

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES TRANSPORTADAS QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO E A SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA.**

Processo: 043/14

Pelo presente instrumento, de um lado a **AGIR – ASSOCIAÇÃO GOIANA DE INTEGRALIZAÇÃO E REABILITAÇÃO**, entidade sem fins lucrativos, com personalidade jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. 05.029.600/0001-04, localizada na Av. Vereador José Monteiro, nº. 1.655, Setor Negrão de Lima, CEP 74653-230, nesta Capital, 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. 611/12, entidade gestora do **HDS – HOSPITAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA E REABILITAÇÃO SANTA MARTA**, localizado no Km 08 da Rodovia GO-403 (Goiânia-Senador Canedo), representada por seu Superintendente Executivo, **Sérgio Daher**, infra-assinado, neste ato denominada **CONTRATANTE** e, de outro lado a empresa **SANOLI INDÚSTRIA E COMÉRCIO DE ALIMENTAÇÃO LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ nº. 33.457.862/0001-05, com sede na Rua 15, Nº 247, Qd. 44, Lt. 01, Bairro Jardim Santo Antônio, CEP 74853-280, Goiânia-Go, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente Contrato mediante as seguintes cláusulas e condições:

PUBLICADO NO SITE  
ASJURI

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente contrato tem por objeto o fornecimento de refeições transportadas para o **HDS – HOSPITAL DE DERMATOLOGIA SANITÁRIA E REABILITAÇÃO SANTA MARTA**.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

A **CONTRATADA** se obriga ao fornecimento de refeições diárias aos pacientes, acompanhantes e empregados, na sede da **CONTRATANTE**, conforme as especificações dos **ANEXOS I, II, III, IV, V e VI** parte integrante do presente contrato, além das exigências abaixo elencadas:

**Parágrafo Primeiro - Desjejum para Pacientes / Acompanhantes:**

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, leite branco e achocolatado), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras p/ leite e garrafas térmicas de rosca p/ café, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS - Santa Marta – Supervisão de Nutrição.
- b) Os pães deverão ser embalados individualmente, já amanteigados e etiquetados.

wor

1/19



*[Handwritten signature]*

- c) As frutas deverão vir cortadas em cubos ou unidade (banana), em embalagens descartáveis com tampa.
- d) As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

**Parágrafo Segundo - Desjejum para Empregados/Colaboradores:**

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado), deverão ser entregues em garrafas térmicas dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- b) Os pães deverão ser embalados, já amanteigados.
- c) As frutas deverão vir unidade, fatia ou cubos, em embalagens descartáveis com tampa, devendo ser acompanhadas de talheres descartáveis resistentes.
- d) Café: Em relação ao café para colaboradores, o mesmo deverá ser entregue todos os dias:
  - Garrafa térmica para diretoria: 1,0 litros.
  - Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 2,0 litros.

**Parágrafo Terceiro - Almoço para Pacientes / Acompanhantes:**

- a) A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne e guarnição) deverá ser entregue em marmitex com 3 divisórias ou embalagem p/ sopa descartável (capacidade aproximada de 500 ml), devidamente etiquetada (nome do paciente, dieta e número do pavilhão), conforme mapa repassado a empresa.
- b) A composição fria da refeição (salada, sobremesa, etc.) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa.
- c) Os talheres(colheres de sopa) deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos.
- d) A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.

**Parágrafo Quarto - Almoço para os Empregados / Colaboradores:**

- a) As preparações deverão vir em cubas modelo GN dentro de caixas *hotbox*, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds sendo distribuída pelos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- b) Os colaboradores do HDS deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandejão) ou em pratos de porcelana.
- c) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos.
- d) A empresa disponibilizará temperos para salada (sal, azeite , vinagre e molho de pimenta).

**Parágrafo Quinto - Lanche para Pacientes / Acompanhantes:**

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco, etc.), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação. A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário amanteigadas.

- c) As bebidas e quitandas deverão ser etiquetadas com nome do produto, nome do paciente e número do pavilhão.

**Parágrafo Sexto - Lanche para Empregados / Colaboradores:**

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco, etc.), deverão ser entregues em garrafa térmica dotadas de torneiras, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário amanteigadas.
- c) Café: Em relação ao café para colaboradores, o mesmo deverá ser entregue todos os dias:
1. Garrafa térmica para diretoria: 1,0 litros
  2. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 2,0 litros

**Parágrafo Sétimo - Jantar para Pacientes / Acompanhantes:**

- a) A composição da refeição quente (arroz, feijão, carne, guarnição ou sopa) deverá ser entregue em marmitex com 3 divisórias, devidamente etiquetada (nome do paciente, dieta e número do pavilhão), conforme mapa repassado à empresa. Em caso de sopa a mesma deverá vir em embalagem descartável para sopa (capacidade aproximadamente 500 ml).
- b) A composição fria da refeição (salada, sobremesa, etc.) deverá vir em embalagem descartável individual com tampa.
- c) Os talheres (colheres de sopa) deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos.
- d) As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

