 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.
- 3.9. As medições quantitativas das refeições são repassadas quinzenalmente, após conferência da Nutricionista responsável técnica do SND, juntamente com o setor financeiro da terceirizada, para análise financeira.
- 3.10. Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o Anexo III, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos.
- 3.11. Para o desenvolvimento do Serviço de Nutrição na unidade, em todos os dias da semana, se faz necessário a mão de obra de uma Nutricionista, com carga horária de 44hs semanal, conforme descrição abaixo, sendo a contratação e treinamentos de responsabilidade da empresa terceirizada:
- 3.12. A prestadora de serviço deve ter um profissional Nutricionista, Responsável Técnico, exercendo suas atribuições, porém com carga horária mínima de 12 horas semanais, sendo presencial no Serviço de Nutrição e Dietética (SND), além de eventuais necessidades técnicas do SND.
- 3.13. A Nutricionista responsável, deve supervisionar tecnicamente todas as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições, bem como o 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.
- 3.14. O Horário de funcionamento do SND e a escala de trabalho dos funcionários, Prestador de Serviço, devem ser direcionadas e aprovadas pela Nutricionista RT e Diretoria Administrativa do Contratante.

#### **4. PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO**

- 4.1. 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.
- 4.2. Os líquidos, quando não produzidos na unidade de distribuição, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos na capacidade adequada para suprir a necessidade do

quantitativo de colaboradores, pacientes e acompanhantes;

4.3. Os sucos devem ser ofertados em copo descartável com tampa. Serem acondicionados sob refrigeração ou em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos;

4.4. 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.

4.5. As frutas devem ser ofertadas, devidamente higienizadas e embaladas, de modo a garantir à integridade do alimento, protegidas, sem causar nenhuma exposição.

4.6. Os alimentos servidos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de até 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.

## 5. TRANSPORTE DA REFEIÇÃO

5.1. As refeições devem ser transportadas em veículo fechado, em perfeito estado de conservação e higiene, logo após seu acondicionamento, em caixas térmicas (Hot box- caixa com isolamento térmico que permite acondicionamento de alimentos em cubas), conservando a temperatura do produto. Para as refeições prontas para consumo imediato, a temperatura de conservação para alimentos frios, deve ser ao redor de 4°C à 6°C, não ultrapassando 10°C ou acima de 65°C para alimentos quentes, seguindo as normas da Portaria CVS-15, de 7.11.91.

5.2. A logística de entrega das principais refeições como almoço e jantar, está subdividida em dois momentos.

- Turno da Manhã: 11:15 às 11:30 (Almoço - funcionários / pacientes / acompanhantes);

- Turno da Noite: 16:30 às 16:45 (Jantar e Ceia - funcionários /pacientes/acompanhantes).

5.3. Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte 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;

5.4. 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;

5.5. 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;

5.6. 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;

5.7. Os veículos de transporte dos alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o órgão Sanitário vigente e Certificado de Controle de vetores e pragas urbanas (RDC n. 216/2004 / Portaria CVS-15, de 7.11.91).

5.8. 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.

### HORÁRIOS DE DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

FUNCIONÁRIO		PACIENTE		ACOMPANHANTE	
ITEM	HORÁRIO	ITEM	HORÁRIO	ITEM	HORÁRIO
DESJEJUM	06:30 às 07:30	DESJEJUM	07:00	DESJEJUM	07:00
ALMOÇO	12:00 às 14:00	COLAÇÃO	10:00	ALMOÇO	12:00
JANTAR	18:30 às 19:30	ALMOÇO	12:00	JANTAR	18:00
CEIA	20:00 às 21:00	LANCHE	15:00		
		JANTAR	18:00		
		CEIA	22:00		

### COMPOSIÇÃO PADRÃO DAS REFEIÇÕES

## FUNCIONÁRIO

#### 1- Desjejum

- Café com leite integral com açúcar ou adoçante 200ml ou café preto com açúcar ou adoçante 200ml ou suco 200ml
- Pão com margarina (50g) – 01 unidade
- Porção de raiz ou ovos ou bolo ou cuscuz ou mingau ou iogurte ou salada de frutas ou sanduiche – 01 porção de 150g ou 200ml

