



HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE GOIÁS
Primeira Avenida, s/nº - Bairro Setor Leste Universitário
Goiânia-GO, CEP 74605-020
- <http://ebserh.gov.br/web/hc-ufg>

Contrato - SEI nº 26/2019

Processo nº 23760.002986/2019-74

Unidade Gestora: HC-UFG/EBSERH

CONTRATO Nº 026/2019, CELEBRADO ENTRE O HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE GOIÁS, FILIAL DA EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – EBSERH E A EMPRESA ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI.

CONTRATANTE: HOSPITAL DAS CLÍNICAS DE GOIÁS, filial da EMPRESA BRASILEIRA DE SERVIÇOS HOSPITALARES – EBSERH, empresa pública com personalidade jurídica de direito privado, vinculada ao Ministério da Educação, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 15.126.437/0026-00, com endereço na Primeira Avenida, nº 545, Setor Leste Universitário, Goiânia/GO, CEP: 74.605-020, neste ato representado pelo seu *Superintendente*, **Prof. Dr. José Garcia Neto**, brasileiro, casado, portador do RG 597702, expedida pela SSP/GO, inscrito no CPF nº 380.804.001-72, residente e domiciliado nesta capital, nomeado pela Portaria nº 30, publicado no *DOU, Seção 2*, de 12/01/2015 e por sua Gerente Administrativa, **Adm. Márcia Yassunaga Brito**, brasileira, casada portadora da RG nº 1245458, expedida pela SSP/GO, inscrita no CPF nº 348.041.881-34, nomeada pela Portaria nº publicado no *Boletim nº 88 de 30/03/2015*, ambos no uso das atribuições conferidas pelo *artigo 58, inciso IV, do Estatuto Social / artigo 4º da Portaria-SEI nº 08, de 09 de janeiro de 2019*.

CONTRATADA: ARENA DISTRIBUIDORA E COMÉRCIO DE ALIMENTOS E SERVIÇOS EIRELI, com sede na Av. Rio de Janeiro, nº 135, Bairro Novo Horizonte, Cacoal/RO, CEP 76962-035, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 05.836.297/0001-43, representada neste ato por seu proprietário, **Sr. Vanderson Gomes Porto**, brasileiro, solteiro, portador da Carteira de Identidade nº 845.098-SSP/RO, e CPF nº 841.888.392-87, residente e domiciliado na Rua Anísio Serrão, nº 959, Bairro Princesa Isabel, Cacoal/RO, CEP 76964-114.

Conforme Processo Administrativo nº 23760.002986/2019-74, e de acordo com o Pregão Eletrônico nº 004/2019, Proposta Comercial apresentada, Edital e seus anexos e Termo de Referência, os quais são partes integrantes deste contrato independente de transcrição, o CONTRATANTE e a CONTRATADA celebram o presente Contrato, nos termos da Lei nº 13.303, de 30 de junho de 2016, do Decreto nº 8.945, de 27 de dezembro de 2016, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH, da Instrução Normativa nº 05, de 26 de maio de 2017, da Secretaria de Gestão/MPDG, e mediante as cláusulas e condições estabelecidas a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1- O objeto do presente instrumento é a contratação de serviços continuados de fornecimento de dietas normais, dietas especiais, dietas enterais, suplementação nutricional oral, fórmulas infantis, mamadeiras e fórmulas infantis, descritas nos quadros de 1, 2, 3 e 4, destinadas a pacientes internados, acompanhantes, plantonistas e doadores do banco de sangue do Hospital das Clínicas de Goiás/EBSERH, conforme especificações contidas no Termo de Referência (TR) e no Edital do Pregão Eletrônico 004/2019, que são partes integrantes deste contrato independente de transcrição, englobando:

1.1- Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem a produção e distribuição de dietas normais, dietas especiais, dietas enterais, suplementação nutricional oral, fórmulas infantis, mamadeiras destinadas a pacientes, bem como refeições para os comensais do refeitório, sendo da empresa CONTRATADA responsabilidade técnica pelo acompanhamento de todo o processo de execução do serviço, incluindo a nutrição enteral e lactário, sob a supervisão da Unidade de Nutrição Clínica/HCGO/EBSERH e fiscais de contrato;

1.2- Disponibilização da mão de obra especializada necessária à execução dos serviços objeto da contratação, de todos os gêneros alimentícios e materiais necessários à produção das dietas descritas nos Quadros 1, 2, 3 e 4, incluindo os destinados à nutrição enteral (dietas, fórmulas infantis, módulos de nutrientes, frascos, equipos, adaptadores, mamadeiras, chucas e bicos);

1.3- Disponibilização de todos os insumos necessários, inclusive os de caráter administrativo (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, tinta para impressoras, etc.) para a perfeita execução dos serviços descritos neste contrato e no Termo de Referência;

1.4- Disponibilização de equipamentos, móveis e utensílios necessários para a execução dos serviços objeto da contratação, que não tenham sido disponibilizados pelo CONTRATANTE.

Quadro 1 – Quantidades estimadas de grandes e pequenas refeições por período (dia/mês/ano)

ITEM	TIPO DE REFEIÇÃO	QUANTIDADES UNITÁRIAS		
		Diária	Mensal	Anual
01	Desjejum Pacientes	173	5.201	62.415
02	Desjejum acompanhantes	141	4.228	50.735
03	Colação pacientes	173	5.201	62.415
04	Almoço pacientes	161	4.836	58.035
05	Almoço acompanhantes	143	4.289	51.465
06	Almoço plantonistas	2	60	720
07	Lanche pacientes	193	5.779	69.350
08	Jantar pacientes	161	4.836	58.035

09	Jantar acompanhantes	143	4.289	51.465
10	Jantar plantonistas	2	60	720
11	Ceia pacientes	164	4.928	59.130
12	Sopa pacientes	81	2.433	29.200
13	½ sopa pacientes	24	730	8.760
14	½ refeição pacientes	41	1.217	14.600
Total		1.603	48.087	577.045

Quadro 2- Quantidades estimadas produção na Unidade de Dietas Especiais e Lactário

ITEM	Tipo	Unid Medida	Diária	Mensal	Anual
15	Vitamina/frozen/milkshake UDE	Porção 250 ml	45	1.338	16.060
16	Leite UHT (integral/desnatado/sem lactose) com complemento UDE (achocolatado, bolacha, canela, baunilha, mucilon, farinha láctea, cremogema, aveia, neston)	Porção 250 ml	50	1.500	14.600
17	Leite UHT puro porcionado UDE (integral/desnatado/sem lactose)	Porção 250 ml	15	450	4.320
18	Leite de soja líquido sem sabor porcionado UDE (integral ou zero açúcar)	Porção 250 ml	10	300	2.880
19	Leite de vaca integral ou desnatado versão pó*	g	1000	30.000	292.000
20	Mingau farinhas variadas UDE (amido de milho, fubá, mucilon, farinha láctea, aveia, cremogema, neston)	Porção 250 ml	70	2.100	20.440
21	Coquetel de frutas UDE	Porção 250 ml	50	1.500	14.600
22	Salada de frutas /Fruta picada/Papa de fruta UDE	Porção 250 ml	40	1.200	11.680
23	Chá preparado UDE (sahet de camomila, erva doce, hortelã, erva cidreira)	Porção 250 ml	25	750	7.300
24	Caldo de laranja puro UDE	Porção 250 ml	70	2.100	20.160
25	Suco de polpa de fruta UDE (caju, uva, acerola, goiaba, maracujá, pêssego)	Porção 250 ml	50	1.500	14.400
26	Suco de fruta natural UDE (limão, maçã, mamão, melancia, abacaxi)	Porção 250 ml	30	900	8.640
27	Gelatina comum ou diet preparada UDE	Porção 100 ml	13	390	3.796
28	Água de coco porcionada UDE	Porção 250ml	25	750	7.300
29	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose e lactose. Acrescida de fibras. Embalagem de 1000 ml. Sistema fechado com adaptador.	ml	7333	220.000	2.120.000
30	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem de 1000 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	9000	270.000	2.560.000
31	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	5000	150.000	1.440.000
32	Dieta polimérica imunomoduladora líquida, com proteína maior que 60 g/L sendo 100% de alto valor biológico. Acrescida de arginina, nucleotídeos e ômega 3. Isenta de lactose, sacarose e fibras. Embalagem de 1 litro. Sistema aberto	ml	2800	84.000	806.400
33	Dieta enteral líquida para pacientes nefropatas em diálise, com densidade calórica	ml	733	22.000	211.200

	maior ou igual a 2.0 kcal/ml, proteína maior ou igual a 74 g/L, carboidratos menor ou igual a 45%. Isenta de lactose, sacarose e fibras. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador				
34	Dieta enteral líquida oligomérica, densidade calórica maior igual a 1,3 kcal/ml, proteína maior igual a 65 g/L. Isenta de sacarose, lactose, arginina e fibras. Osmolaridade até 400 mosm/L. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	1400	42.000	403.200
35	Dieta polimérica em pó especializada para doença de crohn, acrescida de TGFB-2. Embalagem 400g	g	113	3.400	32.640
36	Dieta enteral polimérica em pó nutricionalmente completa para crianças de 1 a 10 anos. Isenta de lactose e fibras. Sacarose até 20%. Distribuído em 80% sabor baunilha e 20% sem sabor. Embalagem 400g	g	707	21.200	203.520
37	Dieta enteral elementar em pó para crianças de 1 a 10 anos, com densidade calórica mínima de 1.0 kcal/ml. Proteína composta de 100% em aminoácidos livres. Isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem com até 500g	g	61	1.834	17.600
38	Suplemento nutricional em pó, hiperproteico, mínimo de 80% de proteína alto valor biológico. Com ou sem lactose, com ou sem sacarose (máximo 25% sacarose). Isento de glúten, enriquecido com vitaminas e minerais. Boa palatabilidade. Distribuído em 15% sabor morango, 50% sabor chocolate e 35% sabor baunilha. Embalagem com até 900g	g	167	5.000	48.000
39	Suplemento nutricional em pó, proteína maior ou igual a 20%, isento de sacarose e glúten. Enriquecido com vitaminas e minerais. Sem sabor. Embalagem até 740g	g	223	6.700	64.000
40	Suplemento oral líquido específico para variabilidade glicêmica, normocalórico (menor que 1.2kcal/ml), com fibras, proteína maior que 4,5g/100ml. Boa palatabilidade. Pronto para uso. Sabor baunilha. Embalagem com até 250 ml	ml	973	29.200	316.599
41	Suplemento oral líquido específico para tratamento de lesão por pressão, hiperproteico, com proteína composta em 100% de alto valor biológico, enriquecido com arginina e micronutrientes específicos para a cicatrização (zinco, selênio, vitamina c e e) acima da IDR. Volume para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais até 250 ml. Pronto para uso. Distribuído em 50% sabor baunilha, 30% sabor chocolate e 20% sabor morango. Embalagem com até 250 ml	ml	500	15.000	261.200
42	Suplemento oral líquido específico para tratamento de lesão por pressão, hiperproteico, com proteína mínima de 75% de alto valor biológico, isento de sacarose e enriquecido com arginina e micronutrientes específicos para cicatrização (zinco, selênio, vitamina c e e) acima da IDR. Pronto para uso. Embalagem com até 250 ml	ml	333	10.000	96.000
43	Suplemento alimentar líquido polimérico, hipercalórico (1.5 kcal/ml), proteína maior ou igual a 5g/100ml, mínimo 80% de proteína de alto valor biológico. Isento de fibras. Com sacarose e boa palatabilidade. Pronto para uso. Distribuído em 60% sabor baunilha, 40% sabor chocolate. Embalagem até 200 ml	ml	1111	33.330	493.200
44	Suplemento alimentar líquido hipercalórico, maior ou igual 2.0 kcal/ml, hiperproteico, proteína maior ou igual a 5g/100ml, mínimo 80% de proteína de alto valor biológico. Isento de fibras e sacarose. Pronto para uso. Distribuídos em 25% sabor capuccino, 25% baunilha, 25% morango e 25% chocolate ou outro. Embalagem até 200 ml	ml	1530	45.900	440.000

45	Suplemento alimentar líquido hipercalórico, maior ou igual 2.0kcal/ml, hiperproteico, proteína maior ou igual a 10g/100ml, mínimo 80% de proteína alto valor biológico. Isento de fibras. Sacarose até 50%. Pronto para uso. Distribuídos em 35% sabor capuccino, 50% baunilha, 15% morango. Embalagem até 200 ml	ml	1111	33.330	320.000
46	Módulo de fibras solúveis em pó para suplementação de dieta oral/enteral, contendo no mínimo 40% de frutoligossacarídeos e/ou inulina. Isento de fibra sintética, com boa solubilidade. Sem sabor. Embalagem com até 500g	g	44	1.333	12.800
47	Módulo de fibras solúveis e insolúveis em pó para suplementação de dieta oral/enteral, com boa solubilidade. Isento de fibra sintética. Sem sabor. Embalagem com até 500g	g	90	2.700	25.920
48	Módulo de glutamina para suplementação de dieta oral/enteral. Sem sabor. Com boa solubilidade. Embalagem com até 500g	g	97	2.915	28.000
49	Módulo de proteína de alto valor biológico, proteína do soro do leite (100% alto valor biológico), para dieta oral/enteral com no mínimo 90% de proteína. Sem sabor ou sabor baunilha. Boa solubilidade e palatabilidade. Embalagem com até 1 kg	g	417	12.500	120.000
50	Módulo de carboidrato hidrolisado, 100% maltodextrina para suplementação energética de dieta oral/enteral. Sem sabor. Boa solubilidade. Embalagem com até 1kg	g	167	5.000	48.000
51	Módulo de carboidratos para nutrição oral para espessamento instantâneo de alimentos, sem sabor, sem alteração de cor, boa solubilidade, rendimento e estabilidade. Embalagem com até 500g	g	83	2.500	24.000
52	Fórmula infantil em pó balanceada para lactentes prematuros. Acrescida de ARA e DHA. Embalagem com até 800g	g	697	20.900	200.000
53	Fórmula infantil em pó, balanceada para lactentes até o sexto mês de vida, com proteína do soro do leite maior ou igual 60%, lipídios de fonte vegetal acima de 95%, acrescido de DHA/ARA e prebióticos maior ou igual 4 g/L. Isenta de sacarose. Embalagem com até 800g	g	1167	35.000	336.000
54	Fórmula infantil em pó, balanceada para lactentes após o sexto mês de vida, proteína maior ou igual a 2 g/100ml. Acrescida de DHA/ARA e prebióticos maior ou igual 4 g/L. Isenta de sacarose. Embalagem com até 800g	g	250	7.500	84.800
55	Fórmula infantil semi-elementar em pó, com 100% de proteína hidrolisada do soro do leite, balanceada para lactentes com intolerância alimentar ao leite de vaca e soja. Isenta de sacarose e lactose. Sabor aceitável. Embalagem com até 500g	g	139	4.167	40.000
56	Fórmula infantil elementar em pó indicada para lactentes de 0 a 12 meses com alergia alimentar de acordo com RDC 45 de 2011. Com 100% de proteína na forma de aminoácidos livres, 100% óleos vegetais. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Boa palatabilidade e diluição. Embalagem com até 500g	g	94	2.817	51.200
57	Dieta enteral líquida semi-elementar, nutricionalmente completa, específica para pediatria (crianças maiores de 1 ano). Isenta de sacarose e lactose. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	278	8.330	93.000
58	Suplemento em pó exclusivo de microrganismos probióticos, contendo no mínimo 4 cepas de lactobacillus e/ou bifidobacterium, todos na unidade de 10 elevado a 9 UFC. Embalagem em sachê com até 2g	g	27	800	7.680
59	Fórmula infantil em pó polimérica nutricionalmente completa para nutrição enteral/oral de lactentes e crianças de 0 a 18 meses, hipercalórica (1.0kcal/ml). Acrescida de prebióticos. Isenta de sacarose e glúten. Sem sabor. Embalagem de até 400g	g	253	7.584	72.800
60	Fórmula infantil em pó sem lactose para lactentes isenta de fibras, sacarose,	g	111	3.333	35.960

	glúten e proteína de soja. Acrescida de DHA/ARA e nucleotídeos. Embalagem de até 800g				
61	Composto lácteo em pó para crianças acima de 12 meses, isenta de sacarose, proteína de soja e glúten. Com prebióticos. Acrescido de vitaminas A, C, D, ferro e zinco. Embalagem até 800g	g	223	6.700	64.320
62	Módulo de triglicerídeos de cadeia média em pó 100% TCM ou óleo de coco para suplementação de dieta oral/enteral. Sem AGE. Boa palatabilidade e solubilidade. Embalagem com até 300g	g	144	4.333	41.600
63	Dieta enteral polimérica em pó nutricionalmente completa, com densidade calórica 1.0 kcal/ml na diluição padrão, proteína maior ou igual a 14%, carboidrato até 55% do VET. Isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Osmolaridade até 400mosm/L. Volume para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais até 1100 ml. Embalagem até 800g	g	167	5.000	48.000