**Parágrafo Oitavo - Jantar para Empregados / Colaboradores:**

- a) As preparações deverão vir em cubas modelo GN, dentro de caixas hotbox, para serem servidas no balcão térmico ou rechauds sendo distribuída pelo colaboradores do HDS-Santa Marta – Supervisão de Nutrição.
- b) Os colaboradores do HDS deverão realizar as refeições em bandejas de inox (tipo bandejão) ou em pratos de porcelana.
- c) Os talheres deverão ser de inox, devidamente embalados e acompanhados de guardanapos.
- d) A empresa disponibilizará temperos para salada (sal, azeite, vinagre e molho de pimenta).

**Parágrafo Nono - Ceia para Pacientes / Acompanhantes:**

- As bebidas (iogurte, bebida láctea, fruta, suco, mingau, chá etc.) deverão ser entregues embaladas individualmente e etiquetadas (nome do produto, nome do paciente e o número do pavilhão). A distribuição nos pavilhões ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- Caso tenha bolachas/torradas as mesmas deverão vir embaladas individualmente e etiquetadas, se necessário, amanteigadas.

**Parágrafo Décimo - Ceia para Empregados / Colaboradores:**

- a) As bebidas (café adoçado e não adoçado, Leite Branco ou Achocolatado, Suco, etc), deverão ser embaladas individualmente, devidamente etiquetadas para identificação do produto interno. A distribuição ficará a cargo dos colaboradores do HDS – Serviço de Nutrição.
- b) As quitandas deverão ser embaladas individualmente e amanteigadas, se necessárias.
- c) Café: em relação ao café para colaboradores deverá ser entregue todos os dias:
  1. Garrafa térmica ou cafeteira elétrica para Refeitório: 1,0 litros

**Parágrafo Décimo Primeiro - Pacientes em Precaução de contato:**

- a) Todos os pacientes em precaução de contato deverão receber suas refeições em bandejas de alumínio tipo marmitex com 3 divisórias e tampa (composição quente das refeições) ou em sopeiras descartáveis com tampa. As bandejas e/ou sopeiras deverão vir devidamente etiquetadas, conforme mapa repassado a empresa **CONTRATADA**.
- b) Os talheres deverão ser descartáveis com guardanapo devidamente embalados.
- c) As saladas e sobremesas deverão vir em potes descartáveis individuais com tampa.
- d) A empresa deverá elaborar todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas repassado à empresa. A etiqueta deverá constar as seguintes informações: Nome do paciente ou escrito acompanhante, número do leito, tipo de dieta.

**Parágrafo Décimo Segundo** – As entregas das refeições objeto do presente contrato serão efetuadas **06 (seis) vezes ao dia**, no período das **06h00m às 24h00m**, ininterruptamente, conforme **ANEXOS I e II**.

**Parágrafo Décimo Terceiro** – Os entregadores deverão comparecer à **CONTRATANTE**, devidamente uniformizados e com toucas, não sendo permitido o uso de bonés;

**CLÁUSULA TERCEIRA – DO CARDÁPIO**

O cardápio mensal da empresa **CONTRATADA** deverá ser encaminhado às nutricionistas do HDS com 30 dias de antecedência para aprovação e eventuais mudanças no mesmo.

**Parágrafo Primeiro** - Os cardápios deverão ser diferenciados em datas comemorativas (Natal, Ano Novo, etc.).

**Parágrafo Segundo** - A **CONTRATADA** não poderá, em hipótese alguma, aproveitar qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições.

**Parágrafo Terceiro** - Como o cardápio é composto apenas por uma opção de carne, deverá sempre apresentar um opção vegetariana (no almoço e jantar). A quantidade será informada à empresa **CONTRATADA**.

**Parágrafo Quarto** - As refeições deverão ser preparadas seguindo o Mapa de Dietas repassado à **CONTRATADA**, bem como, a tabela com os tipos de dietas no **ANEXO IV**, parte integrante deste instrumento.