## 2- Almoço

- Salada crua (100%) – 120g – 3 x na semana ou
  - Salada cozida (100%) – 120g – 4 x na semana
  - Arroz branco ou temperado (70%) – 120g
  - Arroz integral na proporção de (30%) – 120g
  - Feijão de caldo – 140g
  - Guarnições (pirão, farofa, macarrão, suflê, purê, legumes refogados, polenta, farofa de cuscuz etc.) – 100 g
  - **Proteína** - carne bovina (coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo, feijoada, dobradinha) suína (lombo ou filé), Frango (peito e coxa), Peixe (filé sem espinha e posta com espinha do meio) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g à 300g, preparação grelhada (peito de frango, filé de peixe sem espinha, Bife sem gordura) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g, lasanha, panqueca, frigideira, omelete, tortas a base de purês, fígado, bisteca (250g a 300g) e almondega – preparação caseira) – Porção 200g
- OBS:** Não é permitido Steak, almondega industrializada e calabresa
- Suco de polpa da fruta ou refrigerantes - 200ml
  - Composição de mesa: Farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

## 3- Jantar

- Salada crua ou Salada cozida – 120g
- Arroz branco ou temperado – 120g
- Guarnições (pirão, farofa, macarrão, suflê, purê, feijão tropeiro, polenta, tutu de feijão, farofa de cuscuz etc.) – 100g

- Proteína - carne bovina (coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo, feijoada, dobradinha) suína (lombo ou filé), Frango (peito e coxa), Peixe (filé sem espinha e posta com espinha do meio) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g à 300g, preparação grelhada (peito de frango, filé de peixe sem espinha, Bife sem gordura) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g, lasanha, panqueca, frigideira, omelete, tortas a base de purês, fígado, bisteca (250g a 300g) e almondega – preparação caseira) – Porção 200g

**OBS:** Não é permitido Steak, almondega industrializada e calabresa

- Suco de polpa da fruta ou refrigerantes - 200ml
- Composição de mesa: farinha de mandioca, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta, sal, palito de dente, guardanapo.

#### 4- Ceia

- Café com leite integral com açúcar ou adoçante 200ml ou café preto com açúcar ou adoçante 200ml ou suco 200ml
- Pão com margarina (50g) – 01 unidade ou cuscuz 150g
- Porção de raiz ou bolo ou mingau ou mungunzá ou arroz doce ou sanduiche – 01 porções de 150g ou 200 ml

## **PACIENTE**

### 1- **Desjejum**

- Café com leite integral ou desnatado com açúcar ou adoçante ou suco ou leite integral/desnatado – 200 ml
- Pão com margarina ou Pão Integral (50g) – 01 unidade
- Porção de fruta 150g ou unidade média ou raiz 250g.

### 2- **Colação:**

- Fruta - 01 porção 150g ou suco de fruta ou salada de fruta - 200ml

### 3- **Almoço:**

- Salada cozida – 120g.
- Arroz branco ou integral (simples ou temperado) ou Macarrão – 120g
- Feijão de caldo – 140g.
- Proteína – Na proporção de 100% - carne bovina (coxão mole, patinho, contrafilé, maminha, lagarto, musculo,) Frango (peito, coxa e sobrecoxa desossada), Peixe (filé sem espinha) – porção sem osso 180g, porção com osso 250 à 300g.
- Suco de fruta – 200ml.

### 4- **Lanche da tarde:**

- Suco de fruta com açúcar ou adoçante - 200ml com biscoito Cream cracker, ou integral ou água ou maizena (01 porções com 07 unidades).  
ou
- Fruta 01 porção 150g ou iogurte 250ml.

**IVF**INSTITUTO  
VIDA FORTE

VIDAFORTE.ORG.BR

**5- Jantar:**

- Café com leite integral/desnatado ou suco, com açúcar ou adoçante – 200 ml
- Pão com margarina ou Pão integral (50g) – 01 unidade
- Sopa de legumes ou canja ou caldo – 01 porção de 300 ml

**6- Ceia:**

- 01 copo de mingau com leite integral ou desnatado com açúcar ou adoçante – 300ml

## **ACOMPANHANTE**

**1- Desjejum:**

- Café com leite integral ou desnatado com açúcar ou adoçante ou suco ou leite integral/desnatado – 200 ml
- Pão com margarina ou Pão Integral (50g) – 01 unidade
- Porção de fruta 150g ou unidade média ou raiz 250g.

