

**PRIMEIRO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR E OUTRAS AVENÇAS QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO E MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA..**

Processo: 149/2019 – AGIR

Migrado para o **E-Doc nº 20200002.00063 – 1 CRER**

Pelo presente instrumento, de um lado a **AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO**, entidade sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social pelo decreto estadual, nº. 5.591/02, Certificada como Entidade Beneficente de Assistência Social (CEBAS-Saúde) pela Portaria MS/SAS nº. 1.073/18, entidade gestora do **CRER - CENTRO ESTADUAL DE REABILITAÇÃO E READAPTAÇÃO Dr. HENRIQUE SANTILLO**, com inscrição no CNPJ sob o nº. 05.029.600/0001-04, localizada na Av. Vereador José Monteiro, nº. 1.655, Setor Negrão de Lima, CEP 74653-230, Goiânia-GO, representada por seu Superintendente Executivo, **Lucas Paula da Silva**, infra-assinado, neste ato denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa **MAIS SABOR GESTÃO EM ALIMENTAÇÃO LTDA**, nome fantasia **MAIS SABOR**, inscrita no CNPJ 03.160.100/0001-73, localizada na Rua Adolfo Donato da Silva, SN, Praia Comprida, CEP: 88103-450, São José - SC, doravante denominada **CONTRATADA**, firmam o presente instrumento, nos termos e condições a seguir estabelecidos.

#### **Cláusula Primeira – DA FINALIDADE**

O presente Aditivo tem por finalidade **incluir** o ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - **SLA** ao ANEXO III, mantendo as demais condições anteriormente pactuadas.

#### **Cláusula Segunda – DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL**

O presente Termo Aditivo se fundamenta nas Cláusulas Nona do contrato primitivo, que prevê a possibilidade de alteração por meio de termo aditivo, bem como nos documentos acostados no do processo administrativo e-doc. 20200002.00063.

acnmr

1/8

**Cláusula Terceira – DA ALTERAÇÃO DO ANEXO III - INCLUSÃO DO SLA**

O Contrato passa a vigorar com a alteração do ANEXO III, conforme inclusão do SLA (Acordo de Nível de Serviço) no referido anexo, parte integrante deste instrumento.

**Cláusula Quinta – DAS DEMAIS CONDIÇÕES**

Permanecem inalteradas as demais cláusulas e condições do contrato primitivo, desde que não colidentes com o presente Instrumento.

E por estarem justos e acordados, assinam o presente Aditivo em **02 (duas) vias** de igual teor e forma, juntamente com as testemunhas abaixo, para que se produzam seus efeitos jurídicos.

Goiânia, 03 de junho de 2020.

---

**Lucas Paula da Silva**  
Superintendente Executivo / AGIR  
894.828.751-68

---

**Lucas Panisson**  
Diretor / MAIS SABOR  
007.500.849-10

Testemunhas

---

Ana Carolina Neres Martins Ribeiro  
CPF: 019.761.911-81

---

Wagner de Oliveira Reis  
CPF: 196.426.951-20

acnmr

2/8

## ANEXO I – CRER

(...)

## ANEXO II

(...)