**Parágrafo Quinto** – As consistências poderão ser acompanhadas por tipos de dieta de acordo com a patologia dos pacientes, podendo ser:

- a) Diabética:(dieta isenta de sacarose): todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 1 sache por bebida) ou adoçadas. As quitandas deverão ser isentas de sacarose.
- b) Hipocalórica: dieta com redução de sacarose. Todas as bebidas deverão ser acompanhadas de sachês de adoçante a base de sucralose (sendo 1 sache por bebida) ou adoçadas. As quitandas deverão ser isentas de sacarose. Leite/derivados somente desnatado.
- c) Hipossódica: pão francês normal, margarina/manteiga sem sal, Arroz sem sal, feijão temperado, salada sem sal, carne temperada, guarnição sem sal. Em caso de sopa temperada. Leite somente desnatado. No almoço e jantar, se o arroz vier acompanhado da carne será temperado e o feijão sem sal.
- d) Hipercalórica hiperproteica: Enviar no desjejum e lanche duas porções de pães ou quitandas, acrescentar em todos os sucos 2 colheres de maltodextrina. No leite do desjejum acrescentar 2 colheres de leite em pó.
- e) Laxativa: aumentar fibras na dieta (cereais integrais, saladas etc).
- f) Outras que se fizerem necessárias: hipolipídica, para IRC (insuficiência renal crônica), sem lactose, sem irritantes, etc.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DO PREPARO DOS ALIMENTOS**

- a) A Contratante não admitirá, em hipótese alguma, a não observância, pela **CONTRATADA**, das regras básicas de higiene pertinente à manipulação de alimentos, à limpeza de equipamentos e utensílios, enfim, tudo que se referir às operações de recepção, armazenamento, pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método “APPCC” (Análise de Risco por Ponto Crítico de Controle – Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde) e RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004.
- b) Não utilizar, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira;
- c) Utilizar gêneros alimentícios, complementos dietéticos, produtos de limpeza e outros materiais de consumo, de qualidade comprovada e em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação;
- d) Todas as sobremesas devem ser convenientemente embaladas antes de serem entregues. As frutas servidas inteiras devem ser higienizadas antes de serem embaladas;

- e) Cereais e leguminosas devem ser rigorosamente selecionados e lavados, e no caso das leguminosas, deixadas em remolho de um dia para outro, desprezando-se esta água para a cocção;
- f) O óleo de fritura deverá ser desprezado sempre que apresentar alteração das suas características físico-químicas (PH, ponto de fumaça) ou sensoriais (viscosidade, cor, cheiro) e substituído integralmente, mesmo que a alteração ocorra no decorrer do preparo de uma refeição;
- g) Em hipótese alguma, poderão ser utilizados corantes químicos artificiais no preparo das refeições.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

A **CONTRATANTE** se obriga a:

- a) Realizar vistoria prévia nas dependências da empresa **CONTRATADA** para prestação do serviço de alimentação transportada. Esta vistoria se faz necessária para sanar dúvidas quanto a prestação de serviço;
- b) Repassar o mapa de dieta todos os dias nos horários estipulados;
- c) Conferir a entrega e temperatura das refeições juntamente com o colaborador da empresa **CONTRATADA**;
- d) Distribuir todas as refeições aos pacientes e acompanhantes nos leitos.
- e) Servir os colaboradores no refeitório;
- f) Preparar e distribuir as dietas enterais e mamadeiras.
- g) Fornecer água filtrada para os pacientes, acompanhantes e colaboradores.
- h) Comunicar qualquer alteração ocasional de quantidade ou horário de fornecimento, com no mínimo com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência do dia da entrega;
- i) Efetuar pagamento à **CONTRATADA**, de acordo com as condições de preço e prazo estabelecidas neste contrato;

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS ATRIBUIÇÕES DA CONTRATADA**

I - As refeições e os procedimentos serão feitos na empresa **CONTRATADA**, seguindo padrões higiênicos e sanitários dos alimentos, a saber:

- a) Tempo
  - Alimentos devem ser preparados o mais próximo possível do transporte.
  - Cumprir os horários de entrega das refeições para pacientes, acompanhantes e colaboradores, conforme padronização interna.
- b) Temperatura
  - As refeições deverão ser transportadas em carros fechados e em recipientes que mantenham a temperatura adequada durante o transporte.
  - A empresa **CONTRATADA** deverá apresentar planilha de controle de temperatura da saída até a chegada ao estabelecimento. Não sendo permitida a chegada dos alimentos fora da faixa de temperatura estabelecida pela legislação.

- Temperatura de recebimento de alimentos processados frios abaixo de 10 °C e quentes acima de 65 °C.

c) Técnica

- Alimentos devem sair do fogo ou forno para os recipientes de transporte;
- Atenção especial para as condições higiênicas dos recipientes de transporte;
- A montagem deve ser realizada o mais próximo possível do transporte.

d) Transporte

- Veículo apropriado para alimentos quentes devem ser separados dos alimentos refrigerados e resfriados;
- As embalagens devem ser bem fechadas em caixas hotbox;
- O veículo deve ser adequado e higienizado para evitar a contaminação ambiental.