**2- Almoço:**

- Salada cozida – 120g
- Arroz branco ou temperado ou macarrão – 120g
- Feijão de caldo – 140g
- **Proteína** - carne bovina (coxão mole, patinho, contrafilé, alcatra, maminha, lagarto, musculo, feijoada, dobradinha) suína (lombo ou filé), Frango (peito e coxa), Peixe (filé sem espinha e posta com espinha do meio) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g à 300g, preparação grelhada (peito de frango, filé de peixe sem espinha, Bife sem gordura) – porção sem osso 180g, porção com osso 250g,



lasanha, panqueca, frigideira, omelete, tortas a base de purês, fígado, bisteca (250g a 300g) e almondega – preparação caseira) – Porção 200g

**OBS:** Não é permitido Steak, almondega industrializada e calabresa

### 3- **JANTAR:**

- Café com leite integral com açúcar ou adoçante – 200ml
- Pão com margarina (50g) – 01 unidade
- Sopa de legumes ou canja ou caldo – 01 porção de 200 ml

## **FORMULAS INFANTIL**

1. Fase 1 (de 0 a 6 meses) – lata 400 gramas
2. Fase 2 (de 6 a 12 meses) – lata 400 gramas
3. Fase 1 + (acima de 12 meses) – lata 400 gramas

**ET. O fornecedor deve ofertar duas marcas diferentes devido a composição da fórmula**

## **FÓRMULAS ESPECIAIS**

1. Leite de soja - lata 400g
2. Leite zero lactose - lata 400g
3. Suplemento alimentar em pó – lata 400g (quando necessário)
4. Espessante -Lata de 400g (quando necessário)

## **PEDIDOS EXTRAS**

1. Suco – 300 ml
2. Suco – 200 ml
3. Mingau – 300 ml
4. Mingau – 200 ml
5. Vitamina ou coquetel de frutas – 300ml
6. Iogurte – 300ml
7. Iogurte – 200ml
8. Chá – 300 ml
9. Água de coco – 300ml
10. Limada – 300ml
11. Caldo de carne e verdura – 300ml
12. Sopa – 300 ml
13. Sopa – 200ml
14. Pão – 01 unidade
15. Biscoito – porção com 07 unidades
16. Ovos cozido - porção com 02 ovos cozido
17. Porção de frutas – 200 gramas
18. Café preto – 01 litro
19. Café com leite – 01 litro
20. Nescau – 01 litro
21. Chocolate quente – 01 litro
22. Suco – 01 litro
23. Salada de frutas – porção de 200 gramas

## UPA-24HS BROTAS

DESJEJUM		
ESPECIFICAÇÕES OPÇÕES	OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
Pão	Leite e integral	50g- 01 unidade
Margarina	Vegetal	5g
Bolo	Simples, fubá/coco ou Chocolate ou aipim ou carimã	150g
Café (em pó ou torrado)	Café preto, café com leite, ou chocolate ou suco	200 ml
Açúcar	Cristal ou adoçante	10g
Leite	Integral/ desnatado /zero lactose/soja	100ml/20g
Batata	Batata doce	150g
Lêlê ou canjica	Milho xerém, milho ou creme de milho	150g
Banana	Banana da terra	01 unid.
Ovo	Cozido ou frito	01 unid. 50 g
Frutas	In natura	150g
Mingau	Milho, Mungunzá, Tapioca, arroz doce, aveia	200ml

**OBS.: Os gêneros ofertados deverão ser de boa qualidade.**

ALMOÇO		
ESPECIFICAÇÕES OPÇÕES	OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
Salada cozida	Batata/ Abóbora/ cenoura/ quiabo/ chuchu/ beterraba/vagem/brócolis/couve-flor/ervilha /milho verde /maionese/salpicão/tabule	120g
Arroz tipo 1	Arroz branco e integral	120g
Macarrão	Massa com ou sem ovos	120g
Feijão	Preto/ Fradinho/ mulatinho/ branco	140g

Guarnição	Purê/ suflê/ farofa/ raízes/ legumes / polenta /pirão/ tutu de feijão/ feijão-tropeiro/ polenta/ farofa de cuscuz	100g
Carne	Bovina/frango	180g à 300g
Vísceras	Fígado	180 à 250g
Carne suína	Sem osso/ com osso	180g à 300g
Peixe	Filé ou posta	180g à 300g
Farinha	Mandioca	40g
Suco	Polpa da fruta	200ml

**OBS.: Gêneros de boa qualidade; preparação ensopado com ou sem legumes.**

JANTAR		
ESPECIFICAÇÕES OPÇÕES	OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
Salada crua ou Cozida	Folhosos	120g
Arroz Tipo 1	Arroz branco e integral	120g
Guarnição	Purê/ Suflê/ farofa/ raízes / legumes Macarrão / tropeiro/polenta/ tutu de feijão/ farofa de cuscuz	100g
Carne	Bovina/frango	180g à 300g
Peixe	Filé ou posta	180g à 300g
Sopas e creme de legumes	Legumes/massa/ caldo verde/ caldo aipim/ caldo de legumes	300g