Quadro 3- Quantidades estimatidas de preparações/porções extras por período (dia/mês/ano)

ITEM	EXTRAS	PORÇÃO	MENSAL	ANUAL
64	Arroz preparado	130g	32	384
65	Arroz integral preparado	130 g	64	768
66	Azeite extra virgem em blister	Unidade 4g	24	288
67	Cacau em pó (com e sem açúcar)	10 g	48	576
68	Café preparado	100 ml	32	384
69	Caldos diversos com carne ou frango (feijão, mandioca, milho)	400ml	104	1.248
70	Carne bovina preparada	120 g	52	624
71	Carne de frango com osso preparada	200 g	12	144
72	Carne de frango sem osso preparada	120 g	12	144
73	Carne de peixe preparada	120 g	5,6	67,2
74	Carne suína com osso preparada	200 g	3,2	38,4
75	Carne suína sem osso preparada	120 g	3,2	38,4
76	Castanha (caju e/ou do Brasil)	8 g	48	576
77	Cuscuz	90 g	32	384
78	Escaldado preparado (fubá ou farinha com carne ou frango ou ovo)	400ml	104	1.248
79	Feijão preparado	90 g	44	528
80	Fruta preparada (higienizada, descascada, picada)	160 g	80	960
81	Guarnição de Vegetal A, B ou C preparada	90 g	52	624
82	Hambúrguer de soja	100 g	64	768
83	logurte de frutas (comum, sem lactose, natural, dietético, desnatado, coalhada)	170 g	156	1.872
84	Leguminosa preparada (lentilha, ervilha, grão de bico, soja)	80 g	44	528
85	Leite preparado (aquecido, refrigerado, com achocolatado, caramelado, com café, mingau)	250 ml	104	1.248
86	Linhaça ou chia	15 g	24	288
87		400 g	40	

	Macarrão preparado (ao sugo, alho e óleo, ao molho branco, à bolonhesa)			480
88	Mel ou geleia em blister	Unidade 15G	24	288
89	Misto quente (Pão de forma com mussarela, apresuntado, manteiga ou margarina)	Unidade 90 g	64	768
90	Ovo preparado (cozido, frito, mexido ou omelete)	100 g	156	1.872
91	Pão (sal, doce, integral, torrada) uma porção	50g	64	768
92	Pão (sal, doce, integral, torrada) meia porção	25g	64	768
93	Pão (sal, doce, integral) c/ carne/frango/ ovo (70 g)	120g	64	768
94	Pipoca	30 g	64	768
95	Queijo minas frescal	60 g	156	1.872
96	Quitandas diversas (porção inteira)	90 g	200	2.400
97	Quitandas diversas (meia porção)	45g	120	1440
98	Salada de vegetais preparada	80 g	64	768
99	Sanduiche (50 g de pão sal ou doce ou forma ou integral, 80 g de carne ou frango ou ovo, 10 g manteiga ou margarina, 30 g de queijo fresco ou mussarela, 20 g de alface e tomate)	Unidade 190 g	32	384
100	Suco preparado com polpa de fruta (com açúcar, com adoçante)	250ml	104	1248
101	Tapioca ou crepioca preparada (com sal, sem sal, com manteiga ou margarina, com geleia, com carne, com frango, com ovo)	90 g	64	768

Quadro 4- Quantidades estimadas de lanches externos

ITEM	Tipo de lanche	DIÁRIA	MENSAL	ANUAL
102	Lanche doadores banco de sangue	24	730	8.760
103	Vitamina de fruta plantonista centro cirúrgico	32	973	11.680

1.5- As quantidades estimadas nos quadros 1, 2, 3 e 4 foram definidas de acordo com histórico de consumo regular e ampliação do consumo com a previsão de funcionamento do novo edifício de internação do CONTRATANTE.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- O fornecimento de almoço e jantar no refeitório destinado aos residentes plantonistas ocorrerá aos finais de semanas e feriados, conforme escala disponibilizada pela COREME e COREMU;
- O almoço e jantar de acompanhantes será servido no refeitório. Nos casos em que os acompanhantes não puderem se ausentar do leito do paciente, a refeição deverá ser entregue na enfermaria.
- As características gerais das dietas que compõem as refeições especificadas nos quadros 1, 2, 3 e 4, bem como os respectivos porcionamentos por padrão de dieta e normas para operacionalização da produção das refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição - UAN, são as descritas nos anexos II a XXIV do Termo de Referência, o qual é parte integrante deste contrato independente de transcrição;
- O detalhamento da operacionalização da produção, composição das preparações e descritivo de todos os produtos necessários ao fornecimento do objeto contratado, estão definidos nos
- As refeições denominadas “meia refeição” e “meia sopa” atenderão às crianças de até 06 (seis) anos que consomem a metade do porcionamento de um adulto. Quando necessário estes itens também poderão ser solicitados para pacientes adultos com necessidade de porcionamento menor;
- As preparações extras destinam-se ao atendimento de pacientes com necessidades nutricionais específicas, particularidades alimentares, alteração de paladar, entre outras necessidades. Substituições de preparações dentro do cardápio padrão não serão consideradas como preparações extras.
- As estimativas de consumo apontadas nos quadros 1, 2, 3 e 4 poderão ser alteradas no caso de o Hospital das Clínicas de Goiás/EBSERH ser redimensionado, podendo inclusão ou exclusão de unidades de atendimento.
- A prestação de objeto desta contratação envolve todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição de refeições aos pacientes internados, acompanhantes, servidores plantonistas, doadores do Banco de Sangue, segundo normas e legislações pertinentes, conforme o padrão de alimentação estabelecido pelo CONTRATANTE, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários estabelecidos pelo CONTRATANTE.
- A prestação dos serviços, objeto desta contratação, consiste na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:
 - Planejamento das atividades inerentes à produção e distribuição de refeições, compreendendo, inclusive a coleta das prescrições;

- 9.2. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – para aprovação junto ao CONTRATANTE – periodicidade mínima de 30 (trinta) dias para dietas especiais e de 60 (sessenta) dias para dietas normais;
- 9.3. Aquisição e controle do recebimento e acondicionamento de insumos, gêneros, produtos alimentícios, e materiais de consumo em geral de acordo com o especificado neste contrato e conforme determinação da norma sanitária vigente;
- 9.4. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios, materiais de consumo e das refeições produzidas e distribuídas;
- 9.5. Pré-preparo, preparo e cocção das refeições de acordo com os cardápios estipulados;
- 9.6. Porcionamento padrão ou conforme esquema dietético individualizado preconizado pelo CONTRATANTE utilizando-se utensílios apropriados;
- 9.7. Controle da temperatura de todas as preparações da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Unidade de Dietas Especiais e Lactário;
- 9.8. Coleta de amostras da alimentação preparada na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), Unidade de Dietas Especiais e Lactário, seguindo norma sanitária vigente (UAN, UDE e Lactário);
- 9.9. Análises microbiológicas conforme definido neste contrato (UAN, UDE e Lactário);
- 9.10. Transporte interno, distribuição de refeições e água nos leitos, setores e refeitório, conforme os critérios definidos neste contrato;
- 9.11. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, conforme rotinas e horários estabelecidos;
- 9.12. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha, do refeitório, das copas e dos utensílios utilizados pelos pacientes;
- 9.13. Recolhimento e destinação adequada de todos os resíduos gerados na execução das atividades previstas neste contrato;
- 9.14. Supervisão de aspectos higiênico-sanitários dos manipuladores de alimentos.
10. A prestação dos serviços objeto desta contratação deverá ser realizada sob a responsabilidade técnica de profissional nutricionista com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas inerentes ao serviço de nutrição, sendo obrigatória a presença do profissional durante a execução das atividades diárias.
11. A operacionalização da produção, porcionamento e distribuição das refeições deverá ser supervisionada pelo responsável técnico da CONTRATADA e fiscalizada por nutricionista da CONTRATANTE.
12. A operacionalização da produção, porcionamento e distribuição das dietas será na UAN, UDE e Lactário, contará com a disponibilização à empresa contratada dos equipamentos relacionados no Anexo I (Lista de patrimônio HCGO/EBSERH), de acordo com as condições estipuladas neste contrato

13. Horários de distribuição de refeições:

Refeições	Paciente	Acompanhante	Plantonista (Refeitório)	*Plantonista centro cirúrgico **doadores banco sangue
Desjejum	7:00 – 8:00h	7:00 – 8:00h	-	*Logo após solicitação **7:00 – 7:30
Colação	9:30-10:00h	-	-	-
Almoço	11:30 - 12:30h	12:30 - 13:30h	11:30 - 13:00h	-
Lanche	14:30 - 15:00h	-	-	-
Jantar	18:00 - 19:00h	19:00 - 20:00h	19:00 - 21:00h	-
Ceia	21:00 - 22:00h	-	-	-
Suplementação oral UDE (industrializada e não industrializada)	7:00/ 9:30/ 11:30/ 14:30/ 18:00 e 21:00 horas	-	-	-
Mamadeiras e fórmulas infantis especiais UDE	3:00/ 6:00/ 9:00/ 12:00/ 15:00/ 18:00/ 21:00/ 24:00 horas	-	-	-
Nutrição enteral UDE (sistema fechado e aberto)	3:00/ 6:00/ 10:00/ 14:00/ 18:00/ 22:00/	-	-	-

14. Poderá ser solicitada reserva de almoço para comensais do refeitório que fiquem impedidos de ausentar-se do posto de trabalho no horário estabelecido. A solicitação de reserva poderá ser feita por ligação telefônica da chefia imediata ou documento escrito, até às 13h e permitirá o acesso ao refeitório até às 14h.

15. A liberação de refeições não programadas, para pacientes, por internação recente ou outra causa que impeça a programação prévia, poderá ser realizada nos limites de horário estabelecidos no quadro abaixo, mediante solicitação e com a anuência da Unidade de Nutrição do CONTRATANTE.

REFEIÇÃO	HORÁRIO
Desjejum	9:00 horas
Almoço	13:00 horas
Lanche	15:30 horas
Jantar	19:30 horas
Ceia	22:00 horas
Produção UDE	Atendimento imediato independente do horário.

16. Após os horários estabelecidos para cada refeição, as solicitações somente serão atendidas com os lanches disponíveis, com exceção da produção da UDE e lactário, que deverão ter as demandas atendidas a partir da solicitação;

17. Após os horários estabelecidos para cada refeição, as solicitações somente serão atendidas com os lanches disponíveis, exceto para sondas e mamadeiras.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO CARDÁPIO – REGRAS GERAIS

- Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30 (trinta) dias em relação ao primeiro dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo o Contratante, solicitar alterações no cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato;
- A CONTRATADA terá um prazo de 7 (sete) dias úteis para efetuar as alterações e/ou correções solicitadas pelo CONTRATANTE. Ao fim deste prazo os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à Contratante para aprovação final;
- O cardápio deverá ser mensal, elaborado por nutricionista da CONTRATADA, observando a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, os respectivos porcionamentos e frequência de utilização constantes nos Anexos de I ao XVIII do Termo de Referência, o qual é parte integrante deste contrato;
- A CONTRATADA deverá privilegiar, quando da elaboração dos cardápios, os produtos alimentícios próprios da época, levando em conta a sazonalidade dos insumos, devendo ainda submeter ao Contratante a aprovação de tais substituições;
- A Técnica Dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, mediante apresentação das fichas técnicas de preparação;
- Os cardápios previamente aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA com anuência do CONTRATANTE após análise das justificativas. A contratada deverá encaminhar formalmente as justificativas com antecedência de 24 (vinte e quatro) horas;
- Incluir no cardápio, em casos especiais e de acordo com as recomendações dos nutricionistas da Contratante, molhos especiais à base de limão, vinagretes, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., para estimular a aceitabilidade das refeições;
- Todas as dietas de pacientes deverão seguir o padrão determinado no anexo II do Termo de Referência;
- O cardápio elaborado para o refeitório atenderá aos acompanhantes e plantonistas, conforme padrão de porcionamento constante no anexo XI do Termo de Referência.

CLÁUSULA QUARTA - LANCHES EXTERNOS (BANCO DE SANGUE E CENTRO CIRÚRGICO)

- Lanche para doadores de sangue: lanche destinado a doadores voluntários do Banco de Sangue do Hospital das Clínicas de Goiás. O mesmo deverá ser constituído de sanduíche de presunto e queijo, suco de polpa de fruta, café e uma porção de fruta. A composição com os respectivos per capita constam no Anexo XXIV do Termo de Referência;
- Lanche para centro cirúrgico: lanche destinado a médicos e enfermeiros em cirurgia de longa duração. O mesmo será constituído de “vitamina de fruta”, a ser dispensada pela contratada mediante autorização do CONTRATANTE. A composição está descrita no Anexo XXIV do Termo de Referência;
- Poderão ser incorporados novos serviços cujo fornecimento de lanches e refeições sejam indispensáveis, devendo estes serem avisados em tempo hábil para execução.