II - A **CONTRATADA** deverá fornecer todos os utensílios utilizados para o perfeito funcionamento e execução do serviço. Os mesmos deverão retornar para a empresa, após o uso para serem devidamente higienizados. Nenhum utensílio ou equipamento poderá ser higienizado no HDS. Salvo os equipamentos que não puderem ser removidos como, por exemplo: balcão térmico ou *rechauds*.

III - A empresa **CONTRATADA** deverá fornecer um equipamento de comunicação rápida com a empresa contratante (exemplo: celular etc.).

IV - Todos os equipamentos e utensílios a serem instalados pela empresa vencedora deverão passar por vistoria de uma Equipe Técnica do HDS. Caso não haja concordância, por não atendimento à legislação em vigor, deverão ser substituídos.

V - A empresa **CONTRATADA** prestar o serviço fornecendo todos os materiais necessários.

VI - A **CONTRATADA** se sujeitará a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONTRATANTE**, através de colaborador indicado pelo HDS, devendo cumprir todas as orientações que por ventura forem conferidas, promovendo ações imediatas que visem a sanar problemas eventualmente verificados, seja em decorrência de reclamações recebidas por parte de pacientes, acompanhantes ou da Instituição, além de prestar, em qualquer tempo, todos os esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas, sendo que a ação da fiscalização da Contratante não eximirá a **CONTRATADA** de total responsabilidade pela execução dos serviços contratados.

VII - Manter todos seus empregados uniformizados e identificados mediante o uso permanente de crachás

VIII - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, descartáveis e demais materiais necessários ao cumprimento das obrigações assumidas, todos de

qualidade comprovada, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio.

IX - Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho.

X - Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando o Contratante do resultado das inspeções;

XI - Atender os colaboradores do HDS, dispensando aos mesmos tratamento eficiente e cortês;

XII - Fornecer, mediante prévia solicitação do Setor de Nutrição (repassado em Mapa), refeições extras para colaboradores autorizados. Estas refeições deverão ser servidas padrão semelhante a dos colaboradores. As refeições poderão ser: desjejum, almoço, lanche, jantar e ceia.

XIII - Manter na central da empresa **CONTRATADA**, permanentemente, inclusive em finais de semana e feriados, uma equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior inscritos no respectivo Conselho, conforme legislação do CFN vigente, para desenvolver e resolver eventuais problemas relacionadas com o abastecimento e produção de refeições bem como, manter pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diurno e noturno, dentro dos padrões estipulados.

XIV - Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.

XV - Todo material de escritório (inclusive informática) e limpeza que vier a ser utilizada pela **CONTRATADA** visando a operacionalização do serviço será de inteira responsabilidade da mesma, incluindo os de uso pessoal, utilizados por seus empregados.

XVI - Coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes devidamente higienizados e etiquetados por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais.

XVII - Apresentar, sempre que solicitado pelo HDS – Serviço de Nutrição, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços.

XVIII - Atender as normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº.1.428/93 , Resolução nº.63/00 . ambas do Ministério da Saúde, inclusive para o lactário e/ou dietas enterais e a RDC-216.

XIX - A empresa **CONTRATADA** deverá elaborar todas as etiquetas das refeições dos pacientes conforme o Mapa de Dietas repassado à empresa. A etiqueta deverá  
wor



constar as seguintes informações: Nome do paciente ou escrito acompanhante, número do pavilhão, tipo de dieta.

XX - As refeições dos pacientes deverão ser entregues em marmitex com, pelo menos, 3(três) divisórias e sopeiras descartáveis com capacidade aproximada de 500 ml.

XXI - Prestar os serviços fornecendo todos os materiais necessários, como por exemplo: recipiente adequado para cada comensal - térmico, descartável, etc.

XXII - Fornecer todo o material descartável necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 300 ml com tampa para sucos ou leite e derivados, copos de 200 ml com tampa para água, copos de 100 ml com tampa para sobremesas, potes de 250 ml com tampa para frutas à francesa e mingau, marmitex com 3 (três) divisões com capacidade de 1000 ml/gr, marmitex com capacidade de 500 ml para sopa, etc., inclusive outros materiais descartáveis solicitados pelo Serviço de Nutrição.

XXIII - Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos aos pacientes e acompanhantes em saco plástico transparente incolor nas medidas apropriadas: talheres (5x23 cm), bolachas (10x30 cm), pães e quitandas (15x30 cm).

XIV - As sobremesas e as saladas dos pacientes e acompanhantes deverão vir em potes com tampas.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DO VALOR CONTRATUAL**

O valor mensal estimado é de **R\$ 129.218,70 (Cento e vinte e nove mil, duzentos e dezoito reais e setenta centavos)**, perfazendo um valor contratual de **R\$ 1.550.624,40 (um milhão, quinhentos e cinquenta mil, seiscentos e vinte e quatro reais e quarenta centavos)**, incluindo todos os custos relacionados com despesas decorrentes de exigência legal e condições de gestão deste contrato.