**OBS.: Gêneros de boa qualidade; preparação ensopado com ou sem legumes.**

CEIA		
ESPECIFICAÇÕES OPÇÕES	OPÇÕES PARA COMPOSIÇÃO	GRAMATURA
Pão	Leite/ milho/francês	50g
Margarina	Vegetal	5g
Queijo	Tipo Mussarela	40g

Misto	Queijo/presunto	20g cada
Hot-Dog de forno	Molho c/ Salsicha/catchup	Salsicha 01 unid.
Hambúrguer	Carne de hambúrguer / pão redondo/ catchup /maionese/ tomate/alface	Hambúrguer 50g
Patissarias	Empanada/Esfirra/enroladinho/quibe/empada	150g
Bolo	Sabores variados	150g
Café	Café com leite	200ml
Suco	Polpa de fruta	200ml

**OBS.: Os gêneros ofertados deverão ser de boa qualidade.**

**ANEXO II**
**MODELO DE PROPOSTA**

[PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA]

**Ao Instituto Vida Forte**

Setor de Compras

 Referência: Processo de Seleção de Fornecedor nº 007/2022 - JACOBINA

Prezado (a) Senhor (a),

Em relação ao Processo de Seleção de Fornecedor em epígrafe e seu Termo de Referência, cujo objeto visa a contratação de empresa especializada para prestação de Serviços contínuos de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes, a serem realizados nas Unidades de Saúde: **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG), HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS), UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**, no Município de Jacobina - Bahia, conforme Contrato de Gestão Emergencial nº 0489/2022, cientes das condições lá estabelecidas, apresentamos a seguinte proposta:

<b>FUNCIONÁRIOS</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Desjejum			
Almoço			
Jantar			
Ceia			

<b>PACIENTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Desjejum			
Colação			
Almoço			

Lanche			
Jantar			
Ceia			

<b>ACOMPANHANTE</b>			
<b>REFEIÇÃO</b>	<b>QUANTITATIVO ESTIMADO MENSAL</b>	<b>VALOR UNIT.</b>	<b>VALOR TOTAL</b>
Desjejum			
Almoço			
Ceia			

<b>FÓRMULAS INFANTIL</b>		
<b>PRODUTO</b>	<b>PORÇÃO</b>	<b>VALOR UNIT.</b>
Fase 1 (de 0 a 6 meses) – 1º opção -	lata 400g	
Fase 2 ( de 6 a 12 meses) – 1º opção	lata 400g	
Fase 1 ( de 0 a 6 meses) – 2º opção	lata 400g	
Fase 2 ( de 6 a 12 meses) – 2º opção	lata 400g	
Fase 1+( acima de 12 meses)	lata 400g	
<b>FORMULAS ESPECIAIS</b>		
Leite de soja	lata 400g	
Leite zero lactose	lata 400g	

Suplemento nutricional em pó quando necessário.	lata 400g	
Espessante em pó quando necessário	lata 400g	

Declaramos que:

1. Nos preços propostos, estão computados todos os custos necessários para a execução do serviço, bem como todos os tributos, encargos trabalhistas, comerciais e quaisquer outras despesas que incidam ou venham a incidir sobre o objeto do Edital em referência, e que influenciem na formação dos preços desta proposta.
2. Os serviços terão início após assinatura do contrato, mediante autorização da Contratante, de acordo com a demanda, e serão executados conforme condições e especificações constantes do Edital.
3. O prazo de validade da proposta é de \_\_\_\_ (\_\_\_\_\_) dias.

Local, Data

Nome e assinatura do responsável legal

**PROPONENTE**

<b>Razão Social</b>		<b>CNPJ</b>
<b>Endereço</b>		
<b>Bairro</b>	<b>Cidade</b>	<b>UF</b>
<b>CEP</b>	<b>E-mail</b>	<b>Telefone</b>
<b>Representante Legal</b>		<b>CPF</b>

**ANEXO III**
**MODELO DA ORDEM DE SERVIÇO**

<b>PROCESSO DE SELEÇÃO DE FORNECEDOR</b>	<b>007/2022</b>	-
	<b>JACOBINA</b>	

<b>CONTRATANTE</b>		<b>CNPJ</b>
Instituto Vida Forte		12.081.689/0001-05
<b>Endereço</b>		
Avenida Tancredo Neves, 2421, Ed Empresarial Redenção Salas 1403-1404, Caminho das Árvores		
<b>Cidade</b>	<b>UF</b>	<b>CEP</b>
Salvador	BA	41820-021

<b>CONTRATADA</b>		<b>CNPJ</b>
<b>Endereço</b>		
<b>Cidade</b>	<b>UF</b>	<b>CEP</b>

Pelo presente, autorizamos a prestação do serviço abaixo informado, conforme especificações do Edital em epígrafe e condições apresentadas na proposta da empresa.