CLÁUSULA QUINTA – DO FUNCIONAMENTO/OPERACIONALIZAÇÃO DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

1. Funcionamento/operacionalização da Unidade de Dietas Especiais e Lactário

- A CONTRATADA deverá atuar de acordo com o Guia de Operacionalização da Unidade de Dietas Especiais (Anexo XXI do TR) cumprindo o Manual de Boas Práticas e normas vigentes, estabelecendo procedimentos operacionais padronizados para todas as atividades inerentes à execução do serviço;
- A CONTRATADA deverá atuar de acordo com procedimentos operacionais descritos para todas as atividades inerentes à manipulação e distribuição das dietas enterais, suplementos orais e fórmulas infantis, envolvendo preparação/manipulação, envase se for o caso, acondicionamento, identificação, conservação/armazenamento das fórmulas manipuladas, o qual deverá obedecer a todos os critérios técnicos para Terapia de Nutrição Enteral definidos na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 - Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária e demais normas vigentes.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

- O prazo de vigência deste Contrato é de 24 (vinte e quatro) meses, com início na data de 29/01/2020 e encerramento em 28/01/2022;
- O prazo de vigência poderá ser prorrogado, por interesse das partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:
 - Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
 - Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na continuidade do serviço;
 - Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;
 - Haja manifestação expressa da CONTRATADA informando o interesse na prorrogação;
 - Seja comprovado que a CONTRATADA mantém as condições iniciais de habilitação.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PREÇO

1. O valor mensal estimado da prestação de todos os serviços objeto deste Contrato é de R\$ 622.184,99 (seiscentos e vinte e dois mil, cento e oitenta e quatro reais e novena e nove centavos), perfazendo o valor anual estimado de R\$ 7.466.219,88 (sete milhões quatrocentos e sessenta e seis mil duzentos e dezanove reais e oitenta e oito centavos), conforme valores das dietas especificados nos quadros abaixo:

Item	Tipo de Refeição/Dieta/ Extras/Lanche	Unidade de Medida	Quantidade Anual Estimada	Valor Unitário R\$	Valor Anual Estimado R\$
01	Desjejum Pacientes	Unidade	62.415	8,16	509.306,40
02	Desjejum acompanhantes	Unidade	50.735	8,28	420.085,80
03	Colação pacientes	Unidade	62.415	4,93	307.705,95
04	Almoço pacientes	Unidade	58.035	18,00	1.044.630,00
05	Almoço acompanhantes	Unidade	51.465	17,60	905.784,00
06	Almoço plantonistas	Unidade	720	17,56	12.643,20
07	Lanche pacientes	Unidade	69.350	5,76	399.456,00

08	Jantar pacientes	Unidade	58.035	17,00	986.595,00
09	Jantar acompanhantes	Unidade	51.465	17,00	874.905,00
10	Jantar plantonistas	Unidade	720	17,00	12.240,00
11	Ceia pacientes	Unidade	59.130	6,76	399.718,80
12	Sopa pacientes	Unidade	29.200	7,02	204.984,00
13	½ sopa pacientes	Unidade	8.760	3,90	34.164,00
14	½ refeição pacientes	Unidade	14.600	10,00	146.000,00
15	Vitamina/frozen/milk-shake UDE	Porção 250 ml	16.060	1,80	28.908,00
16	Leite UHT (integral/desnatado/sem lactose) com complemento UDE (achocolatado, bolacha, canela, baunilha, mucilon, farinha láctea, cremogema, aveia, neston)	Porção 250 ml	14.600	1,20	17.520,00
17	Leite UHT puro porcionado UDE (integral/desnatado/sem lactose)	Porção 250 ml	4.320	1,00	4.320,00
18	Leite de soja líquido sem sabor porcionado UDE (integral ou zero açúcar)	Porção 250 ml	2.880	1,30	3.744,00
19	Leite de vaca integral ou desnatado versão pó*	g	292.000	0,02	5.840,00
20	Mingau farinhas variadas UDE (amido de milho, fubá, mucilon, farinha láctea, aveia, cremogema, neston)	Porção 250 ml	20.440	0,50	10.220,00
21	Coquetel de frutas UDE	Porção 250 ml	14.600	0,80	11.680,00
22	Salada de frutas /Fruta picada/Papa de fruta UDE	Porção 250 ml	11.680	0,60	7.008,00
23	Chá preparado UDE (sachê de camomila, erva doce, hortelã, erva cidreira)	Porção 250 ml	7.300	0,50	3.650,00
24	Caldo de laranja puro UDE	Porção 250 ml	20.160	1,00	20.160,00
25	Suco de polpa de fruta UDE (caju, uva, acerola, goiaba, maracujá, pêssego)	Porção 250 ml	14.400	0,90	12.960,00
26	Suco de fruta natural UDE (limão, maçã, mamão, melancia, abacaxi)	Porção 250 ml	8.640	1,10	9.504,000
27	Gelatina comum ou diet preparada UDE	Porção 100 ml	3.796	1,00	3.796,00
28	Água de coco porcionada UDE	Porção 250ml	7.300	2,10	15.330,00
29	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose e lactose. Acrescida de fibras. Embalagem de 1000 ml. Sistema fechado com adaptador.	ml	2.120.000	0,07	148.400,00
30	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem de 1000 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	2.560.000	0,06	153.600,00
31	Dieta enteral polimérica líquida, com 1.5 kcal/ml, proteína maior ou igual a 75 g/L, isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	1.440.000	0,08	115.200,00

32	Dieta polimérica imunomoduladora líquida, com proteína maior que 60 g/L sendo 100% de alto valor biológico. Acrescida de arginina, nucleotídeos e ômega 3. Isenta de lactose, sacarose e fibras. Embalagem de 1 litro. Sistema aberto	ml	806.400	0,05	40.320,00
33	Dieta enteral líquida para pacientes nefropatas em diálise, com densidade calórica maior ou igual a 2.0 kcal/ml, proteína maior ou igual a 74 g/L, carboidratos menor ou igual a 45%. Isenta de lactose, sacarose e fibras. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	211.200	0,10	21.120,00
34	Dieta enteral líquida oligomérica, densidade calórica maior igual a 1,3 kcal/ml, proteína maior igual a 65 g/L. Isenta de sacarose, lactose, arginina e fibras. Osmolaridade até 400 mosm/L. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	403.200	0,06	24.192,00
35	Dieta polimérica em pó especializada para doença de Crohn, acrescida de TGFβ-2. Embalagem 400g	g	32.640	0,73	23.827,20
36	Dieta enteral polimérica em pó nutricionalmente completa para crianças de 1 a 10 anos. Isenta de lactose e fibras. Sacarose até 20%. Distribuído em 80% sabor baunilha e 20% sem sabor. Embalagem 400g	g	203.520	0,12	24.422,40
37	Dieta enteral elementar em pó para crianças de 1 a 10 anos, com densidade calórica mínima de 1.0 kcal/ml. Proteína composta de 100% em aminoácidos livres. Isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Embalagem com até 500g	g	17.600	0,60	10.560,00
38	Suplemento nutricional em pó, hiperprotéico, mínimo de 80% de proteína alto valor biológico. Com ou sem lactose, com ou sem sacarose (máximo 25% sacarose). Isento de glúten, enriquecido com vitaminas e minerais. Boa palatabilidade. Distribuído em 15% sabor morango, 50% sabor chocolate e 35% sabor baunilha. Embalagem com até 900g	g	48.000	0,12	5.760,00
39	Suplemento nutricional em pó, proteína maior ou igual a 20%, isento de sacarose e glúten. Enriquecido com vitaminas e minerais. Sem sabor. Embalagem até 740g	g	64.000	0,10	6.400,00
40	Suplemento oral líquido específico para variabilidade glicêmica, normocalórico (menor que 1.2kcal/ml), com fibras, proteína maior que 4,5g/100ml. Boa palatabilidade. Pronto para uso. Sabor baunilha. Embalagem com até 250 ml	ml	316.599	0,07	22.161,93
41	Suplemento oral líquido específico para tratamento de lesão por pressão, hiperprotéico, com proteína composta em 100% de alto valor biológico, enriquecido com arginina e micronutrientes específicos para a cicatrização (zinco, selênio, vitamina C e E) acima da IDR. Volume para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais até 250 ml. Pronto para uso. Distribuído em 50% sabor baunilha, 30% sabor chocolate e 20% sabor morango. Embalagem com até 250 ml	ml	261.200	0,09	23.508,00
42	Suplemento oral líquido específico para tratamento de lesão por pressão, hiperprotéico, com proteína mínima de 75% de alto valor biológico, isento de sacarose e enriquecido com arginina e micronutrientes específicos para cicatrização (zinco, selênio,	ml	96.000	0,08	7.680,00

	vitamina C e E) acima da IDR. Pronto para uso. Embalagem com até 250 ml				
43	Suplemento alimentar líquido polimérico, hipercalórico (1.5 kcal/ml), proteína maior ou igual a 5g/100ml, mínimo 80% de proteína de alto valor biológico. Isento de fibras. Com sacarose e boa palatabilidade. Pronto para uso. Distribuído em 60% sabor baunilha, 40% sabor chocolate. Embalagem até 200 ml	ml	493.200	0,05	24.660,00
44	Suplemento alimentar líquido hipercalórico, maior ou igual 2.0 kcal/ml, hiperprotéico, proteína maior ou igual a 5g/100ml, mínimo 80% de proteína de alto valor biológico. Isento de fibras e sacarose. Pronto para uso. Distribuídos em 25% sabor cappuccino, 25% baunilha, 25% morango e 25% chocolate ou outro. Embalagem até 200 ml	ml	440.000	0,07	30.800,00
45	Suplemento alimentar líquido hipercalórico, maior ou igual 2.0kcal/ml, hiperprotéico, proteína maior ou igual a 10g/100ml, mínimo 80% de proteína alto valor biológico. Isento de fibras. Sacarose até 50%. Pronto para uso. Distribuídos em 35% sabor cappuccino, 50% baunilha, 15% morango. Embalagem até 200 ml	ml	320.000	0,08	25.600,00
46	Módulo de fibras solúveis em pó para suplementação de dieta oral/enteral, contendo no mínimo 40% de frutoligosacarídeos e/ou inulina. Isento de fibra sintética, com boa solubilidade. Sem sabor. Embalagem com até 500g	g	12.800	0,30	3.840,00
47	Módulo de fibras solúveis e insolúveis em pó para suplementação de dieta oral/enteral, com boa solubilidade. Isento de fibra sintética. Sem sabor. Embalagem com até 500g	g	25.920	0,16	4.147,20
48	Módulo de glutamina para suplementação de dieta oral/enteral. Sem sabor. Com boa solubilidade. Embalagem com até 500g	g	28.000	0,15	4.200,00
49	Módulo de proteína de alto valor biológico, proteína do soro do leite (100% alto valor biológico), para dieta oral/enteral com no mínimo 90% de proteína. Sem sabor ou sabor baunilha. Boa solubilidade e palatabilidade. Embalagem com até 1 kg	g	120.000	0,21	25.200,00
50	Módulo de carboidrato hidrolisado, 100% maltodextrina para suplementação energética de dieta oral/enteral. Sem sabor. Boa solubilidade. Embalagem com até 1kg	g	48.000	0,05	2.400,00
51	Módulo de carboidratos para nutrição oral para espessamento instantâneo de alimentos, sem sabor, sem alteração de cor, boa solubilidade, rendimento e estabilidade. Embalagem com até 500g	g	24.000	0,45	10.800,00
52	Fórmula infantil em pó balanceada para lactentes prematuros. Acrescida de ARA e DHA. Embalagem com até 800g	g	200.000	0,137	27.400,00
53	Fórmula infantil em pó, balanceada para lactentes até o sexto mês de vida, com proteína do soro do leite maior ou igual 60%, lipídios de fonte vegetal acima de 95%, acrescido de DHA/ARA e prebióticos maior ou igual 4 g/L. Isenta de sacarose. Embalagem com até 800g	g	336.000	0,05	16.800,00
54	Fórmula infantil em pó, balanceada para lactentes após o sexto mês de vida, proteína maior ou igual a 2 g/100ml. Acrescida de	g	84.800	0,06	5.088,00

	DHA/ARA e prebióticos maior ou igual 4 g/L. Isenta de sacarose. Embalagem com até 800g				
55	Fórmula infantil semi-elementar em pó, com 100% de proteína hidrolisada do soro do leite, balanceada para lactentes com intolerância alimentar ao leite de vaca e soja. Isenta de sacarose e lactose. Sabor aceitável. Embalagem com até 500g	g	40.000	0,29	11.600,00
56	Fórmula infantil elementar em pó indicada para lactentes de 0 a 12 meses com alergia alimentar de acordo com RDC 45 de 2011. Com 100% de proteína na forma de aminoácidos livres, 100% óleos vegetais. Isenta de lactose, sacarose e glúten. Boa palatabilidade e diluição. Embalagem com até 500g	g	51.200	0,50	25.600,00
57	Dieta enteral líquida semi-elementar, nutricionalmente completa, específica para pediatria (crianças maiores de 1 ano). Isenta de sacarose e lactose. Embalagem de 500 ml. Sistema fechado com adaptador	ml	93.000	0,14	13.020,00
58	Suplemento em pó exclusivo de microrganismos probióticos, contendo no mínimo 4 cepas de <i>Lactobacillus</i> e/ou <i>Bifidobacterium</i> , todos na unidade de 10 elevado a 9 UFC. Embalagem em sachê com até 2g	g	7.680	1,20	9.216,00
59	Fórmula infantil em pó polimérica nutricionalmente completa para nutrição enteral/oral de lactentes e crianças de 0 a 18 meses, hipercalórica (1.0kcal/ml). Acrescida de prebióticos. Isenta de sacarose e glúten. Sem sabor. Embalagem de até 400g	g	72.800	0,1740	12.667,20
60	Fórmula infantil em pó sem lactose para lactentes isenta de fibras, sacarose, glúten e proteína de soja. Acrescida de DHA/ARA e nucleotídeos. Embalagem de até 800g	g	35.960	0,10	3.596,00
61	Composto lácteo em pó para crianças acima de 12 meses, isenta de sacarose, proteína de soja e glúten. Com prebióticos. Acrescido de vitaminas A, C, D, ferro e zinco. Embalagem até 800g	g	64.320	0,05	3.216,00
62	Módulo de triglicerídeos de cadeia média em pó 100% TCM ou óleo de coco para suplementação de dieta oral/enteral. Sem AGE. Boa palatabilidade e solubilidade. Embalagem com até 300g	g	41.600	0,25	10.400,00
63	Dieta enteral polimérica em pó nutricionalmente completa, com densidade calórica 1.0 kcal/ml na diluição padrão, proteína maior ou igual a 14%, carboidrato até 55% do VET. Isenta de sacarose, lactose, glúten e fibras. Osmolaridade até 400mosm/L. Volume para atingir 100% IDR para vitaminas e minerais até 1100 ml. Embalagem até 800g	g	48.000	0,05	2.400,00
64	Arroz preparado	130g	384	1,60	614,40
65	Arroz integral preparado	130 g	768	1,70	1.305,60
66	Azeite extra virgem em blister	Unidade 4g	288	0,38	109,44
67	Cacau em pó (com e sem açúcar)	10 g	576	1,20	691,20
68	Café preparado	100 ml	384	1,15	441,60
69	Caldos diversos com carne ou frango (feijão, mandioca, milho)	400ml	1.248	4,20	5.241,60