**Parágrafo Primeiro** – Os preços são fixos e irrevogáveis pelo período de 12 meses.

**Parágrafo Segundo** – O valor apresentado no caput é estimado, não se obrigando a **CONTRATANTE** a adquirir sua totalidade.

**Parágrafo Terceiro** – A critério da AGIR os quantitativos dos itens contratados, poderão sofrer alterações, sem que haja majorações nos preços unitários contratados.

**Parágrafo Quarto** – A **CONTRATADA** declara que os preços contidos na proposta incluem todos os custos e despesas necessários ao cumprimento integral do objeto, tais como: custos diretos e indiretos, tributos incidentes, taxa de administração, materiais, serviços, encargos sociais e trabalhistas, seguros, frete, embalagens, lucro e outros.

## CLÁUSULA OITAVA – DO PAGAMENTO

O pagamento será realizado mensalmente, na **segunda sexta-feira do mês subsequente ao fechamento das entregas** das refeições do mês anterior, mediante apresentação pela **CONTRATADA**, da **Nota Fiscal**, com a discriminação quantitativa dos fornecimentos executados, devidamente atestada pelo setor competente.

**Parágrafo Primeiro** – O pagamento de que trata esta cláusula, será efetuado através de depósito ou boleto bancário, em favor da **CONTRATADA**, ou por outro meio desde que expressamente informado.

**Parágrafo Segundo** – É condição indispensável para que o pagamento ocorra no prazo estipulado que os documentos hábeis apresentados para recebimento não se encontrem com incorreções, caso haja alguma incorreção, o pagamento só será realizado após estas estarem devidamente sanadas.

**Parágrafo Terceiro** – Nenhum pagamento será efetuado à **CONTRATADA**, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que eventualmente lhe tenha sido imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência.

## CLÁUSULA NONA – DAS CERTIDÕES DE REGULARIDADE FISCAL

A **CONTRATADA** deverá apresentar as Certidões de Regularidade Fiscal, para cada pagamento a ser efetuado pela **CONTRATANTE**, em obediência às exigências dos órgãos de regulação, controle e fiscalização.

## CLÁUSULA DÉCIMA - DO PRAZO DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência por **12 (doze) meses**, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por prazos iguais e sucessivos períodos, mediante o expresso interesse das partes, através de termo aditivo.

## CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA ALTERAÇÃO

Este instrumento poderá ser alterado, mediante acordo entre as partes e/ou na ocorrência de fatos supervenientes, devidamente comprovados e alheios à vontade das partes, mediante termo aditivo.

## CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS PENALIDADES

Salvo a comprovada e inequívoca ocorrência de caso fortuito ou força maior, a infração de qualquer Cláusula, termo ou condição do presente contrato, além de facultar à parte inocente o direito de considerá-lo rescindido, obrigará à parte infratora e seus sucessores, reparação por perdas e danos causados, ficando estabelecida como cláusula penal para este fim, multa equivalente a 10% (dez por cento) do valor total do Contrato, sem prejuízo da correção monetária definida segundo o índice do IGPM – DI/FGV, ocorrida no período, até o adimplemento, sem prejuízo da rescisão e das demais obrigações pactuadas.

## CLÁUSULA DÉCIMATERCEIRA – DA RESCISÃO

Este contrato, observado o prazo mínimo de **(30) trinta dias** de antecedência para comunicação prévia, por escrito, poderá ser extinto por rescisão, decorrente de

inadimplência de quaisquer de suas cláusulas e condições; por rescisão unilateral (desistência ou renúncia) caso em que poderá haver ressarcimento por perdas e danos e, por rescisão bilateral (distrato), não incorrendo em ressarcimento de perdas e danos para nenhum dos partícipes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

O presente contrato é de natureza estritamente civil, não se estabelecendo, por força deste instrumento, **qualquer vínculo** empregatício ou responsabilidade da contratante com relação à contratada, pela execução dos serviços ora contratados seja no âmbito tributário, trabalhista, ambiental, previdenciário, assistencial e/ou securitário.

**Parágrafo Primeiro** – A **CONTRATADA** deverá indenizar todo e qualquer dano que possa advir, direta ou indiretamente, à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrente da utilização do produto fornecido, devendo o dano ser devidamente comprovado através de laudo técnico.

**Parágrafo Segundo** – A **CONTRATADA** será a única responsável por quaisquer acidentes que possam ser vítimas os seus empregados, quando nas dependências da **CONTRATANTE**, no desempenho dos serviços relativos a este contrato ou em conexão com ele.