<b>Lote</b>	<b>Serviço</b>	<b>Quantidade</b>	<b>Preço Unitário</b>	<b>Preço Total Mensal</b>
<b>TOTAL</b>				

**OBSERVAÇÕES:**

- 1) A nota fiscal deverá constar, além do dados bancários, obrigatoriamente os seguintes dizeres: *"Prestação de serviço de XXX, no município de Jacobina. Contrato de Gestão Emergencial nº 0202/2022-FMS. Período: XXX a XXX"*
- 2) Juntamente com as notas fiscais devem ser enviadas as certidões perante as fazendas nacional, estadual, municipal, TST e FGTS, bem como o relatório de atividades e folhas de ponto (caso aplicável)

<b>AUTORIZAÇÃO</b>
Jacobina-BA, ____ de ____ de ____
<b>Elmo Luiz Alves Lemos Filho</b> <i>Presidente</i> Instituto Vida Forte

## ANEXO IV

### CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

Contrato de Prestação de Serviços Especializados que entre si celebram **INSTITUTO VIDA FORTE e XXXXXXXXXX.**

**INSTITUTO VIDA FORTE** inscrita no CNPJ sob o Nº **12.081.689/0001-05**, representado neste ato por seu presidente Sr. **ELMO LUIZ ALVES LEMOS FILHO**, brasileiro, divorciado, contador, portador do RG. 05.182.279-39, CPF 900.720.065-87, residente e domiciliado na Rua Alceu Amoroso Lima, Nº 276, APT. 305, CEP. 41.820-021, Caminho das Árvores, Salvador/ BA, doravante denominado **CONTRATANTE**, e, do outro lado, figurando como CONTRATADO, **XXXXXXX**, inscrito no CNPJ/MF sob o Nº. XXXXXXXX, estabelecido na Rua XXXXXXXX, nº XXXX, XXXXX/XX, CEP: XXXXXXXX, neste ato representado por Sr. **XXXXXXXXXX**, brasileiro, estado civil, profissão, inscrito no CPF sob o Nº XXXXXXXX, residente e domiciliado na XXXXXXXX, Nº XXXXX, bairro, cidade/estado, CEP: XXXX, têm ajustado celebrar o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS de comum acordo e mediante:

#### CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

contratação de empresa especializada para prestação de Serviços contínuos de Nutrição e Dietética (SND), no fornecimento de refeições para funcionários, pacientes internados e acompanhantes, a serem realizados nas Unidades de Saúde: **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG), HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS), UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**, no Município de Jacobina - Bahia, conforme Contrato de Gestão Emergencial nº 0489/2022

#### Parágrafo Único:

Os serviços objeto do presente contrato serão executados pela CONTRATADA, nas seguintes unidades:

- **HOSPITAL REGIONAL VICENTINA GOULART (HRVG)**
- **HOSPITAL MUNICIPAL ANTÔNIO TEIXEIRA SOBRINHO (HMATS)**
- **UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO - UPA JOSEFA MAIA DA SILVA**

Seguindo os padrões dispostos neste instrumento, bem como no contrato celebrado entre a Prefeitura Municipal de Jacobina e o CONTRATANTE.

#### CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- São obrigações do CONTRATANTE:
- permitir a prestação dos serviços nas instalações das unidades de saúde supracitados, a utilização de seus equipamentos e utensílios, quando for o caso;

- Requisitar diariamente à CONTRATADA as refeições a serem fornecidas, conforme os horários de distribuição, obedecendo os prazos e normas da Unidade de Pronto Atendimento;
- Avaliar e aprovar previamente, os cardápios mensais elaborados pela CONTRATADA;
- Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas na Ata de Registro de Preços;
- Permitir o acesso de funcionários da CONTRATADA ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança;
- Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Termo de Referência;
- Realizar avaliação mensal do grau de eficiência da execução da Ata de Registro de Preços;
- Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- Prestar informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- Notificar a CONTRATADA de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições;
- Comunicar por escrito a CONTRATADA as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Pronto Atendimento UPA Brotas e solicitar as providências necessárias para a correção das mesmas;
- Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 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;
- Fica estabelecido que qualquer evento que envolva, afete ou possa prejudicar o cumprimento das obrigações da CONTRATADA, o CONTRATANTE deverá imediatamente comunicá-la;
- 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 TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- São obrigações da CONTRATADA a cumprir fielmente o quanto estabelecido no T.R.(ANEXO I), bem como prestar os serviços objeto do presente Contrato, através de profissionais qualificados, selecionados sob sua exclusiva responsabilidade, de acordo com a especialização exigida;
- Executar os serviços com zelo, diligência e observando os prazos e normas do CONTRATANTE;
- Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- 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;
- A CONTRATADA se compromete a respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao funcionamento do CONTRATANTE e aquelas relativas ao objeto do presente contrato;
- A CONTRATADA se compromete a não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, objeto do presente Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do CONTRATANTE;

- Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido diretamente na execução deste Contrato, adimplido com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários (ISS, PIS, COFINS, FGTS e INSS), inclusive submetendo-se às retenções legais;
- 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;
- Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o CONTRATANTE qualquer responsabilidade perante aqueles.
- Sanar com brevidade, eventuais irregularidades ou correções apontadas pela CONTRATANTE quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.
- Submeter-se à fiscalização a ser realizada pela 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.
- Dar esclarecimento sobre qualquer procedimento, o mais breve possível a contar do recebimento de notificação para tal mister;
- 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;
- Atender fiel e diligentemente os interesses do CONTRATANTE, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;
- Comunicar prontamente, por escrito, o CONTRATANTE sobre a existência de problemas que possam interferir no andamento dos serviços contratados;
- A CONTRATADA assume os ônus fiscais, as obrigações tributárias e as responsabilidades de natureza cível, trabalhista ou previdenciária cujo ônus e obrigações de sua responsabilidade sejam advindos de lei e de pagamentos, oriundos exclusivamente deste contrato, responsabilizando-se, com exclusividade e sem transferência de ônus ao CONTRATANTE pelo cumprimento dos deveres pertinentes à utilização de serviços em benefício próprio e necessária à manutenção da relação contratual, nos quais não poderão ser transferidos para o CONTRATANTE, salvo os tributos que for legalmente de competência do CONTRATANTE;
- Fornecer as refeições devidamente identificadas e acondicionadas, conforme padronizado por cada Unidade, horários, no prazo e nas condições estipuladas nesse contrato e seus anexos;
- 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;
- 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 pela CONTRATANTE.
- Assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo de todas as refeições especificadas na Cláusula Primeira e seguintes deste contrato,

**IVF**INSTITUTO  
VIDA FORTE

VIDAFORTE.ORG.BR

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;

- Manter as condições de habilitação durante todo o prazo de vigência contratual, sob pena de rescisão;
- Sujeitar-se a fiscalização por parte do CONTRATANTE, por meio de colaboradores por ela indicados e prestar, a qualquer tempo, todo e quaisquer esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas;
- 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 de forma a garantir atendimento diurno e noturno de forma a garantir o fornecimento do objeto solicitado;
- 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;
- Não transferir a terceiros, no todo ou em parte, o objeto do presente contrato;
- Ajustar, quando for o caso, o valor da fatura conforme resultado da avaliação do grau de eficiência do fornecimento objeto deste Contrato, mediante notificação escrita à CONTRATADA, de acordo com o previsto na Cláusula Décima Primeira; 7.26. Corrigir em até 48 horas, (Ex, as inadequações detectadas) e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Pronto Atendimento UPA Brotas;
- A CONTRATADA assumirá integral responsabilidade pela boa execução dos serviços, assim como pelo cumprimento dos elementos do processo, independente da fiscalização realizada pela CONTRATANTE;
- Permitir o acesso a todas as dependências do estabelecimento, facilitando desta forma a fiscalização por parte do CONTRATANTE;
- Responsabilizar-se pelo bom desempenho e comportamento de seu pessoal, bem como zelar pelas boas condições de higiene e de conservação das dependências, equipamentos e utensílios;
- 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;
- Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- Elaborar e apresentar fichas técnicas de acordo com todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipossódica, hipolipídica, hiperproteica, hipercalórica, entre outras. Estas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constante em manual.