70	Carne bovina preparada	120 g	624	4,20	2.620,80
71	Carne de frango com osso preparada	200 g	144	4,00	576,00
72	Carne de frango sem osso preparada	120 g	144	4,00	576,00
73	Carne de peixe preparada	120 g	67,2	4,60	
74	Carne suína com osso preparada	200 g	38,4	4,00	152,00
75	Carne suína sem osso preparada	120 g	38,4	4,00	152,00
76	Castanha (caju e/ou do Brasil)	8 g	576	0,91	524,16
77	Cuscuz	90 g	384	1,80	691,20
78	Escaldado preparado (fubá ou farinha com carne ou frango ou ovo)	400ml	1.248	4,20	5.241,60
79	Feijão preparado	90 g	528	1,36	718,08
80	Fruta preparada (higienizada, descascada, picada)	160 g	960	1,70	1.632,00
81	Guarnição de Vegetal A, B ou C preparada	90 g	624	1,90	1.185,60
82	Hambúrguer de soja	100 g	768	3,08	2.365,440
83	Iogurte de frutas (comum, sem lactose, natural, dietético, desnatado, coalhada)	170 g	1.878	3,80	7.136,40
84	Leguminosa preparada (lentilha, ervilha, grão de bico, soja)	80 g	528	2,20	1.161,60
85	Leite preparado (aquecido, refrigerado, com achocolatado, caramelado, com café, mingau)	250 ml	1.248	2,20	2.745,60
86	Linhaça ou chia	15 g	288	0,87	250,56
87	Macarrão preparado (ao sugo, alho e óleo, ao molho branco, à bolonhesa)	400 g	480	4,49	2.155,20
88	Mel ou geleia em blister	Unidade 15G	288	0,98	282,24
89	Misto quente (Pão de forma com mussarela, apresuntado, manteiga ou margarina)	Unidade 90 g	768	2,40	1.843,20
90	Ovo preparado (cozido, frito, mexido ou omelete)	100 g	1.872	1,78	3.332,16
91	Pão (sal, doce, integral, torrada) uma porção	50g	768	1,20	921,60
92	Pão (sal, doce, integral, torrada) meia porção	25g	768	1,08	829,44
93	Pão (sal, doce, integral) c/ carne/frango/ ovo (70 g)	120g	768	2,17	1.666,56
94	Pipoca	30 g	768	1,19	913,92
95	Queijo minas frescal	60 g	1.872	1,38	2.583,36
96	Quitandas diversas (porção inteira)	90 g	2.400	1,30	3.120,00
97	Quitandas diversas (meia porção)	45g	1440	1,24	1.785,60
98	Salada de vegetais preparada	80 g	768	2,03	1.559,04

99	Sanduíche (50 g de pão sal ou doce ou forma ou integral, 80 g de carne ou frango ou ovo, 10 g manteiga ou margarina, 30 g de queijo fresco ou mussarela, 20 g de alface e tomate)	Unidade 190 g	384	3,25	1.248,00
100	Suco preparado com polpa de fruta (com açúcar, com adoçante)	250ml	1248	2,20	2.745,60
101	Tapioca ou crepioca preparada (com sal, sem sal, com manteiga ou margarina, com geleia, com carne, com frango, com ovo)	90 g	768	2,10	1.612,80
102	Lanche doadores banco de sangue	Unidade	8.760	5,00	43.800,00
103	Vitamina de fruta plantonista centro cirúrgico	Porção 250 ml	11.680	4,00	46.720,00
VALOR ANUAL ESTIMADO					7.466.219,98

1.1. No preço dos serviços do fornecimento das dietas especificados no quadro acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive despesas de aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo e distribuição das dietas, despesas com salários de funcionários, consumo de energia elétrica, consumo de água e tratamento de esgoto, despesas administrativas, tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

1. As despesas decorrentes desta contratação estão programadas em dotação orçamentária própria, prevista no orçamento da União, para o exercício de 2019, na classificação abaixo:

PROGRAMA DE TRABALHO	FONTE DE RECURSOS	ELEMENTO DE DESPESA	NÚMERO DE EMPENHO
6153000300	109673	339039	2019NE000025

2. No(s) exercício(s) seguinte(s), correrão à conta dos recursos próprios para atender às despesas da mesma natureza, cuja alocação será feita no início de cada exercício financeiro.

CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

1. O CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA através de Ordem Bancária de Crédito, mediante depósito em conta corrente, na agência e estabelecimento bancário indicado pela CONTRATADA, ou por outro meio previsto na legislação vigente, no prazo de até 30 (trinta) dias a partir do recebimento da nota fiscal/fatura, atestada pelo Gestor do contrato.

2. Será pago à CONTRATADA o valor correspondente ao número de dietas requisitadas/consumidas pelo CONTRATANTE.

3. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, o pagamento ficará pendente até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para o contratante.

4. Eventuais atrasos no pagamento serão atualizados financeiramente, na forma estabelecida no Anexo XI da Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão/MPOG.

5. Nenhum pagamento será realizado à contratada sem o devido atesto da regularidade da prestação do serviço pelo servidor responsável.

6. O prazo de conferência e ateste da execução do objeto pela equipe de fiscalização não caracteriza, por si só, motivo para rescisão contratual.

7. Eventual dilação de prazo de pagamento deverá ter anuência da CONTRATADA e registro em processo administrativo.

8. A nota fiscal/fatura deverá ser emitida pela própria CONTRATADA, obrigatoriamente com o número de inscrição do Cadastro Nacional da Pessoa Física (CNPJ) da própria contratada.

9. No momento do pagamento da prestação do serviço serão efetuadas as retenções dos tributos IRPJ, CSLL, COFINS e PIS/PASEP, no caso da CONTRATADA não ser optante do SIMPLES (Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte). A verificação dessa opção será feita por meio do SIAFI da Administração Pública Federal;

10. A Nota Fiscal ou fatura correspondente à prestação dos serviços deverá indicar o valor de retenção para a Previdência Social – INSS, Imposto de Renda, CSLL, PIS, Cofins e ISS com base na IN 1234/2012 da Receita Federal do Brasil, Manual do substituto tributário do imposto sobre serviços – ISS e Lei nº 9.711 de 20 de novembro de 1998.

11. Quando do pagamento, será efetuada a retenção tributária prevista na legislação aplicável, nos termos da Instrução Normativa nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, da Secretaria da Receita Federal do Brasil, inclusive quanto ao artigo 31 da Lei nº 8.212, de 1991.

12. Se for o caso e no que couber, serão observadas quanto ao ICMS e ISSQN o disposto na Lei Complementar nº 116, de 2003, e Lei Complementar nº 87/1996, Decreto nº 4.852/1997 e demais legislação aplicável;

13. O Hospital das Clínicas não se responsabilizará por qualquer despesa que venha a ser efetuada pela Contratada que porventura não tenha sido acordada no contrato.

14. Sendo necessário, o CONTRATANTE efetuará a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada ou equivalente à multa quando aplicada, sem prejuízo das sanções cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE

1. O preço consignado neste contrato poderá ser corrigido, anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA acumulado nos últimos 12 (doze) meses de vigência do contrato.

2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

3. A decisão sobre o pedido de reajuste deve ser feita no prazo máximo de sessenta dias, contados a partir da solicitação e da entrega dos comprovantes de variação dos custos.

4. Os reajustes serão formalizados por meio de aditamento ao contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ 373.310,99 (trezentos e setenta e três mil trezentos e dez reais e noventa e nove centavos) correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, no prazo de 10 (dez) dias, podendo optar por caução em dinheiro, seguro-garantia ou fiança bancária, observadas as condições previstas no

Edital, com validade durante a vigência do contrato e se estendendo por 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação, observados os requisitos previstos no art. 89 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH, e no que couber, no item 3.1 do Anexo VII-F da Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão/MPOG.

2. Sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis, caso a CONTRATADA não apresente a comprovação da prestação da garantia no prazo fixado, o HC-UFG/EBSERH fica autorizado a promover a retenção dos pagamentos, até o limite de 30% (trinta por cento) do valor mensal devido, para fins de atingir o valor total da garantia. As parcelas retidas serão depositadas junto à Caixa Econômica Federal, com correção monetária, em favor do HC-UFG/EBSERH.

3. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).

4. Somente será aceita a prestação de garantia que cubra, no mínimo, os seguintes riscos ou prejuízos decorrentes da execução do contrato:

5. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

6. Prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

7. As multas moratórias e compensatórias aplicadas à CONTRATADA. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do HC-UFG/EBSERH.

8. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

10. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pelo HC-UFG/EBSERH, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

11. Após a execução do contrato, constatado o regular cumprimento de todas as obrigações a cargo da Contratada, a garantia por ela prestada será liberada ou restituída e, quando em dinheiro, atualizada monetariamente, deduzidos eventuais valores devidos ao HC-UFG/EBSERH.

12. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada

13. O HC-UFG/EBSERH não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

13.1. Caso fortuito ou força maior;

13.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

13.3. Descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou

13.4. Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são os previstos neste Contrato, no Edital do Pregão Eletrônico nº 004/2019 e seus anexos e no Termo de Referência, os quais são partes integrantes deste contrato independente de transcrição.

2. A prestação de serviços de preparo e fornecimento das dietas objeto desta contratação realizar-se-á, mediante:

2.1. Utilização das dependências físicas (cozinha industrial) do Hospital das Clínicas de Goiás, onde todas as dietas e refeições serão preparadas e porcionadas para distribuição, sendo disponibilizado pelo CONTRATANTE à empresa CONTRATADA os espaços físicos relacionados no Anexo I e os equipamentos e mobiliários relacionados no Anexo II deste Contrato, de acordo com as condições estipuladas neste Contrato;

2.2. Fornecimento, pela CONTRATADA, dos gêneros e dos produtos alimentícios, dos materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, mamadeiras, bicos, frascos, equipos, adaptadores, entre outros), da mão de obra especializada (operacional e administrativa), em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária;

2.3. Reposição pela CONTRATADA de equipamentos e utensílios utilizados que forem danificados e que não apresentarem condições de reparo satisfatório;

2.4. Instalação pela CONTRATADA de linhas telefônicas próprias da CONTRATADA para sua comunicação externa, sem ônus para o CONTRATANTE;

2.5. Uniformização da equipe e provimento de EPIs adequados, específicos, em condições de uso e compatíveis com o tipo de serviço a ser realizado.

2.6. O preparo das refeições deverá obedecer à composição dos cardápios, o porcionamento por tipo de dieta, a variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, discriminação de fórmulas lácteas/mingaus diversos/suco/chá, opções de pequenas refeições, quitandas por tipo de dietas e porcionamento de frutas, porcionamento meia refeição e meia sopa conforme Anexos de II ao XXIV do Termo de Referência.

2.7. As porções discriminadas nos Anexos III a XI, XVII, XXIV e XXIV do Termo de Referência correspondem aos alimentos após o preparo, prontos para consumo.

2.8. Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, exemplo: Br Hipos DM, Past Hiperc, etc.

2.9. Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas.

2.10. Os cardápios serão elaborados por profissional Nutricionista da CONTRATADA, conforme os Anexos II a XXIV do Termo de Referência e enviados à Unidade de Nutrição do Hospital das Clínicas de Goiás/EBSERH com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias.

2.11. A Unidade de Nutrição do Hospital das Clínicas terá o prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo-os formalmente à CONTRATADA.

2.12. A CONTRATADA terá o prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela Contratante. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados à Unidade de Nutrição para aprovação final.

2.13. Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pela CONTRATANTE ou promovidas pela CONTRATADA, deverão ser realizadas e comunicadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições.

2.14. Alterações nos cardápios, pela CONTRATADA, só poderão ser realizadas com anuência da Contratante.

2.15. Alterações realizadas nos cardápios pela CONTRATADA fora das condições especificadas serão consideradas de forma desfavorável para a obtenção da nota de Avaliação de Desempenho e Qualidade dos Serviços.

2.16. As refeições deverão acondicionadas, transportadas e servidas para pacientes e acompanhantes, assim como no refeitório, de acordo com as condições descritas no Guia de Operacionalização da Unidade de Alimentação e Nutrição/Refeitório e Guia de Operacionalização da Unidade de Dietas Especiais e Lactário.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

1. Os serviços objeto deste contrato serão gerenciados pela Unidade de Nutrição Clínica do Hospital das Clínicas de Goiás, tendo como Gestor da contratação o Chefe da referida Unidade, o qual será designado, formalmente, para o desempenho das atividades de Gestor de contrato previstas na Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão/MPDG.

2. A fiscalização técnica e administrativa dos serviços em referência será realizada por fiscal, formalmente designado, o qual terá como parâmetro para fiscalização as atividades previstas na Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão/MPDG.

2. A equipe de fiscalização deverá registrar todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados, consoante o previsto no Artigo 101 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSERH e na Instrução Normativa nº 05/2017, da Secretaria de Gestão do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

3. Caberá ao Gestor do Contrato, como Representante da administração, acompanhar e controlar sistematicamente a execução do contrato, cabendo-lhe assegurar o cumprimento do objetivo das atividades contratadas e ainda:

3.1. Guarda do controle e organização dos documentos;

3.2. Acompanhamento burocrático contratação;

3.3. Controle de prazos;

3.4. Resolução dos incidentes fora da alçada do fiscal;

3.5. Corrigir, no âmbito de sua esfera de ação e no tempo certo, eventuais irregularidades ou distorções que existentes;

3.6. Promover e consolidar as avaliações da execução dos serviços contratados, em conjunto com o fiscal do contrato;

3.7. Receber, conferir e atestar as faturas de prestação dos serviços.

4. O Fiscal Técnico e o Fiscal Administrativo devem observar, no desempenho das atividades de fiscalização, as orientações e procedimentos estipulados IN nº 05/2017-SG/MPDG.

5. A fiscalização técnica do contrato consiste no acompanhamento dos serviços com o objetivo de avaliar a execução do objeto nos moldes contratados e, se for o caso, aferir se a quantidade, qualidade, tempo e modo da prestação dos serviços estão compatíveis com os indicadores de níveis mínimos de desempenho estipulados no ato convocatório, para efeito de pagamento conforme o resultado, podendo ser auxiliado pela fiscalização pelo público usuário.

6. A fiscalização administrativa consiste no acompanhamento dos aspectos administrativos da execução dos serviços, quanto à apresentação de documentações, notas fiscais, faturas, bem como quanto às providências tempestivas nos casos de inadimplemento.