## ANEXO III

### FORMULÁRIO DE GLOSAS

14.2. - Tabela de Pontuação da Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação nas Unidades da AGIR	
DESCRIÇÃO DAS OCORRÊNCIAS	PONTOS
<b>1. COLABORADORES</b>	
Os colaboradores apresentam asseio pessoal com uniforme conservados/ limpos, sem uso de adornos e identificados (crachá)?	1
Quantitativo (número) suficiente de colaboradores para execução satisfatória do serviço?	1
Uso adequado de EPI e EPC?	1
<b>2. HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS</b>	
Higienização da área de trabalho (bancadas e meia parede), equipamentos (inclusive linha branca), utensílios de cozinha e utensílios utilizados pelos comensais, conforme descritos nos documentos de referencia?	1
Os produtos químicos são utilizados e estão regularizados pelo Ministério da Saúde?	1
<b>3. MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, UTENSÍLIOS, MÓVEIS E EQUIPAMENTOS</b>	
Conservação e manutenção das instalações, utensílios, móveis e equipamentos?	1
Edificação em adequado estado de conservação (livre de trincas, rachaduras, umidade, bolor, descascamentos e outros)?	1
Área externa e interna livre de focos de insalubridade, objetos em desuso ou estranhos ao ambiente, de vetores e outros animais; de acúmulo de lixo nas imediações, dentre outros.	1
O quantitativo dos utensílios e equipamentos atende a demanda?	1
<b>4. MATÉRIA PRIMA</b>	
O local para armazenamento dos gêneros alimentícios em temperatura ambiente, encontra-se adequado, organizado e limpo, com o uso de estrados, paletes ou prateleiras, respeitando o espaçamento mínimo para garantir a ventilação e limpeza?	1
O armazenamento dos gêneros alimentícios mantidos sob refrigeração, encontram-se adequados e com temperatura controlada e registrada?	1
Os rótulos da matéria-prima e ingredientes atendem à legislação vigente?	1
<b>5. PREPARAÇÃO DO ALIMENTO</b>	
Durante a preparação dos alimentos são adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada?	1
Os insumos que não são utilizados em sua totalidade são adequadamente acondicionados e identificados?	1
A eficácia do tratamento térmico é avaliada pela verificação da temperatura e do tempo utilizado?	1
O descongelamento é efetuado em condições de refrigeração à temperatura inferior a 5°C?	1
Os alimentos preparados são mantidos em condições de tempo e temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana?	1
O consumo de alimentos preparados e conservados sob refrigeração a temperatura de 4°C é de 5 dias?	1

acnmr

3/8

O alimento preparado seja armazenado sob refrigeração ou congelamento tem seu invólucro identificado?	1
Os alimentos a serem consumidos crus, são submetidos a um processo de higienização?	1
São guardadas amostra de todas as preparações realizadas para análise de contra prova por 72h?	1
<b>6. ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	
Os alimentos preparados são identificados e protegidos contra contaminantes?	1
O armazenamento e a distribuição dos alimentos ocorrem em condições de tempo e temperatura adequado?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições e água aos pacientes e acompanhantes?	1
Cumprimento de horário estabelecido para a distribuição de refeições aos colaboradores?	1
As refeições dos pacientes e acompanhantes estão devidamente identificadas conforme protocolo de identificação da Instituição?	1
O porcionamento das refeições atende ao per capita estabelecido?	1
Foram identificadas interrupções na distribuição das refeições?	1
Atrasos ou interrupções no atendimento em relação aos horários estipulados, por ocorrência?	1
<b>7. EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>	
O balcão de exposição do alimento preparado e o refeitório são mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias?	1
<b>8. RECOLHIMENTO DOS UTENSÍLIOS</b>	
Recolhimento dos utensílios distribuídos realizados de forma adequada e dentro do horário previsto?	1
<b>9. DOCUMENTOS E REGISTROS</b>	
Os registros estão devidamente preenchidos?	1
<b>10. ADMINISTRATIVO</b>	
Ocorreu mudança de cardápio, sem prévia autorização da <b>CONTRATANTE</b> ?	1
Não atendimento a qualquer outra obrigação expressa no contrato?	1
<b>TOTAL DE PONTOS</b>	<b>34</b>

<b>14.3. - Tabela de Incidência de Penalidades</b>	
<b>PONTUAÇÃO FINAL</b>	<b>AValiação</b>
0 a 5	Sem incidência de penalidades
5,1 a 11	Será glosado 20% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
11,1 a 17	Será glosado 40% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
17,1 a 22	Será glosado 60% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
22,1 a 28	Será glosado 80% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
28,1 a 34	Será glosado 100% sob os 5% representativo desta avaliação qualitativa.
<b>Notas:</b>	
<p><sup>1</sup> A fiscalização dos serviços prestados pela <b>CONTRATADA</b>, será feita, também, pela aplicação dos critérios estabelecidos na Ficha de Qualificação da prestação de Serviço Terceirizado de Nutrição e Alimentação Hospitalar das Unidades da AGIR.</p> <p><sup>2</sup> Obedecerão a Tabela de Pontuação da Ficha de Qualificação da Prestação de Serviço de Nutrição e Alimentação nas Unidades da AGIR.</p> <p><sup>3</sup> Os resultados encontrados, serão tabulados na Tabela de Incidência de Penalidades.</p> <p>4. Será aplicada a pontuação "0" (zero) para o item em conformidade e, "1" (um) para o item em não conformidade.</p>	

## ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO

### DISPOSIÇÕES GERAIS

- Fica estabelecido entre as **partes Acordo de Nível de Serviço** o qual tem por objetivo medir a qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA**;
- A medição da qualidade dos serviços prestados pela **CONTRATADA** será feita por meio de sistema de pontuação, **cujo resultado definirão valor a ser pago**.
- As situações abrangidas pelo Acordo de Nível de Serviços se referem-se a fatos cotidianos da execução do contrato, não isentando a **CONTRATADA** das demais responsabilidades ou sanções legalmente **previstas tanto em Contrato quanto em legislações**;
- A **CONTRATANTE** poderá alterar os procedimentos e metodologia de avaliação durante a execução contratual sempre que o novo sistema se mostrar mais eficiente que o anterior e não houver prejuízos para a **CONTRATADA**.

### DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA: (RELAÇONADAS ÀS ROTINAS DE COLETAS DAS AMOSTRAS E ENTREGA DOS LAUDOS DAS ANÁLISES:

- Coleta de 20 amostras deverá ocorrer até a primeira semana do mês, conforme orientação da **CONTRATANTE**;
- Deverá ser encaminhado à Supervisão da Nutrição das Unidades, e-mail comprovando a coleta e quais amostras foram coletadas
- Resultado da Análise Microbiológica da amostras coletadas até o último dia do mês coletado;
- Laudo enviado deverá conter TODOS os parâmetros legais atestando a confiabilidade do resultado, bem como, identificando o laboratório e a Identificação da Unidade Hospitalar:
  - Data e hora da coleta;
  - Data e hora do laudo

### DAS RESPONSABILIDADES DA UNIDADE HOSPITALAR:

- Solicitar via e-mail:
  - Quais refeições serão objetos de amostras para análise microbiológica até a última semana do mês com finalidade de coleta para a primeira semana do mês subsequente. **Exemplo:** Enviar e-mail à preposta da empresa até a última semana de junho/2020, informando quais refeições serão objetos de coletas a serem realizadas na primeira semana de julho de 2020
- Documentações para faturamento dos serviços até o dia 10 do mês subsequente à Prestação do Serviço:

- Envio do Check List com pontuação do CheckList norteando o percentual da glosa por não conformidade (e-mail a ser enviado à Gerência Administrativa - **CONTRATADA**)
- Parecer Técnico Supervisão de Nutrição das Unidades acerca de possíveis Resultados **Não Conformes** das Análises Microbiológicas;

## DOS PROCEDIMENTOS

- O Fiscal do Contrato designado pela **CONTRATANTE** acompanhará a execução dos serviços prestados, atuando junto a preposto indicado pela **CONTRATADA**.
- Verificando a existência de irregularidades na prestação dos serviços, o Fiscal do Contrato notificará o preposto da **CONTRATADA** para que esta solucione o problema ou preste os devidos esclarecimentos.
- A notificação quanto a existência de irregularidades na execução do contrato poderá ser verbal ou por escrito, a depender da gravidade da situação ou da reincidência do fato.
- Constatando irregularidade passível de notificação por escrito, o Fiscal do Contrato preencherá termo de notificação, relatando a ocorrência, seu grau de pontuação, o dia e a hora do acontecido;
- O termo de notificação será apresentado ao preposto da **CONTRATADA**, o qual, constatando a ocorrência, deverá atestar de pronto, seu “visto” no documento, que ficará sob a guarda do Fiscal do Contrato.
  - Havendo divergências quanto à veracidade dos fatos, deverá o preposto da **CONTRATADA** registrar suas razões de forma fundamentada.
  - Em até cinco dias úteis posteriores à notificação, a **CONTRATADA** deverá manifestar suas argumentações faces à Notificação da **CONTRATANTE**, que poderá ser mérito de glosa na fatura subsequente ao mês da ocorrência;
- A **CONTRATADA**, de posse das informações repassadas pelo Fiscal do Contrato, emitirá fatura mensal relativa aos serviços prestados, abatendo do valor devido pela **CONTRATANTE**, os descontos relativos à aplicação do Acordo de Nível de Serviços, no que couber.