CONTATO@VIDAFORTE.ORG.BR



+55 71 3022-3395



SALVADOR - BAHIA

- 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.
- 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.
- Realizar sem ônus, coleta diária de amostras de alimentos, em suas unidades produtoras 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.
- 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%.
- 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 autoridade competente da UPA;
- O CONTRATADO 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, de aço inox, bandejas de aço inox, descartáveis, etiquetas de identificação da dieta, EPI de proteção para o funcionário etc.)
- A CONTRATADA deverá manter a regularidade fiscal durante toda a vigência deste instrumento, ainda devendo apresentar regime de sujeição tributária a qual submete, informando e comprovando o recolhimento de todos os tributos afetos à prestação dos serviços objeto do presente instrumento sempre que solicitado pelo CONTRATANTE.
- Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a empresa participante deste processo seletivo se responsabiliza pela aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios para a execução dos serviços.
- 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 e colher), guardanapos, sacos de proteção, copos e tampas descartáveis de 200ml, 250ml e 300ml para dietas líquidas, semi líquidas e hidratação.
- Em especial, as dietas de pacientes e acompanhantes devem ser ofertadas imprescindivelmente em descartáveis. Reforço também a necessidade do SND na disponibilização de sachês individuais de açúcar, adoçante, sal, azeite de oliva, e temperos de salada, na oferta das refeições.
- 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 do prestador de serviço, assim como o abastecimento de materiais de

papelaria e escritório, os produtos de higienização para hortifrúti, ambientes, bancadas, e utensílios, especializados para áreas hospitalares.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO PREÇO**

O CONTRATADO receberá a quantia abaixo discriminada pelos serviços efetivamente executados, atendendo ao objeto descrito na cláusula primeira do presente instrumento, sendo:

TIPO DE SERVIÇO	VL. MENSAL
XXXXXXXXXXXXXX	R\$ XXXXXX

##### **Parágrafo Primeiro:**

Em caso do não cumprimento pelo CONTRATADO do avençado no *caput* dessa cláusula, bem como o que foi previsto no T.R, fica assegurado ao CONTRATANTE a imediata rescisão do presente pacto.

##### **Parágrafo Terceiro:**

Estão inclusos nos preços, todos os custos e despesas necessários à execução dos serviços, tais como, remuneração, tributos, encargos sociais, trabalhistas e previdenciários. O preço contratado é fixo e irrevogável pelo período de vigência do presente ajuste.

##### **Parágrafo Quarto:**

Havendo prorrogação do prazo de vigência do Contrato, o preço poderá ser reajustado por conveniências das partes e desde que tenha havido reajuste no contrato firmado entre a CONTRATANTE e a PREFEITURA MUNICIPAL DE JACOBINA e sendo utilizado o índice de reajuste aplicado nele.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO PAGAMENTO**

Os serviços efetivamente prestados e aprovados serão pagos quinzenalmente, após a apresentação da Nota Fiscal/Fatura, juntamente com o demonstrativo de serviços prestado e apresentação das certidões negativas (federal, estadual, municipal, fgts e trabalhista).

##### **Parágrafo Primeiro:**

Os valores referentes aos serviços não aprovados serão pagos no prazo previsto no *caput*, após a correção das irregularidades, quando for o caso.

##### **Parágrafo Segundo:**

É vedada a negociação dos títulos decorrentes do presente Contrato com qualquer instituição, bancária ou não, sem prévio e expresse consentimento escrito da CONTRATANTE.

##### **Parágrafo Terceiro:**

O pagamento da última parcela do preço previsto nesta cláusula fica condicionado ao pleno cumprimento das obrigações ora assumidas.

##### **Parágrafo Quarto:**

A CONTRATANTE notificará por escrito à CONTRATADA, os serviços não aprovados descontando-os do valor das faturas apresentadas.

## **CLÁUSULA SEXTA - DAS MULTAS**

Pelo descumprimento do presente Contrato, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, independente da responsabilidade civil e criminal, a multa de 0,5% (meio por cento), sobre o valor dos serviços não executados.

### **Parágrafo Primeiro**

A multa referida no item anterior será deduzida dos créditos da CONTRATADA, pendentes de pagamento.

### **Parágrafo Segundo**

Caso os créditos sejam insuficientes, a CONTRATADA será notificada a realizar o pagamento no prazo de cinco dias, sob pena de cobrança judicial.

## **CLÁUSULA SÉTIMA - DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização da execução dos serviços objeto do presente Contrato será realizada pela CONTRATANTE diretamente ou através de terceiros, que terão livre acesso aos locais de prestação dos serviços e às fontes de informações que forem julgadas necessárias.

### **Parágrafo Único**

A fiscalização da execução dos serviços pela CONTRATANTE, não exclui a responsabilidade da CONTRATADA, de seus sócios, empregados e/ou prepostos.

## **CLÁUSULA OITAVA - DA TRANSFERÊNCIA E CESSÃO DO CONTRATO**

É vedada a transferência, no todo ou em parte, da execução dos direitos e das obrigações deste Contrato, sem a prévia autorização escrita da CONTRATANTE.