7. A CONTRATADA deverá entregar até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços ao setor responsável pela fiscalização do contrato dos seguintes documentos, quando não for possível a verificação da regularidade destes no Sistema de Cadastro de Fornecedores (SICAF):

7.1. Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND);

7.2. Certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado;

7.3. Certidão de Regularidade do FGTS (CRF); e

7.4. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

8. A fiscalização do contrato não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos, ressaltando-se, ainda, que mesmo atestado os serviços prestados, subsistirá a responsabilidade da CONTRATADA pela solidez, qualidade e segurança destes serviços.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. A avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados será realizada mensalmente por equipe da Contratante em conjunto com o Gestor e Fiscal do contrato.

2. Serão avaliados o desempenho profissional, o desempenho das atividades e o gerenciamento do serviço.

3. Na avaliação será utilizado formulário contendo os fatores de avaliação elaborados pela Administração da Contratante, onde será atribuída pontuação para cada fator avaliado como descrito na tabela a seguir:

INTERCORRÊNCIAS	PONTOS / INTERCORRÊNCIA
1. Aspecto operacional do serviço prestado	
1.1 Estrutura física: falta ou inadequação quanto à organização, manutenção e conservação.	0,1
1.2 Equipamentos, móveis e utensílios: insuficientes, inexistentes, inadequados, sem manutenção, sem funcionamento.	0,1
1.3 Mão de obra: insuficiente, substituição não realizada ou inadequada, inadequada quanto à qualificação, higiene pessoal, uniforme, EPI, comportamento, manipulação.	0,2
1.4 Descumprimento da rotina técnica de apoio à clínica, UDE e Lactário (por ocorrência)	0,1
1.5 Descumprimento da rotina de copeiros (por ocorrência)	0,1
2. Qualidade higiênico sanitária do serviço prestado	
2.1 Contaminação física das instalações, alimentos e refeições: pragas e vetores, corpos estranhos (cabelo, unha, esmalte, larvas, sujidades, metal, madeira, lã de aço, vidro, metal, osso), ...	0,4
2.2 Contaminação química: presença de contaminantes químicos nos alimentos e refeições.	0,4
2.3 Contaminação microbiológica: registro de sintomas indicativos de toxinfecção alimentar (por laudo).	1,0

2.4 Sinais de deterioração dos alimentos: bolor, alteração de odor, coloração e textura.	0,4
2.5 Manejo dos resíduos: inadequação no manuseio, acondicionamento, coleta e destinação.	0,4
2.6 Inadequação da higiene, limpeza e desinfecção descritos nas normas específicas no edital, quanto ao transporte de gêneros, armazenagem, manipulação, preparação, distribuição de alimentos, instalações físicas, equipamentos, utensílios e móveis.	0,4
2.7 Não realização de coleta de amostras para controle diário e análise microbiológica mensal	0,4
3. Condições de recepção, acondicionamento e conservação da matéria prima	
3.1 Qualidade inferior ao descrito no edital ou utilização de insumos não permitidos	0,2
3.2 Emprego de gêneros com validade vencida ou deteriorados	0,4
3.3 Falhas no recebimento e armazenagem: transporte, identificação, rotulagem, temperatura da rede de frios e estoque seco, embalagens danificadas, desorganização, ...	0,2
4. Condições do preparo, porcionamento e distribuição da refeição	
4.1 Descumprimento dos Pops (manipulação, higienização, preparo, distribuição ...)	0,2
4.2 Descumprimento do cardápio ou mudança sem prévia autorização	0,2
4.3 Não atendimento dos critérios de tempo e temperatura	0,4
4.4 Não atendimento das modificações solicitadas após degustação	0,2
4.5 Despadronização da quantidade de sal, óleo, alho, manteiga, açúcar	0,2
4.6 Fluxos cruzados e/ou risco de contaminação cruzada	0,2
4.7 Falhas nas embalagens das refeições: identificação, integridade, higiene, vedação, aparência, capacidade inadequada.	0,2
4.8 Inadequação dos carros utilizados na distribuição das refeições: acondicionamento da refeição, temperatura, abertos, tamanho, insuficientes, higiene, ...	1,0
4.9 Falhas na distribuição do refeitório: atraso, interrupção, balcões térmicos, reposição, falta de preparações antes do término da distribuição, utensílios, ...	0,4
4.10 Falhas na entrega de dietas e água de pacientes: atraso, interrupção, dieta divergente da identificação do paciente, não entrega, esquema não atendido, refeição incompleta, ...	0,4
4.11 Descumprimento dos porcionamentos especificados no edital	0,4
5 Qualidade das refeições quanto às características sensoriais	
5.1 Inadequação do aspecto visual, sabor, odor e textura: fora do padrão de identidade e qualidade, desarmonia de cores, disposição inadequada das preparações na embalagem, despadronização de cortes, presença de tecido conjuntivo e gordura nas carnes, gordura sobrenadante, inadequação da consistência de sopas e padrões de dietas, presença de cascas nos vegetais, odor, sabor e textura não característicos, ...	0,2
6. Outras	
6.1 Queixas dos comensais e da Ouvidoria quanto à refeição fornecida	0,4
6.2 Atraso ou não fornecimento de informações, esclarecimentos e documentos solicitados pelo contratante (a cada 24 horas de atraso)	0,2
6.3 Cobrança por serviços não prestados	0,2
6.4 Morosidade, não atendimento das solicitações da contratante e/ou justificativas não plausíveis para os problemas apontados	0,4
TOTAL DE PONTOS ACUMULADOS	

4. Todas as intercorrências serão registradas diariamente pelo CONTRATANTE. Os registros serão considerados para a avaliação mensal do desempenho e qualidade do serviço, a ser entregue à Contratada com a pontuação atribuída.

5. A cada mês será apurado o somatório da pontuação decorrente dos registros de ocorrências. Essa soma servirá como base para que o CONTRATANTE aplique a glosa mensal, de modo que, atingindo o quantum necessário à configuração de uma glosa, esta será aplicada sobre o valor apurado da fatura mensal de acordo com o quadro a seguir:

PONTUAÇÃO ACUMULADA	DESCONTO
Independente de pontuação	Laudo(s) microbiológico(s) em desacordo com a legislação ou registro de sintomas indicativos de toxinfecção alimentar, a contratada estará sujeita a multa de 0,5% (por laudo), sob o valor da fatura mensal.
0 a 4 pontos	Sem desconto, porém empresa deverá corrigir imediatamente as falhas pontuadas.
4,1 a 10 pontos	Advertência por escrito pela autoridade competente da Contratante. Em caso de reincidência, multa de 1% sobre o valor da fatura mensal.
10,1 a 14 pontos	Glosa de 2% sobre o valor da fatura mensal
14,1 a 18 pontos	Glosa de 2,5% sobre o valor da fatura mensal
18,1 a 22 pontos	Glosa de 3% sobre o valor da fatura mensal
22,1 a 26 pontos	Glosa de 3,5% sobre o valor da fatura mensal
26,1 a 30 pontos	Glosa de 4% sobre o valor da fatura mensal
30,1 a 34 pontos	Glosa de 4,5% sobre o valor da fatura mensal
Acima de 34 pontos	Glosa de 5%, acrescido de 1% a cada ponto extra, sobre o valor da fatura mensal.

6. O pagamento da Fatura/Nota Fiscal do serviço, relativo ao mês da avaliação, será ajustado em seu valor sem prejuízo de aplicação das sanções administrativas previstas no item 23, assegurado o Direito Constitucional do Contraditório e da Ampla Defesa.

7. A cada aplicação da penalidade, os valores do somatório serão zerados, de forma a não haver duplicidade na aplicação da sanção.

8. Soma acima de 34 pontos será avaliada como falta gravíssima prevista na Cláusula Décima Primeira deste contrato.

9. A fim de não haver descontinuidade dos serviços, no caso acima, o CONTRATANTE poderá aguardar a efetivação de nova contratação para rescindir unilateralmente o contrato.

Quadro Resumo do modelo da avaliação do desempenho e qualidade dos serviços prestados

ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	Definir e padronizar a avaliação de desempenho e qualidade dos serviços prestados pela Contratada.
Metas a cumprir	Atendimento de 100% (cem por cento) dos quesitos previstos neste contrato.
ITEM	DESCRIÇÃO
Instrumento de medição	Chek list de registro de intercorrências e relatório de pontuação elaborado pela contratante.
Forma de acompanhamento	Registro diário de intercorrências para avaliação mensal.
Periodicidade	Mensal
Início da Vigência	Data do início da execução do Contrato.
Faixa de ajuste no pagamento	O pagamento da fatura mensal será ajustado de acordo com o descrito no item 11.5 deste termo.
Sanções	Advertência e glosa variando de 0,5% até 8% do valor faturado no respectivo mês da avaliação, além daquelas previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e no artigo 112 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

1. Disponibilizar à CONTRATADA as instalações físicas e os bens móveis (utensílios) destinadas às atividades inerentes à execução dos serviços objeto desta contratação, especificados nos Anexos I e II deste Contrato.

1.1. Os vestiários, seus respectivos sanitários e refeitório serão compartilhados com funcionários do CONTRATANTE;

1.2- Eventualmente, os espaços cedidos poderão ser solicitados para uso momentâneo da Unidade de Nutrição Clínica do CONTRATANTE.

2. Analisar e aprovar os cardápios elaborados pela CONTRATADA, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo.

3. Facilitar à CONTRATADA os meios para a execução do contrato, promovendo o bom entendimento entre seus funcionários e os da CONTRATADA e cumprindo suas obrigações estabelecidas neste contrato.

4. Exercer a gestão e fiscalização do contrato por meio de servidor especialmente designado.
5. Comunicar por escrito à CONTRATADA qualquer falha ou deficiência do serviço, exigindo a imediata correção.
6. Notificar a CONTRATADA qualquer irregularidade encontrada na execução dos serviços.
7. Aplicar as penalidades por descumprimento do contrato de prestação de serviços.
8. Disponibilizar à CONTRATADA todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes neste Hospital das Clínicas/EBSERH.
9. Prestar à CONTRATADA informações e esclarecimentos que venham a ser solicitados e que digam respeito ao objeto da contratação.
10. Solicitar à CONTRATADA a substituição de quaisquer equipamentos, materiais, utensílios e ferramentas, considerados ineficientes ou obsoletos ou que causem prejuízos aos serviços executados.
11. Examinar a qualidade dos insumos e gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo.
12. Conferir e aprovar o quantitativo das refeições efetivamente fornecidas/distribuídas.
13. Realizar avaliação mensal de desempenho e qualidade dos serviços prestados.
14. Avaliar o conteúdo programático das capacitações a serem ministradas pela CONTRATADA.
15. Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas no contrato.
16. Encaminhar, para liberação de pagamento, as faturas aprovadas da prestação de serviços.
18. Entregar à CONTRATADA, quando do início da prestação do serviço, relação onde conste: descrição e estado de conservação da área física, relação de equipamentos e de utensílios disponibilizados.
19. O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente Contrato, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATADA

1. Prestar os serviços de acordo com o Guia de Operacionalização da Unidade de Alimentação e Nutrição (Anexo XX do TR), cumprindo o Manual de Boas Práticas e normas sanitárias vigentes, estabelecendo Procedimentos Operacionais Padronizados para todas as atividades inerentes à execução do serviço.
2. Executar os serviços de fornecimento de dieta e refeições, objeto desta contratação, em conformidade com as normas técnicas e especificações deste contrato, com o Edital e seus anexos, com a proposta de preços, com as normas legais pertinentes e orientações e determinações do CONTRATANTE, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.
3. Designar por escrito, preposto (s) que tenha (m) poderes para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato.
4. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, sob pena de rescisão.
5. Assumir todas as despesas relativas à mão de obra, aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao fornecimento de todas as refeições especificadas neste contrato, assim como todas as demais despesas decorrentes do contrato, sem qualquer acréscimo ou responsabilidade ao CONTRATANTE, seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento de suas obrigações.
6. Sujeitar-se à fiscalização por parte do CONTRATANTE, por meio de servidores por ela indicados e prestar, a qualquer tempo, os esclarecimentos solicitados para o fiel desempenho das atividades contratadas.
7. Fiscalizar o perfeito cumprimento da prestação de serviço a que se obrigou, cabendo-lhe totalmente os ônus decorrentes. Tal fiscalização dar-se-á independentemente da exercida pela CONTRATANTE.
8. Corrigir com presteza as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Unidade de Nutrição HC/UFG/EBSERH, especificando o prazo para solucionar o problema identificado, de forma que seja analisado e avaliado a correção imediata pela Contratante.
9. Indenizar terceiros e/ou o HC-UFG/EBSERH, mesmo em caso de ausência ou omissão de fiscalização de sua parte por quaisquer danos ou prejuízos causados, devendo adotar todas as medidas preventivas com fiel observância às exigências das autoridades competentes e às disposições legais vigentes.
10. Permitir o acesso do CONTRATANTE a todas as dependências da cozinha onde serão preparados os alimentos, facilitando desta forma a fiscalização.
11. Emitir nota fiscal própria e obrigatoriamente com o mesmo número de inscrição do Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ) apresentado nos documentos requisitados para habilitação. Não serão aceitas notas fiscais emitidas com outro CNPJ, mesmo de filiais ou da matriz.
12. Apresentar listagem de seus fornecedores, notas fiscais de gêneros adquiridos, marcas de produtos e/ou fichas técnicas e de preparações, referentes ao objeto licitado, quando solicitado pela Unidade de Nutrição HC/UFG/EBSERH.
13. Manter, sob as penas da lei, sigilo sobre quaisquer dados, informações, documentos do HC-UFG/EBSERH de que venha tomar conhecimento ou ter acesso ou que venha a ser-lhe confiados sejam relacionados ou não com o objeto do contrato.
14. Prestar esclarecimentos que forem solicitados pelo HC-UFG/EBSERH, cujas reclamações se obrigam a atender prontamente, bem como dar ciência a esta instituição imediatamente e por escrito de qualquer anormalidade que verificar quando da execução do contrato de prestação de serviço.
15. Controlar o número e tipo de todas as refeições servidas diariamente, mantendo disponíveis os respectivos registros.
16. Em caso de problemas que impliquem em descontinuidade dos serviços contratados nas dependências do hospital, a contratada deverá garantir o preparo de todas as refeições e produção da unidade de dietas especiais e lactário, para os pacientes, acompanhantes, doadores banco sangue, plantonistas, em outra Unidade de Alimentação e Nutrição, dando continuidade aos serviços em tempo hábil até o retorno das atividades normais, sem ônus adicional a contratante. A contratante permanecerá o direito de diligência às dependências utilizadas para esse fim.
17. Encaminhar ao CONTRATANTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, UNIDADE DE DIETAS ESPECIAIS E LACTÁRIO, contendo o Cronograma, Normas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).
18. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os produtos e materiais usuais em produção, manipulação e distribuição de refeições e aqueles de uso da Unidade de Dietas Especiais e Lactário, tais como: gêneros alimentícios, dietas enterais, fórmulas infantis, suplementos industrializados, módulos de nutrientes, utensílios de uso e reuso, materiais de limpeza, embalagens descartáveis, equipamentos de proteção individual descartável (para manipulação de alimentos), profissionais necessários à produção e distribuição de refeições e, ainda, os equipamentos que não constem na lista de patrimônio da contratante.
19. Responsabilizar-se pelos veículos eventualmente envolvidos na execução dos serviços.