**Parágrafo Terceiro** – A **CONTRATADA** declara que é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais e outros resultantes da execução do contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO**

Para dirimir as questões oriundas da execução desse contrato, fica eleito o foro da Comarca de Goiânia, capital de Goiás, renunciando a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

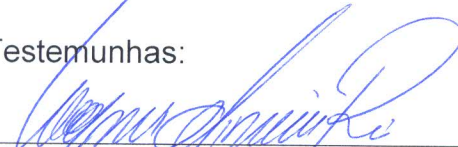
Por estarem justas e **CONTRATADAS**, firmam as partes o presente instrumento em **02 (duas) vias** de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas.


Goiânia, 11 de abril de 2014.

  
\_\_\_\_\_  
**Sérgio Daher**  
Superintendente Executivo / AGIR  
190.404.581 - 20

  
\_\_\_\_\_  
**Marco Aurélio Crescente**  
Administrador / SANOLI  
179.710.120 - 04

Testemunhas:

  
\_\_\_\_\_  
Wagner de Oliveira Reis  
CPF: 196.426.951-20

  
\_\_\_\_\_  
Vanessa Maria de Queiroz  
CPF: 000.096.021-78

## ANEXO I

Refeição a ser servida	Número estimado de refeições diárias a serem servidas
Desjejum pacientes e acompanhantes	26
Desjejum colaboradores	90
Colação dos pacientes	-
Almoço pacientes e acompanhantes	26
Almoço colaboradores	100
Lanche Pacientes	26
Lanche colaboradores	70
Jantar pacientes e acompanhantes	26
Jantar colaboradores	30
Ceia dos pacientes	26
Ceia dos colaboradores	30

Descrição	Consumo Médio Mensal
Desjejum	3.480
Colação	0
Almoço	3.780
Lanche	2.880
Jantar	1.680
Ceia	1.680

12/19



wor



## ANEXO II

**HORÁRIO DE DISTRIBUIÇÃO, HORÁRIO QUE A REFEIÇÃO DEVERÁ CHEGAR NO HOSPITAL DE DERMATÓLOGA SANITÁRIA E REABILITAÇÃO SANTA MARTA – HDS E HORÁRIO DE REPASSE DO PEDIDO À EMPRESA CONTRATADA.**

Refeição	Horário de distribuição	Horário que a refeição deverá chegar no HDS	Horário de repasse do pedido à empresa contratada
Desjejum dos pacientes e acompanhantes	07:00 às 7:30	06:00:00	Até as 17h do dia anterior
Desjejum dos colaboradores	07:00 às 08:30	06:00:00	Até as 17h do dia anterior
Colação dos pacientes	-	-	-
Almoço dos pacientes e acompanhantes	11:00 às 11:30	10:00:00	Até as 08:30 do mesmo dia
Almoço dos colaboradores	11:30 às 13:00	10:00:00	Até as 08:30 do mesmo dia
Lanche dos pacientes e acompanhantes	14:30 às 15:00	14:00:00	Até as 11:00 do mesmo dia
Lanche dos colaboradores	15:00 às 16:00	14:00:00	Até as 11:00 do mesmo dia
Jantar dos pacientes e acompanhantes	17:00 às 17:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Jantar dos colaboradores	19:30 às 20:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Ceia dos pacientes	19:00 às 19:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia
Ceia dos colaboradores	21:00 às 21:30	16:00:00	Até as 14:00 do mesmo dia

- A colação deverá ser servida somente aos pacientes com dietas especiais, tais como: diabético, hipercalórica, hiperproteica, pastosa, líquida pastosa, líquida pastosa grossa e líquida gelada.
- O horário de chegada da refeição ao HDS deverá ser anterior ao horário de distribuição para que haja tempo suficiente para a conferência.
- O HDS (contratante) será responsável pela distribuição das refeições nas dependências da Instituição.