## DO SISTEMA DE PONTUAÇÃO

- O sistema de pontuação destina-se a verificar por meio de amostragem a qualidade dos serviços da **CONTRATADA**;
- As ocorrências estão definidas em dois níveis de graduação, atribuindo-se a cada nível uma pontuação determinada, conforme tabela abaixo.
- Para cada item do TIPO DE OCORRÊNCIA em caso de incidência da **CONTRATADA**, será atribuído o valor da infração, de acordo com o TIPO.

TABELA 1

OCORRÊNCIAS (Análise mensal)	Valor da infração
<b>Ocorrências – Não conformidades</b>	
<b>Definição: Situações evidenciadas quando não atendemos requisitos da prestação dos serviços e que comprometem o atendimento do serviço:</b>	
<b>Atraso na Entrega de todos os Laudos de Análise Microbiológica à SUNUD no mês da coleta das amostras (entrega posterior ao dia 20 do mês da coleta)</b>	0,5 ponto
Laudo conforme, porém com amostras dos alimentos para análise dos microorganismos enquadrada em categoria divergente da sua natureza segundo RDC n. 12 de 02 de Janeiro de 2001.	1 ponto
Laudo conforme, porém com análises incompletas dos microorganismos obrigatórios segundo RDC n. 12 de 02 de Janeiro de 2001.	1,5 ponto
<b>Não Apresentação de todos os laudos de Análise Microbiológica à SUNUD</b>	2 pontos
Laudo enquadrado adequadamente nas categorias RDC 012/2001, porém contendo pelo menos 01(uma) amostra contaminada.	3 pontos

#### DA FAIXA DE AJUSTE NO PAGAMENTO

- A pontuação para cada ocorrência será atribuída uma única vez no período avaliado, conforme os critérios definidos;
- Para fins de definição do percentual para aplicação da glosa, será considerado a soma das pontuações atribuídas às ocorrências produzidas no período de avaliação, conforme tabela 1.
- Durante este período, as medições serão realizadas para fins de controle da **CONTRATANTE**;

TABELA 1

Pontuação	Ajuste no pagamento
0,5	Desconto de 0,5% do valor total da fatura mensal
1	Desconto de 0.75% valor total da fatura mensal
1,5	Desconto de 1,75 % valor total da fatura mensal
2	Desconto de 2% valor total da fatura mensal
>2,5<=3	Desconto de 4 % valor total da fatura mensal
>3	Desconto de 5% valor total da Fatura Mensal <b>Sem prejuízo de avaliação pela CONTRATANTE, de rescisão contratual.</b>

**DA EMISSÃO DA NOTA FISCAL X GLOSAS:**

- A conformidade da NOTA FISCAL, deverá compreender minimamente os seguintes requisitos:
  - Apura-se o valor total da refeições servidas no refeitório e solicitadas para os pacientes internados;
  - Apura-se o valor total da glosa;
  - Aplica-se dedução caso haja incidência de GLOSA (apenas do checklist e análise microbiológica);
  - Caso haja DESCONTOS não considerados como GLOSAS (previstos em contrato) estes serão informados no corpo da NOTA FISCAL sem deduzi-los, cabendo à **CONTRATANTE**, no ato do pagamento, efetuar tais **descontos**;

**TREINAMENTOS OBRIGATÓRIOS INSTITUCIONAIS: (previstos em contrato)**

- Empresa providenciar junto aos RHs das Unidades a regularização de todos os colaboradores sob sua responsabilidade nos treinamentos introdutórios anterior ao início das atividades de colaboradores sob sua responsabilidade. Este item é essencial e não é possível flexibilizar quanto ao início das atividades do colaborador terceiro, antes da aplicação do treinamento pelo RH, bem como a apresentação de toda documentação prevista em contrato;

**ANEXO IV**

(...)