20. Responsabilizar-se por eventuais paralisações dos serviços, por parte dos seus funcionários, substituindo o funcionário ausente no prazo máximo de uma 02 (duas) horas após o início da respectiva jornada, sem repasse de qualquer ônus à Contratante, para que não haja interrupção dos serviços prestados e que os horários estipulados neste contrato sejam respeitados.
21. Responsabilizar-se por quaisquer danos pessoais e/ou materiais ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços, com observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação pertinentes ao objeto do serviço em comento.
22. Responder ao CONTRATANTE pelos danos materiais, físicos ou avarias, causados por seus funcionários e encarregados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, devendo ser adotadas providências necessárias dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após comunicado pelo CONTRATANTE.
23. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e pessoais causados por seus funcionários, dolosa ou culposamente, aos bens da união e de terceiros, assumindo todo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei.
24. Ter observância à legislação pertinente ao objeto conforme as referências normativas relacionadas.
25. Cumprir e responsabilizar-se integralmente pelo serviço contratado, nos termos da legislação vigente.
26. Dar ciência imediata e por escrito ao CONTRATANTE referente a qualquer anormalidade que verificar na execução dos serviços.
27. Providenciar o ressarcimento de qualquer dano ou prejuízo que causar, por ação ou omissão, ao Contratante ou a terceiros.
28. Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança no HCGO/EBSERH, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, que dispõe sobre a vedação do nepotismo no âmbito da administração pública federal.
29. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do Contratante ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução do objeto deste contrato, devendo orientar seus empregados nesse sentido.
30. Proceder à contagem e registro do número de refeições, extras, dietas enterais/fórmulas/suplementos/módulos, fornecidas/distribuídas, em conjunto com o fiscal do CONTRATANTE, e, de acordo com o mecanismo de controle padronizado (vale refeição, catraca, escala de trabalho, mapa de produção e dispensação da UDE, mapa de distribuição para pacientes, etc.).
31. Reparar, corrigir, remover, refazer ou substituir às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da sua execução.
32. Dispor de espaço fora das dependências do CONTRATANTE para estocagem de quantidades que excedam a capacidade de armazenamento da Unidade de Nutrição, mantendo sob sua responsabilidade, almoxarifado próprio para armazenamento dos seus materiais e insumos necessários ao atendimento do objeto deste contrato, sem ônus para a Contratante.
33. Adotar alternativas de solução às contingências, tais como: falta de água, energia elétrica/gás, quebra de equipamentos, reforma, desinsetização e outros, assegurando a prestação do serviço de forma adequada e continuada.
34. Responsabilizar-se única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo.
35. Permitir o acesso de visitantes, com anuência da Contratante, e no caso de acesso às áreas de manipulação de alimentos, somente com paramentação adequada.
36. Permitir a presença, com anuência do CONTRATANTE, de estagiários, residentes e pesquisadores devidamente cadastrados para o desenvolvimento de seus trabalhos no local.
37. Responsabilizar-se pelas chaves referentes às áreas físicas utilizadas para execução dos serviços, objeto do contrato. Ao CONTRATANTE reserva-se o direito de manter cópias de todas as chaves das instalações colocadas à disposição da Contratada.
38. Manter um controle de acesso ao refeitório bem como recusar atendimento, neste espaço, de pessoas não autorizadas pela Contratante, solicitando sempre a identificação dos usuários.
39. Fornecer uniformes completos e equipamentos de proteção individual aos seus funcionários. Os modelos dos uniformes deverão ser previamente aprovados pela contratante.
40. Recolher, em até uma hora após o início da distribuição das refeições, os utensílios, descartáveis e resíduos proveniente de toda a alimentação fornecida.
41. Realizar controle de resto ingesta de pacientes e no refeitório, através de planilhas de indicadores, definidas e aprovadas em conjunto com a contratante.
42. Fornecer dados e/ou executar os indicadores solicitados pela contratante.
43. Promover atividades de educação nutricional para o público atendido no refeitório.
44. Responsabilizar-se pela manutenção e troca dos elementos filtrantes e filtros de água da Unidade de Alimentação e Nutrição, Copas, Unidade de Dietas Especiais e Lactário, mantendo atualizado o cronograma e registro das trocas.
45. Refazer os serviços sempre que solicitado pela contratante, quando estiverem em desacordo com as técnicas e procedimentos aplicáveis aos mesmos, sem ônus para a contratante.
46. Ajustar, quando for o caso, o valor da fatura conforme resultado da avaliação do grau de eficiência da prestação dos serviços, prevista neste contrato.
47. Iniciar a prestação dos serviços na data estipulada neste contrato.
48. Apresentar, mensalmente, a Nota Fiscal/Fatura discriminativa dos fornecimentos de dietas, no primeiro dia útil do mês subsequente àquele a que se referem o fornecimento.
49. Manter na Região Metropolitana de Goiânia escritório aparelhado para dar suporte à execução do contrato que vier a ser celebrado.
50. Assumir inteira responsabilidade por quaisquer acidentes que possam vir a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, e por tudo quanto às leis trabalhistas lhes asseguram, ficando responsável, inclusive, por quaisquer danos ou prejuízos porventura causados à CONTRATANTE ou a terceiros, devendo ser adotadas, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, as providências necessárias ao integral ressarcimento dos mesmos.
51. Respeitar e fazer cumprir as normas de segurança e medicina do trabalho, previstas na legislação pertinente.
52. Apresentar ao CONTRATANTE na data de início da prestação dos serviços, para efeito de controle de acesso às suas dependências, a relação nominal dos trabalhadores empregados na execução do contrato, inclusive informar todas as ocorrências de afastamento definitivo e novas contratações de empregados, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
53. Manter seu pessoal, uniformizado, identificando-os mediante crachás com fotografia recente e provendo-os dos Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados às atividades.

54. Disponibilizar dados para os projetos de pesquisa, ensino e extensão desenvolvidos pela contratante.

55. Quando não for possível a verificação da regularidade no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a empresa CONTRATADA deverá entregar ao setor responsável pela fiscalização do contrato, até o dia trinta do mês seguinte ao da prestação dos serviços, os seguintes documentos: 1) prova de regularidade relativa à Seguridade Social; 2) certidão conjunta relativa aos tributos federais e à Dívida Ativa da União; 3) certidões que comprovem a regularidade perante as Fazendas Estadual, Distrital e Municipal do domicílio ou sede do contratado; 4) Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e 5) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

56. Seguir e obedecer às orientações e rotinas estipuladas pelo CONTRATANTE.

57. Responsabilizar-se por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, desde os salários de pessoal neles empregados, como também os encargos sociais, previdenciários e trabalhistas, assim como taxas, impostos e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade pactuada.

58. O descumprimento de qualquer obrigação prevista neste contrato ou no Termo de Referência sujeitará a CONTRATADA às sanções administrativas estipuladas.

59 - Obrigações da CONTRATADA Relativas ao fornecimento de Dietas Especiais e Lactário

59.1. Fornecer, preparar e distribuir as fórmulas, bem como todos os insumos, materiais e mão de obra relacionados à Terapia Nutricional Via Oral (TNVO), dietas enterais, mamadeiras e fórmulas infantis, conforme discriminado nos Anexos XXI, XXII e XXIII do Termo de Referência.

59.2. Fornecer frascos, adaptadores, equipos de dieta enteral (com certificado de qualidade e aprovados pela contratante), descartáveis, mamadeiras, chucas e respectivos bicos.

59.3. Fornecer bicos de mamadeiras diferenciados para pacientes com patologias especiais.

59.4. Realizar a troca das mamadeiras, chucas e bicos que não estejam em condições adequadas de uso ou quando solicitado pela contratante.

59.5. Utilizar produtos adequados para a desinfecção das mamadeiras, chucas e bicos, com registro nos órgãos competentes.

59.6. Cumprir a Legislação Brasileira implantando as Boas Práticas de Manipulação e o sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APCCCA).

59.7. A Terapia de Nutrição Enteral (NE) deverá obedecer aos requisitos mínimos definidos na legislação vigente, em especial na Resolução nº 63, de 06 de julho de 2000 - Diretora Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, RDC 21/2015 – Dispõe sobre o regulamento técnico de fórmulas para nutrição enteral e RDC 22/2015 – Dispõe sobre o regulamento técnico de compostos de nutrientes e de outras substâncias para fórmulas para nutrição enteral e dá outras providências.

59.8. O preparo na Unidade de Dietas Especiais e Lactário deverá seguir a prescrição dietética do nutricionista e a legislação vigente, com procedimentos descritos no Manual de Boas Práticas de Produção da UDE e conforme recomendações dos Cadernos de Boas Práticas da EBSERH.

59.9. Elaborar e manter atualizados os Manuais de Boas Práticas de Produção e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) da Unidade de Dietas Especiais e Lactário, de acordo com a legislação vigente, apresentando-os à contratante em um prazo máximo de 30 dias, a partir do início da execução do Contrato.

59.10. Garantir o controle de qualidade da nutrição enteral, oral, mamadeiras e fórmulas infantis, atendendo às legislações vigentes e as recomendações da contratante;

59.11. Realizar mensalmente, às suas expensas, análise microbiológica por amostragem, dos manipuladores, ambiente, utensílios, equipamentos, preparações (Nutrição Enteral, Oral, Mamadeiras, Fórmulas Infantis) e da água utilizada na UDE e Lactário, conforme especificado no Anexo XXI do Termo de Referência, em laboratório previamente aprovado pela contratante.

59.12. Utilizar etiqueta adesiva autocolante para a impressão da identificação de toda a produção da UDE e lactário, atendendo a legislação vigente e as recomendações da contratante.

59.13. As etiquetas deverão ter identificação por código de barra, para controle da produção, dispensação e das modificações de leitos (ver Anexo XXI do TR). Todo o equipamento necessário a essa operacionalização deverá ser disponibilizado pela contratada.

60. Obrigações da CONTRATADA Relativas aos Equipamentos, Utensílios e Dependências Físicas da Unidade de Alimentação e Nutrição, Unidade de Dietas Especiais e Lactário

60.1. Realizar a instalação da infraestrutura necessária à execução das atividades objeto da contratação até a data de início da prestação dos serviços, mediante agendamento com a Unidade de Nutrição do CONTRATANTE.

60.2. Disponibilizar equipamentos (incluindo os de informática), mobiliários, ferramentas e utensílios que necessários à execução da prestação dos serviços contratados, que não tenham sido disponibilizados pelo CONTRANTE, instalando-os às suas expensas em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas e compatíveis com a boa execução dos serviços.

60.3. Efetuar, imediatamente, a reposição de equipamentos e utensílios de propriedade do CONTRATANTE que forem inutilizados por quebra ou extravio. As especificações técnicas e o modelo dos equipamentos e utensílios a serem substituídos deverão ter prévia autorização da CONTRATANTE.

60.4. Entregar os equipamentos e utensílios sucateados de propriedade do CONTRATANTE, que forem inutilizados por quebra ou extravio para que seja providenciada a baixa patrimonial.

60.5. Realizar e assumir o ônus da manutenção preventiva e corretiva, inclusive com reposição de peças, tanto dos seus equipamentos como os do CONTRATANTE que estejam sob sua responsabilidade e uso.

60.6. Responsabilizar-se pela manutenção predial (efetuar reparos e adaptações que se façam necessários) das dependências que envolvem a operacionalização e preparo das refeições, às suas expensas, respeitando o projeto original da obra, de acordo com orientação, supervisão e anuência formal da CONTRATANTE.

60.7. Garantir conduta adequada na utilização dos materiais, utensílios, equipamentos e ferramentas, objetivando a correta execução dos serviços.

60.8. Garantir que as dependências vinculadas a execução dos serviços, bem como as instalações e equipamentos colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender à execução do objeto contratado.

60.9. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da CONTRATANTE.

60.10. Proceder ao uso, limpeza e desinfecção dos equipamentos e utensílios de acordo com as recomendações dos fabricantes para efeito de preservação das garantias.

60.11. Realizar a limpeza e esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário.

60.12. Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados a prestação de serviço, realizando reparos imediatos.

60.13. Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás combustível utilizado na execução dos serviços.

60.14. Toda troca de cilindros de GLP deverá ser feita em horário comercial e ter o acompanhamento do Engenheiro Mecânico do Hospital das Clínicas ou profissional habilitado designado pelo Setor de Infraestrutura Física.

60.15. As trocas de cilindros de GLP deverão ocorrer em horário administrativo (8:00 às 17:00) entre segunda-feira e sexta-feira.

60.16. Toda troca de cilindros de GLP será seguida de inspeção realizada pelo Engenheiro Mecânico do Hospital das Clínicas ou profissional habilitado designado pelo Setor de Infraestrutura Física.

60.17. Não será permitido o armazenamento de cilindros de GLP em qualquer local do Hospital das Clínicas da UFG, que não na Central de GLP. O não cumprimento deste requisito representa risco à vida dos profissionais e pacientes do HC/UFG e poderá acarretar em sanções administrativas pela CONTRATANTE à CONTRATADA.

60.18. Ressarcir ao CONTRATANTE as despesas relativas ao consumo de água e tratamento de esgotos e de energia elétrica, utilizados na execução do objeto da contratação.

60.19. Responsabilizar-se pelo controle da qualidade e troca periódica de todos os filtros de água e elementos filtrante instalados nas dependências da cozinha, colocadas à sua disposição, apresentando registro da efetiva troca.

60.20. Utilizar para a distribuição das refeições, carros térmicos quentes e frios fechados, previamente aprovados pela CONTRATANTE.

61. Obrigações da CONTRATADA relativas à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos utilizados e predial

61.1. Realizar a manutenção preventiva em todos os equipamentos utilizados na cozinha industrial, sem qualquer ônus para o CONTRATANTE, conforme manual do equipamento, plano de manutenção do CONTRATANTE e/ou orientações do Setor de Infraestrutura Física do CONTRATANTE. As manutenções deverão seguir, no mínimo:

61.1.1. Manutenção autônoma diária (realizada pelo manipulador/operador): Limpeza dos equipamentos interna e externamente;

61.1.2. Manutenção autônoma semanal (realizada pelo manipulador/operador): Limpeza dos equipamentos interna e externamente, drenagem e limpeza superficial das coifas;

61.1.3. Manutenção técnica mensal (realizada com supervisão técnica): Drenagem e limpeza com produto adequado ao material das coifas, limpeza da superfície interna e externa dos equipamentos, troca de peças de consumo como filtros (conforme manual do equipamento), limpeza dos trocadores de calor do equipamento;

61.1.4. Manutenção técnica anual (realizada com supervisão técnica): Limpeza da coifa e de seus dutos, troca de peças previstas no manual, limpeza de grande porte do equipamento com desmontagem de partes do equipamento (se necessário).