## ANEXO III

### CARACTERÍSTICAS E COMPONENTES DAS REFEIÇÕES

Refeições	Composição do cardápio
Desjejum dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (adoçado e não adoçado)</li> <li>• Leite Branco ou Achocolatado</li> <li>• Pão Amanteigado</li> <li>• Fruta picada em cubos ou unidade(banana)</li> </ul>
Desjejum dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (adoçado e não adoçado)</li> <li>• Leite Branco ou Achocolatado</li> <li>• Pão Amanteigado</li> <li>• Fruta unidade ou fatia</li> </ul>
Colação dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fruta unidade ou fatia</li> </ul>
Almoço dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de folha</li> <li>• Salada Crua</li> <li>• Salada Cozida</li> <li>• Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne)</li> <li>• Feijão (caldo, tutu ou tropeiro)</li> <li>• Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves, peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio)</li> <li>• Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.)</li> <li>• Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas)</li> <li>• Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.</li> </ul>
Almoço dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de folha</li> <li>• Salada Crua</li> <li>• Salada Cozida</li> <li>• Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne)-</li> <li>• Feijão (caldo, tutu ou tropeiro)</li> <li>• Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves, peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio)</li> <li>• Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.)</li> <li>• Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas)</li> <li>• Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.</li> </ul>
Lanche dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (adoçado e não adoçado),</li> <li>• Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes),</li> <li>• Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc),</li> </ul>
Lanche dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (adoçado e não adoçado),</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes),</li> <li>• Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).</li> </ul>
Jantar dos pacientes e acompanhantes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada Cozida</li> <li>• Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne)</li> <li>• Feijão (caldo, tutu ou tropeiro)</li> <li>• Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves,peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio)</li> <li>• Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.)</li> <li>• Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas)</li> <li>• Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.</li> <li>• No jantar dos paciente e acompanhantes poderá ser servido sopa 3 vezes por semana. A sopa deverá ser acompanhada de torrada e sobremesa.</li> </ul>
Jantar dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Salada de folha</li> <li>• Salada Crua</li> <li>• Salada Cozida</li> <li>• Arroz (podendo ser: branco, com verduras/legumes, com carne)</li> <li>• Feijão (caldo, tutu ou tropeiro)</li> <li>• Carne (somente uma opção podendo ser branca ou vermelha. A carne branca(aves,peixes ou suína) deverá estar presente em 60% do cardápio)</li> <li>• Guarnição (podendo ser: legumes, verduras, farofa, massas, etc.)</li> <li>• Sobremesas (somente uma opção podendo variar entre doces e frutas. O doce deverá estar presente somente 2 vezes por semana e em datas comemorativas)</li> <li>• Opção vegetariana: ovo, soja, proteína de soja, etc.</li> </ul>
Ceia dos pacientes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Iogurte, bebida láctea, fruta, suco, chá com bolacha,mingau</li> </ul>
Ceia dos colaboradores	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Café (adoçado e não adoçado),</li> <li>• Bebida (leite branco, achocolatado, suco, cremes),</li> <li>• Quitanda (pão de queijo, bolo, roscas, salgados etc).</li> </ul>

## ANEXO IV

As refeições deverão ser preparadas seguindo o Mapa de Dietas repassado à CONTRATADA.

**Segue abaixo, a tabela com os tipos de dietas**

Tipos de Dieta de acordo com as consistências	Padrão de cardápio
Dieta Livre	Liberado todos os alimentos
Dieta Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pães somente macios (mandi, careca, doce etc),</li> <li>• Quitandas sem coco/cereais e macias,</li> <li>• Bebida todas são liberadas</li> <li>• Arroz PAPA</li> <li>• feijão Batido</li> <li>• Carne picada em cubos pequenos e com caldo,</li> <li>• Guarnição: purê e cubos pequenos, (devendo ser servido 2 variedades)</li> <li>• Sobremesas: frutas à francesa, doce pastoso, gelatina, pudins/flans, banana</li> </ul>
Dieta Pastosa Especial	<ul style="list-style-type: none"> <li>• A carne deverá ser desfiada, guarnição em purê ou creme, sobremesa em pasta ou creme. Os demais alimentos igual a dieta pastosa.</li> </ul>
Dieta Branda	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pães somente macios (mandi, careca, doce, etc);</li> <li>• Quitandas sem coco/cereais e macias;</li> <li>• Bebida todas são liberadas;</li> <li>• Arroz bem cozido;</li> <li>• Feijão Batido;</li> <li>• Carne picada em cubos pequenos e com caldo;</li> <li>• Guarnição: purê, cremes coados, legumes macios (não permitido: vagem, milho refogado, brócolis);</li> <li>• Sobremesas: frutas macias (banana, mamão, melancia, melão, abacaxi, abacate), ou amassadas, doce pastoso, gelatina, pudins/flans.</li> </ul>
Dieta líquida Pastosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebida todas são liberadas,</li> <li>• Sopas liquidificadas e/ou coadas grossas;</li> <li>• Mingau, vitaminas, cremes, etc;</li> <li>• Sobremesas: doce pastoso, gelatina, pudins/flans.</li> </ul>
Dieta Líquida pastosa Grossa	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Todas as bebidas deverão ser engrossadas ou grossas;</li> <li>• Sopas liquidificadas e coadas grossas;</li> <li>• Mingau, vitaminas, cremes etc,</li> <li>• Sobremesas: doce pastoso, pudins/flans.</li> </ul>
Dieta líquida Pastosa Gelada	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Bebida todas são liberadas, geladas,</li> <li>• Sopas liquidificadas e coadas grossas geladas;</li> <li>• Mingau, vitaminas, cremes, milkshak, sorvete, etc;</li> <li>• Sobremesas: doce pastoso, gelatina, pudins/flans;</li> </ul>