## **CLÁUSULA NONA - DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

O presente Contrato terá vigência a partir da data da assinatura, podendo ser prorrogado por vontade entre as partes e condicionado a eventual prorrogação do Contrato de Gestão Emergencial de nº 489/2022 firmado entre a CONTRATANTE e Prefeitura Municipal de Jacobina.

PARÁGRAFO PRIMEIRO: Este contrato terá como prazo final o término do Contrato de Gestão Emergencial de nº 489/2022 firmado entre a CONTRATANTE e Prefeitura Municipal de Jacobina.

## **CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO**

O presente Contrato poderá ser rescindido pela contratante a qualquer tempo, desde que notificado no prazo de 5 dias.

### **Parágrafo Primeiro**

O presente instrumento poderá ainda ser rescindido pelas partes, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial e sem que assista à outra direito a qualquer ressarcimento ou indenização, quando ocorrer o inadimplemento de qualquer obrigação assumida, e unilateralmente pela CONTRATANTE, nas seguintes hipóteses:

- término do contrato de gestão entre a CONTRATANTE e o MUNICÍPIO DE JACOBINA;
- de cessão ou transferência pela CONTRATADA, no todo ou em parte, de direitos e obrigações referentes ao presente Contrato, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- decretação de falência da CONTRATANTE;
- superveniente incapacidade financeira das partes ou suspensão dos serviços por determinação da autoridade competente;
- dissolução e/ou liquidação judicial ou extrajudicial de qualquer das partes, na forma da legislação específica;
- descumprimento de cláusulas contratuais no todo ou em parte;
- embaraço à atuação da Fiscalização e a prestação de informações falsas.

### **Parágrafo Segundo**

Fica assegurado o pagamento dos serviços executados pela CONTRATADA.

## **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - RESPONSABILIDADE**

Fica compactada entre as partes total inexistência de vínculo empregatício entre as partes contratantes, excluindo as obrigações previdenciárias e os encargos sociais, não havendo entre contratada e contratante qualquer tipo de relação de subordinação.

### **Parágrafo Primeiro**

Os sócios que prestarem serviços em decorrência do objeto do presente contrato, respondem solidariamente, por qualquer dano ou prejuízo causado à CONTRATANTE ou a terceiros, mesmo após a sua rescisão ou a extinção da empresa.

### **Parágrafo Segundo**

Os sócios da CONTRATADA que prestarem serviços em decorrência do objeto do presente contrato, figurarão como fiadores e garantidores do cumprimento integral das obrigações assumidas pela CONTRATADA, inclusive aqueles decorrentes de decisão judicial e/ou determinação de autoridade administrativa.

### **Parágrafo Terceiro**

Ficam as partes cientes de que o T.R.(ANEXO I) ora publicado se constitui como parte integrante deste contrato, devendo ser cumprido integralmente.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - PROTEÇÃO DE DADOS**

**IVF**INSTITUTO  
VIDA FORTE

VIDAFORTE.ORG.BR

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, além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, o que inclui os dados dos clientes desta. No manuseio dos dados a CONTRATADA deverá:

(i) Tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções da CONTRATANTE e em conformidade com estas cláusulas, e que, na eventualidade, de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente à CONTRATANTE, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo;

(ii) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida;

(iii) 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;

(iv) Garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidam com os dados pessoais sob responsabilidade da CONTRATANTE assinaram Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção da prestação de serviços à CONTRATANTE. Ainda, treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados;

(v) Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito da CONTRATANTE, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações;

(vi) Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente a CONTRATANTE para que esta tome as medidas que julgar cabíveis;

(vii) A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta à CONTRATANTE e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela CONTRATADA de qualquer das cláusulas previstas nesta cláusula quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

Fica eleito o foro da cidade de Salvador/BA, para dirimir as questões decorrentes deste Contrato, com renúncia a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justos e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor juntamente com duas testemunhas, para que produzam os efeitos legais e jurídicos.



CONTATO@VIDAFORTE.ORG.BR



+55 71 3022-3395



SALVADOR - BAHIA

Salvador - BA, XXXXXXXXXX.

<hr/> <b>INSTITUTO VIDA FORTE</b> CNPJ Nº 12.081.689/0001-05 ELMO LUIZ ALVES LEMOS FILHO PRESIDENTE RG: 05.182.709-39 CPF: 900.720.065-87	<hr/> <b>XXXXXXXXXXXX</b> CNPJ Nº. XXXXXX XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX RESPONSÁVEL LEGAL CRM Nº XXXXX CPF: XXXXXXX
---	---