61.2. Apresentar cronograma de manutenção preventiva de equipamentos e instalações físicas e relatório mensal informando as ações corretivas realizadas em cada equipamento.

61.3. Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio ou material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade do Contratante.

61.4. A manutenção corretiva nos equipamentos disponibilizados pelo CONTRATANTE à CONTRATADA e os equipamentos da própria CONTRATADA deverá ser realizada no prazo de 24 (vinte e quatro) horas contadas da identificação do problema.

61.5. Solicitar autorização ao CONTRATANTE para retirar qualquer equipamento das dependências do Hospital das Clínicas para fins de manutenção, tendo em vista as normas de controle de bens.

61.6. Gerar relatório fotográfico mensal de manutenção, com detalhes do que foi feito e atestando pleno funcionamento de todos os equipamentos, com capítulos específicos para equipamentos da CONTRATADA e equipamentos cedidos pelo CONTRATANTE.

61.7. A realização das manutenções preventivas e corretivas deverão ser programadas, devendo cópia da programação ser encaminhada ao CONTRATANTE para fins de acompanhamento, caso seja necessário.

61.8. Comunicar, previamente, ao Setor de Infraestrutura Física do CONTRATANTE, formalmente, a realização de manutenção corretiva que exija o emprego de solda, para fins de acompanhamento.

61.9. Realizar, anualmente, inspeção técnica (NR 13) em todos os equipamentos utilizados na cozinha que operam com pressão e possuem válvula de segurança, sendo obrigatório o envio dos respectivos relatórios ao Setor de Infraestrutura Física do CONTRATANTE.

61.11. A manutenção preventiva dos equipamentos utilizados e instalados na cozinha compreende a obrigação da CONTRATADA de realizar, semanalmente, a limpeza e drenagem das coifas e lavadoras de gases e, anualmente, a limpeza dos dutos e do exaustor das coifas e da coifa lavadora de gases.

61.12. Manutenção e adequações prediais que se fizerem necessárias nas dependências e instalações físicas do Serviço de Alimentação e Nutrição (UAN), mediante anuência prévia da Contratante, para as quais não haverá ressarcimentos sob nenhuma hipótese.

62. Obrigações da CONTRATADA relativas à equipe de trabalho

62.1. Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho Profissional.

62.2. Manter em serviço permanente, equipe capacitada, com escolaridade compatível, com as funções exigidas, devidamente registradas em suas carteiras de trabalho, de forma a garantir a execução do serviço licitado.

62.3. Para a execução dos serviços, a CONTRATADA deverá possuir profissionais com formação, habilidades e conhecimentos necessários à execução do objeto da contratação visada.

62.4. Fornecer ao CONTRATANTE, no início da prestação dos serviços objeto deste contrato, relação nominal de todos os funcionários constando: nome, endereço residencial e telefone.

62.5. Alocar os funcionários na execução do objeto da contratação somente após efetiva capacitação pertinente aos Serviços. A capacitação deverá ter prévia avaliação do conteúdo programático por parte do Gestor e/ou Fiscal do Contrato contemplando fundamentalmente: Noções, fundamentos, conceitos e princípios de Nutrição e Alimentação Hospitalar; Noções de infecção hospitalar; Noções de manipulação de alimentos; Uso correto de EPI's e EPC's; Comportamento organizacional; Motivação com ênfase na Política de Humanização do SUS; Normas e deveres; Rotina de trabalho a ser executada; Higiene pessoal no Serviço; Saúde e segurança no trabalho; Tipos de dietas, dietas especiais, dietas enterais e fórmulas infantis servidas nos hospitais; Segurança alimentar; Técnicas de preparo e conservação de alimentos e Educação ambiental.

62.6. Manter em atividade na execução dos serviços objeto da contratação, número de profissionais suficientes para uma escala de trabalho que atenda as características e especificidade do objeto contratado, mantendo profissionais nos horários predeterminados, observando o funcionamento ininterrupto deste Hospital das Clínicas.

62.7. Realizar pelo menos uma capacitação semestral com sua equipe técnica e funcionários, enfocando os padrões de dietas hospitalares fornecidos e procedimentos de higiene na manipulação de alimentos, dietas orais, enterais e fórmulas infantis e outros temas que se fizerem necessários. A capacitação deverá ser comprovada mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes.

62.8. Designar e apresentar ao CONTRATANTE um profissional supervisor com formação em Nutrição, comprovadamente capacitado em:

62.8.1. Técnicas, fundamentos, conceitos e princípios em Produção e Distribuição de Alimentação e Nutrição Hospitalar;

62.8.2. Pensamento estratégico com capacidade de decisão e solução de problemas, para supervisionar e garantir a execução dos serviços dentro das normas de boas práticas e qualidade estabelecidas na legislação vigente.

62.9. A empresa contratada deverá disponibilizar técnicos em nutrição para apoio às atividades da área clínica, da UDE e Lactário e para a produção de refeições na Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), para desempenho das atividades especificadas no anexo XXVII do Termo de Referência, em conformidade com a resolução nº 605/2018 do Conselho Federal de Nutricionistas ou outras posteriormente publicadas com postos de trabalho em cada clínica de internação, um posto de trabalho na UDE e Lactário, além das atividades inerentes a produção de refeições na UAN, conforme quadros 1 a 5.

62.10. Fornecer, às suas expensas, todo equipamento de higiene e segurança do trabalho aos seus funcionários no exercício de suas funções, provendo-os com equipamentos de proteção individual EPI's de acordo com a situação de risco.

- 62.11. Manter disciplina entre os seus funcionários no local de trabalho, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer funcionário considerado com conduta inconveniente.
- 62.12. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus funcionários acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados/líder de equipes;
- 62.13. Responsabilizar-se por danos ou prejuízos que vier a causar à Contratante ou a terceiros, em decorrência da execução do objeto, ou danos advindos de qualquer comportamento de seus funcionários em serviço, correndo às suas expensas sem quaisquer ônus para a Contratante.
- 62.14. Comprovar, quando solicitado, o registro e regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutrição.
- 62.15. Observar, obrigatoriamente, as seguintes Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego, relativas à segurança e medicina do trabalho: Norma Regulamentadora Nº 05 - Comissão Interna de Prevenção de Acidentes; Norma Regulamentadora Nº 06 - Equipamentos de Proteção Individual – EPI; Norma Regulamentadora Nº 07 - Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO; Norma Regulamentadora Nº 09 - Programas de Prevenção de Riscos Ambientais; Norma Regulamentadora Nº 15 - Atividades e Operações Insalubres.

63. Obrigações da CONTRATADA quanto à Higiene

- 63.1. Apresentar ao CONTRATANTE, para aprovação, POPs de higienização que obedeçam à legislação sanitária vigente, garantindo que os funcionários envolvidos estejam treinados para a correta execução dos mesmos.
- 63.2. Responsabilizar-se pela higienização completa (limpeza e desinfecção) de equipamentos e todas as dependências físicas utilizadas e/ou colocadas à sua disposição, incluindo pisos e paredes, mantendo funcionários à parte dos manipuladores de alimentos com atribuição específica dos processos de higienização de pisos, paredes e sanitários.
- 63.3. Responsabilizar-se pela higienização da Unidade de Dietas Especiais e Lactário com particular atenção à desinfecção periódica requisitada pela CCIH.
- 63.4. Distribuir, nos sanitários do ambiente sob sua responsabilidade, papel higiênico, sabonete líquido anti-bactericida, papel toalha e álcool gel, garantindo a manutenção e abastecimento.
- 63.5. Utilizar produtos destinados ao uso em cozinha industrial para higienização, sanitização e desinfecção específicos para alimentos, utensílios, equipamentos e ambiente.
- 63.6. Cumprir a Legislação Sanitária Municipal. Nos casos em que não houver legislação vigente no âmbito municipal, que se cumpra a Legislação Sanitária Estadual e/ou Federal.

64. Obrigações da CONTRATADA quanto à Aquisição, Recebimento, Armazenamento e Controle de Estoques

- 64.1. Executar o controle dos gêneros e de produtos alimentícios quanto ao transporte, recebimento, qualidade, conservação, armazenamento, acondicionamento, pré-preparo, preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências legais vigentes.
- 64.2. Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas, fichas técnicas e amostras dos produtos utilizados quando solicitados pela Contratante.
- 64.3. Executar o recebimento de mercadorias na área disponibilizada pelo CONTRATANTE (Unidade de Almoxarifado do HCGO/EBSERH), respeitando as normas, rotinas e horários do setor.
- 64.4. Realizar controle de qualidade no recebimento, destacando funcionário habilitado para tal, garantindo gêneros alimentícios de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade.
- 64.5. Manter seu estoque de matéria-prima em nível seguro do ponto de vista higiênico sanitário, compatível com as quantidades estabelecidas no presente contrato e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade e prazos de validade.
- 64.6. Estocar os gêneros, produtos alimentícios e demais materiais de consumo conforme legislação vigente.

65. Obrigações da CONTRATADA sobre o Preparo e Distribuição de Refeições

- 65.1. Executar o preparo das refeições observando as técnicas dietéticas e os padrões de higiene e segurança recomendados.
- 65.2. Permitir a degustação prévia de todas as preparações e realizar alterações, substituições ou descarte conforme sejam solicitadas. A degustação será realizada por nutricionista designada pela Contratante, com o preenchimento do *check list* (Anexo XXVIII do TR).
- 65.3. Executar o porcionamento de acordo com os Anexos II ao XIX, XXII do Termo de Referência e os elementos constitutivos dos padrões de dietas constantes no Anexo II do Termo de Referência.
- 65.4. Executar a distribuição nas clínicas segundo as normas estabelecidas pela Contratante e orientações da Unidade de Nutrição Clínica.
- 65.5. Conferir, sempre que solicitado, o porcionamento per capita das preparações de acordo com o previsto no contrato, por meio de procedimentos de pesagem.
- 65.6. Cumprir os horários estabelecidos para distribuição de refeições, nutrição enteral, fórmulas infantis, água e demais preparações da unidade de dietas especiais.
- 65.7. Realizar coleta diária de amostras de todas as preparações e refeições produzidas na UAN, UDE e Lactário, 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 (setenta e duas) horas, visando o monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e outras providências que se fizerem necessárias.
- 65.8. Realizar mensalmente, na presença de um representante da Contratante, coleta de amostras aleatória da produção da UAN, UDE e Lactário, em data escolhida pela Contratante e encaminhar para análise microbiológica em laboratório da UFG ou conveniado à Vigilância Sanitária. O laudo final da análise será emitido em duas vias, sendo uma destinada à Contratada e outra enviada diretamente à Contratante até o dia 25 do mês corrente.
- 65.9. Todo o custo com as análises microbiológicas será assumido pela Contratada, inclusive com as embalagens, lacres e transporte do material.
- 65.10. Realizar a distribuição das dietas nas clínicas e no refeitório conforme as normas e porcionamentos estabelecidos nos Anexos de III ao XX do Termo de Referência.
- 65.11. Controlar a entrada e saída de comensais do refeitório durante a distribuição e registrar o número de refeições servidas para efeito de faturamento.
- 65.12. Permitir que a Contratante supervisione e fiscalize os registros de refeições servidas no refeitório.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS BOAS PRÁTICAS AMBIENTAIS

1. Para Uso Racional da Água a contratada deverá:

- 1.1. Colaborar com as medidas de redução de consumo e uso racional da água, cujos encarregados devem atuar como facilitadores das mudanças de comportamento de funcionários da Contratada, conscientizando-os sobre atitudes preventivas.
- 1.2. Identificar pontos de uso/hábitos e vícios de desperdício de água. Na identificação das atividades de cada ponto de uso, os empregados deverão ser treinados e orientados sistematicamente contra hábitos e vícios de desperdício, conscientizando os empregados sobre atitudes preventivas.
- 1.3. Adotar procedimentos corretos com o uso adequado da água, utilizando-a com economia: sem desperdício e sem deixar de garantir a adequada higienização do ambiente, dos alimentos e utensílios, bem como dos funcionários.

1.4. Realizar programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de água, de energia elétrica e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

2. Eficiência energética e uso racional de eletricidade:

2.1. A aquisição de equipamentos consumidores de energia deverá ser realizada de modo que o bem a ser adquirido apresente o melhor desempenho sob o ponto de vista de eficiência energética.

2.2. Deverão ser verificados na aquisição dos equipamentos, quando possível, o selo PROCEL - Programa Nacional de Conservação de Energia Elétrica e o selo INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial.

2.3. Toda instalação (elétrica, gás, vapor etc.) realizada nas dependências do Contratante deverá seguir as normas INMETRO - Instituto Nacional de Metrologia, Normalização e Qualidade Industrial e os padrões internos estabelecidos para seu adequado funcionamento.

3. Coleta seletiva de resíduos sólidos, a contratada deverá:

3.1. Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento diário das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos, caso já implantados nas áreas do CONTRATANTE, em recipientes para coleta seletiva nas cores internacionalmente identificadas.

3.2. Observar as regras do Programa de Coleta Seletiva de Resíduos Sólidos, eventualmente implantados, pela Contratante.

3.3. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.

4. Destinação final de resíduos de óleos utilizados em frituras e cocções

4.1.A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível ou promover a doação para entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520/2002, do Decreto nº 10.024/2019 e do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH, a CONTRATADA que:

1.1. Inexecutar total ou parcialmente o contrato;

1.2. Apresentar documentação falsa;

1.3. Comportar-se de modo inidôneo;

1.4. Cometer fraude fiscal;

1.5. Ensejar o retardamento da execução do objeto da contratação;

1.6. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

1.7. Descumprir qualquer dever ou obrigação elencados no Edital ou no Contrato.

2. São consideradas, também, infrações administrativas na execução do contrato atrasos nos horários de distribuição das refeições, comprometimento da qualidade higiênico-sanitário e outras ocorrências avaliáveis previstas neste contrato.

3. A CONTRATADA ao cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens acima ficará sujeita às seguintes sanções administrativas, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, consoante o previsto artigo 111 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH:

3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretem prejuízos significativos para a CONTRATANTE;

3.2. Multa de:

3.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) ao dia sobre o valor do contrato em caso de atraso ou inexecução da prestação dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias de atraso injustificado. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá o ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato;

3.2.2. 0,5% (cinco décimos por cento) do valor da fatura do correspondente mês da verificação, no caso de a análise microbiológica de alimentos fornecidos apresentar irregularidade ou registro de indicativos de toxinfecção alimentar;

3.2.3. 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia sobre o valor do contrato em caso de atraso ou inexecução da prestação dos serviços, por período superior a 15 (quinze) dias, limitado a 15 (quinze) dias subsequentes. Após o trigésimo dia e a critério da Administração, poderá o ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato;

3.2.4. 3% (três por cento) sobre o valor do contrato, nas hipóteses não previstas nas alíneas anteriores, no caso de inexecução parcial da obrigação assumida;

3.2.5. 5% (cinco por cento) sobre o valor do contrato, no caso de inexecução total da obrigação assumida;

3.2.6. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia, observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas e multa compensatória.