## ANEXO V

### Listagem *per capita* estabelecida

Alimento	Quantidade <i>Per Capta</i> do produto pronto para consumo
Abacaxi	250 gr
Abobrinha (salada)	60 gr
Folhagem crua	50 gr
Abacate (sobremesa)	180 gr
Abóbora kabutiá (guarnição)	150 gr
Banana prata	100gr
Banana terra (frita)	180gr
Berinjela (Salada/guarnição)	50 /100gr
Batata (frita)	150gr
Purê de Legumes	130gr
Banana (sobremesa)	130gr
Batata cozida (salada)	123gr
Batata doce (cozida - salada)	108gr
Batata Dorê	200gr
Batata salsa (guarnição)	95 gr
Batata salsa (salada)	80 gr
Batata saute	200gr
Beterraba cozida (rodela)	80g
Beterraba crua (ralada)	45gr
Brócolis (guarnição)	80gr
Caqui	180gr
Cenoura (cozida rodela)	70gr
Cenoura (ralada)	45 gr
Chuchu (guarnição)	113gr
Chuchu (salada)	80 gr
Couve refogada	65gr
Couve-flor	66gr
Guariroba	60gr
Jiló (cozido)	40gr
Kiwi	150gr
Laranja	250gr
Limão	50gr
Maçã	100gr
Mamão	200gr
Manga	166gr
Melancia (com casca)	250gr
Melancia (sem casca)	200gr

Melão (com casca)	144gr
Melão (sem casca)	200gr
Mexerica	210gr
Milho verde	150gr
Pepino	60gr
Pêra	127gr
Quiabo (cozido-salada)	60gr
Rabanete	40gr
Repolho (cortado fino)	40gr
Tomatão (fatia)	100gr
Tomate (cubos)	100gr
Tomate (rodela)	135gr
Vagem (guarnição/salada)	55gr
Arroz	180gr
Carne sem osso	170 gr
Carne c/ osso	250 gr
Carne moída	160gr
Doce/gelatinas/flasn etc	50gr
Farofa	35gr
Feijão	90gr
Leite	250ml
Macarrão/polenta	90gr
Mandioca cozida	100gr
Mandioca frita	150gr
Salada de Fruta	250gr
Café para os pacientes	100ml
Bebidas no geral (suco, leite, vitaminas etc)	250ml
Mingau	350ml
Pão Francês	50gr
Torrada / Biscoito	50gr
Margarina/geléia	10gr
Ovo	2UN/pessoa
Pêra	150gr
Uva	150gr
Morango	150gr
Requeijão cremoso	10gr
Bolo, quitanda, salgados etc	150gr
Quitanda tipo sequilhos/quebrador	80gr
Peta	100gr
Pão doce	120gr
Sopa	500ml

## ANEXO VI

### Valores Unitários

Nº	DESCRIÇÃO PRODUTO / SERVIÇO	UN	QTD. DIA	QTD. MENSAL	P.UNIT.	P.TOTAL L DIA	P.TOTAL MENSAL
1	Desjejum pacientes e acompanhantes	Un.	26	780	5,30	137,80	4.134,00
2	Desjejum colaboradores	Un.	90	2700	4,69	422,10	12.663,00
3	Colação dos pacientes	Un.	0	0	2,80	0,00	,00
4	Almoço pacientes e acompanhantes	Un.	26	780	14,80	384,80	11.544,00
5	Almoço colaboradores	Un.	100	3000	12,97	1.297,00	38.910,00
6	Lanche Pacientes	Un.	26	780	6,63	172,38	5.171,40
7	Lanche colaboradores	Un.	70	2100	5,70	399,00	11.970,00
8	Jantar pacientes e acompanhantes	Un.	26	780	14,80	384,80	11.544,00
9	Jantar colaboradores	Un.	30	900	14,80	444,00	13.320,00
10	Ceia dos Pacientes	Un.	26	780	9,90	257,40	7.722,00
11	Ceia dos Colaboradores	Un.	30	900	9,90	297,00	8.910,00
12	Desjejum Pacientes – Dieta Líquida ou dieta Líquida Pastosa.	Litro	1	30	14,35	14,35	430,50
13	Almoço - Dieta Líquida ou dieta Líquida Pastosa	Litro	1	30	18,63	18,63	558,90
14	Jantar - Dieta Líquida ou dieta Líquida Pastosa.	Litro	1	30	18,63	18,63	558,90
15	Ceia - Dieta Líquida ou dieta Líquida Pastosa.	Litro	6	180	9,90	59,40	1.782,00
<b>Total Estimado Mensal.</b>							<b>129.218,70</b>

Fonte: Processo Administrativo CRER nº. 043/14, fls. 02/21; 33/56; 661/115; 142/166.



wor

19/19