3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o Hospital das Clínicas de Goiás/EBSEH, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

3.4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

4. Também ficam sujeitas às penalidades de suspensão de licitar e impedimento de contratar e de declaração de inidoneidade, previstas nos subitens anteriores, as empresas ou profissionais que, em razão do contrato decorrente desta licitação:

4.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meios dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos.

4.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação.

4.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa, observando-se o procedimento previsto no Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH, na Norma Operacional nº 03/2018/EBSEH, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

7. O valor da multa, quando aplicada, poderá ser deduzido dos valores devidos à contratada ou deduzidos da garantia quando exigida.

8. Após notificada da multa a devedora terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos para efetuar e comprovar o pagamento.
9. Não sendo quitada a multa e comprovada a quitação do valor do débito, a Administração providenciará a inscrição do débito na Dívida Ativa da União, no Cadin e cobrados judicialmente.
10. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso das multas, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
12. Comete falta grave, podendo ensejar a rescisão unilateral da avença, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e do impedimento para licitar e contratar com a Administração Pública, aquele que:
 - 12.1. Não recolher as contribuições sociais, previdenciárias e relativas ao FGTS exigíveis até o momento da apresentação fatura mensal de prestação dos serviços;
 - 12.2. Deixar de realizar o pagamento de salários, do vale-transporte, do auxílio alimentação e demais encargos trabalhistas, relativos aos funcionários empregados na execução dos serviços objeto desta contratação.
13. Na aplicação das sanções administrativas prevista nesta Cláusula, assim são definidas as possíveis faltas:
 - 13.1. Faltas leves: puníveis com a aplicação da penalidade de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial de deveres de pequena monta, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços e à Administração e a despeito delas, a regular prestação dos serviços não fica inviabilizada;
 - 13.2. Faltas graves: puníveis com a aplicação das penalidades de multas e suspensão licitar e impedimento de contratar com Administração Pública pelo prazo de até dois anos nos ou suspensão de licitar e contratar com a administração pelo prazo de até 02 (dois) anos, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos aos serviços e à Administração, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;
 - 13.3. Faltas gravíssimas: puníveis com a aplicação das penalidades de multas, impedimento de licitar e contratar pelo prazo de até dois anos ou declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos relevantes aos serviços da Administração, inviabilizando a execução do contrato em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.
 - 13.4. Ao longo do período contratual, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação pela Administração de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade.
14. O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal, da garantia, ou do crédito existente em relação à CONTRATADA.
15. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA RESCISÃO CONTRATUAL

1. O presente Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 114 e 115 do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas neste contrato.
2. Além dos motivos dispostos no rol exemplificativo constante do normativo supracitado, também configuram motivos para a rescisão contratual:
 - 2.1. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, respeitado ainda o disposto no art. 78 da Lei nº 13.303/2016; a associação da CONTRATADA com outrem; a cessão ou transferência, total ou parcial; bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Edital e no Contrato ou previamente autorizadas pela CONTRATANTE;
 - 2.2. A dissolução da sociedade ou o falecimento da CONTRATADA;
 - 2.3. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CONTRATADA, desde que prejudique a execução do Contrato;
 - 2.4. O perecimento do objeto contratual, tornando impossível o prosseguimento da execução da avença;
 - 2.5. A caução ou utilização, por parte da CONTRATADA, deste Contrato para qualquer operação financeira;
3. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados e registrados em processo administrativo, assegurando-se o direito à prévia e ampla defesa.
4. A rescisão por ato unilateral poderá acarretar as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste Contrato:
 - 4.1. Execução da garantia contratual, para ressarcimento da CONTRATANTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;
 - 4.2. Na hipótese de insuficiência da garantia contratual, a retenção dos créditos decorrentes do Contrato até o limite dos prejuízos causados à CONTRATANTE.
5. Dada a natureza do contrato, se uma das partes houver feito investimentos consideráveis para a sua execução, a rescisão unilateral só poderá produzir efeitos depois de transcorrido prazo compatível com a natureza e o vulto dos investimentos, ou desde que assegurada indenização dos prejuízos decorrentes.
6. Eventual rescisão unilateral do contrato deverá ser proposta com antecedência mínima de 3 (três) meses da data em que se pretende cessar a execução do objeto.
7. O abandono da execução contratual configura motivo para imediata rescisão unilateral.
8. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:
 - 8.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 8.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 8.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA VIGÉSIMA – DAS ALTERAÇÕES, ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 103 e seguintes do Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH.
2. As alterações deverão ser precedidas de instrução processual em que deverão constar, no mínimo:
 - 2.1. Descrição do objeto do contrato com as suas especificações e do modo de execução;
 - 2.2. Descrição detalhada da proposta de alteração;
 - 2.3. Justificativa para a necessidade da alteração proposta e a referida hipótese legal;
 - 2.4. Detalhamento dos custos da alteração de forma a demonstrar que não extrapola os limites legais e que mantém a equação econômico-financeira do contrato;
 - 2.5. Concordância das partes, por escrito, em relação às alterações propostas.
3. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência

expressa da Administração à continuidade do contrato.

4. A CONTRATADA poderá a aceitar, no interesse da Administração, nas mesmas condições assumidas, os acréscimos ou supressões que se fizerem, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor do contrato inicial atualizado, conforme prevê o § 1º do Art. 81, da Lei nº 13.303/2016;

5. O contrato poderá ser alterado, devidamente justificado, na hipótese de ocorrência de situação prevista no Art. 81 da Lei nº 13.303/2016.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA SUBCONTRATAÇÃO

1. Não será permitida a subcontratação, total ou parcial, dos serviços visado neste contrato, como também não será permitido alienar ou transferir direitos decorrentes da contratação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – ANTINEPOSTISMO

1. É vedada à CONTRATADA a nomeação ou qualquer outra forma de pactuação para prestação de serviços de pessoas que apresentem relação de parentesco com agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança ligado a EBSEH, nos termos do que estabelece o art. 7º, do Decreto nº 7.203/10.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – ANTICORRUPÇÃO

1. Para a execução deste Contrato, nenhuma das partes poderá oferecer, dar ou se comprometer a dar a quem quer que seja, ou aceitar ou se comprometer a aceitar de quem quer que seja, tanto por conta própria quanto através de outrem, qualquer pagamento, doação, compensação, vantagens financeiras ou não financeiras ou benefícios de qualquer espécie que constituam prática ilegal ou de corrupção sob as leis de qualquer país, seja de forma direta ou indireta quanto ao objeto deste Contrato, ou de outra forma que não relacionada a este Contrato, devendo garantir, ainda, que seus prepostos e colaboradores ajam da mesma forma.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

1. Os casos omissos serão decididos entre as partes, segundo as disposições contidas na Lei nº 13.303/2016, Regulamento de Licitações e Contratos da EBSEH e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078/1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO

1. Em atenção ao princípio da publicidade, incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de vinte dias daquela data, qualquer que seja o seu valor, ainda que sem ônus.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As partes ficam, ainda, adstritas às seguintes disposições:

1.1. A CONTRATANTE, para atender às necessidades do serviço, poderá, a seu exclusivo critério, alterar, definitiva ou provisoriamente, o horário de início da prestação dos serviços, mediante prévia comunicação à CONTRATADA.

1.2. Em razão de eventuais alterações estruturais da CONTRATANTE, poderá haver modificações nos locais de prestação dos serviços, caso em que a CONTRATADA será notificada para promover as mudanças necessárias.

1.3. É vedado à CONTRATADA caucionar ou ceder os créditos do presente contrato, para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa autorização da CONTRATANTE.

1.4. A CONTRATADA está ciente de que deve guardar por si, por seus empregados, ou prepostos, em relação aos dados, informações ou documentos de qualquer natureza, exibidos, manuseados, ou que, por qualquer forma ou modo, venham tomar conhecimento, o mais completo e absoluto sigilo, em razão dos serviços a serem confiados, ficando, portanto, por força da lei, civil e penal, responsável por sua indevida divulgação e descuidada ou incorreta utilização, sem prejuízo da responsabilidade por perdas e danos a que der causa.

1.5. As condições da estrutura física, das instalações e dos bens móveis disponibilizadas pelo CONTRATANTE à CONTRATADA serão vistoriadas pelo CONTRATANTE na presença da CONTRATADA e será lavrado o respectivo termo de vistoria no qual constarão a descrição dos bens e o estado de conservação e o valor do bens móveis, cujo termo será assinado pelas partes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SÉTIMA – DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Contrato que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Estado de Goiás, com exclusão de qualquer outro.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Contrato foi lavrado em 2 (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes e por 2 (duas) testemunhas.

ANEXO I

ESPAÇOS FÍSICOS DISPONIBILIZADOS À CONTRATADA

ESPAÇOS CEDIDOS PARA USO DA CONTRATADA	
LOCALIZAÇÃO	DESCRIÇÃO E DESTINAÇÃO DO ESPAÇO
SALA Nº 04	Sala dentro do espaço administrativo da unidade de nutrição clínica, com entrada para a Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). Cedida para a empresa terceirizada como sala administrativa.
UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO – ESPAÇO FÍSICO	<ul style="list-style-type: none"> • Área de armazenamento de gêneros menos perecíveis (despensa). • Área de armazenamento de gêneros mais perecíveis (câmaras frias). • Área de pré-preparo (de vegetais); • Área de preparo (cocção, sobremesas, lanches, saladas); • Área de pré-preparo de Carnes; • Área de montagem e distribuição de refeições para pacientes; • Copas de apoio nas clínicas; • • Vestiários masculino e feminino (uso compartilhado com funcionários do CONTRATANTE);
UNIDADE DE DIETAS ESPECIAIS E LACTÁRIO	<ul style="list-style-type: none"> • Todas as dependências da Unidade de Dietas Especiais e Lactário, incluindo sala das nutricionistas.

ANEXO II

BENS MÓVEIS DISPONIBILIZADOS À CONTRATADA

ESPECIFICAÇÃO	QUANT.	ESTADO CONSER.	LOCAL	PATRIMÔNIO TOMB. UFG	PATRIMÔNIO TOMB. EBSERH
Balança eletrônica plataforma 120 kg (MVF)-LG-STD	01	NOVO	UAN	730408	728658
Balança eletrônica 60 kg – Marca Líder	01	NOVO	UAN	730407	728657
Banho maria – Marca: Elvi	02	NOVO	UAN	661271, 661270	587.464, 587.465
Base de apoio para forno combinado – Marca: Wictory	02	NOVO	UAN		
Batedeira planetária industrial 20 litros – Marca: Mana Equipamentos	01	NOVO	UAN	683950	728401
Cafeteira industrial elétrica – Marca: Marchesoni	01	NOVO	UAN	728652	730402
Caldeirão a gás com tampa americana	02	NOVO	UAN	736392, 736393	-----
Caldeirão a gás com tampa autoclavada	01	NOVO	UAN	736394	-----
Carro basculante (Elvi) e mesa de apoio	01/01	NOVO	UAN	661267, 661268	-----
Carro esqueleto (novo)	02	NOVO	UAN	661259, 661260	-----
Estante gradeada em inox 3 planos (usado)	01		UAN	-----	587.456
Fatiador de frios (novo)	01	NOVO	UAN	632056	587.461
Fogão industrial de seis chamas	01	USADO	UAN	661577	587.463
Forno combinado a gás 6 gastronorms – Marca: Wictory	02	NOVO	UAN	730746, 730745	728.993, 728.994
Forno industrial à gás (Frito Maq)	01	USADO	UAN	001978	587.469
Freezer horizontal branco 2 portas (usado)	01	USADO	Despensa	661596	-----
Frigideira basculante – Marca: Grunox FBG 60L	01	NOVO	UAN	736359	-----
Hotbox – marca: Termobox - Carrinho para transporte de mamadeiras	02	NOVO	UAN	683522, 683523	728427, 728.428
Lavadora de louças industrial – marca: MVF lavadoras	01	NOVO	UAN	730744	728.992
Liquificador em aço inox Skymesen	02	USADO	UAN	686511, 666512	887.217
Liquificador em aço inox Skymesen	03	USADO	UAN	686513, 292243, 292243	
Liquidificador em aço inox 8 litros – Marca: Colombo	01	NOVO	UAN	683512	-----
Liquidificador basculante 15 litros – Marca: Vitalex	02	NOVO	UAN	728655	730405, 730406
Liquidificador basculante inox 30 litros - Marca Vitalex	01	NOVO	UAN	683513	728414
Máquina de gelo	01	USADO	UAN	6321259	587.472
Mesa conjugada 4 cadeiras	20	USADO	Refeitório	644884, 644889, 644887, 644885, 644898, 644896,	587.493, 587.485, 587.500, 587.495, 587.484, 587.488,

				644899, 644886, 644886, 644897, 644890, 644895, 644900, 644882, 644893, 644891, 644894, 644892, 644881, 644883	587.487, 587.494, 587.486, 587.492, 587.496, 587.490, 587.497, 587.499, 587.483, 587.489, 587.482, 587.491, 587.498, 587.227
Módulo de pratos e talheres – Marca: Grunox	01	NOVO	UAN	736360	----
Pass-Trough quente em inox	01	USADO	Refeitório	661258	----
Porta detritos com pedal – Marca: Grunox (novo)	04	NOVO	UAN	730734, 730736, 730735, 730732,	728.983, 728.985, 728.984, 728.981
Porta detritos sem pedal – Marca: Elvi	05	NOVO	UAN	661262, 66126, 661261, 661266, 661265	----
Processador industrial de alimentos – Marca: Becker	03	NOVO	UAN	683524, 683525, 631922	597.309
Refrigerador vertical 06 camaras / revestimento externo em aco inox 430 e interno em aco galvanizado – Marca: Gelopar	01	USADO	UAN	685152	587.471
Gastronorms 1/1x 200 mm	09	NOVO	UAN	----	----
Gastronorms extra grande profundidade 200 mm	04	NOVO	UAN	----	----
Sistema de exaustão com climatizadores na Unidade de Alimentação e Nutrição	01	NOVO	UAN	----	----

Prof. Dr. José Garcia Neto

Superintendente – HC-UFG/Ebserh

Adm. Márcia Yassunaga Brito

Gerente Administrativa – HC-UFG/Ebserh

Sr. Vanderson Gomes Porto

Proprietário - Contratada



Documento assinado eletronicamente por **Marcia Yassunaga Brito, Gerente**, em 30/12/2019, às 10:38, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **José Garcia Neto, Superintendente**, em 30/12/2019, às 11:05, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



Documento assinado eletronicamente por **Vanderson Gomes Porto, Usuário Externo**, em 30/12/2019, às 11:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site https://sei.ebserh.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **4531576** e o código CRC **D8C07690**.