PROCESSO PBS-PRC-2023/00857

SELEÇÃO DE FORNECEDORES – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 00070/2023

CONTRATO Nº 0288/2024

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO CONTINUADA DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR, QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE - PB SAÚDE E A EMPRESA MCP REFEICOES LTDA.

FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE - PB SAÚDE, fundação pública de direito privado, entidade da Administração Indireta, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 38.111.778/0001-40, neste ato representada por seu Diretor Superintendente, doravante denominada **CONTRATANTE,** e de outro lado a empresa **MCP REFEICOES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, CNPJ Nº 06.088.039/0001-99, com endereço na Av. Doutor Júlio Maranhão, nº 1210, Guararapes, Jaboatão dos Guararapes – PE, CEP 54.325-440, e-mail: comercial@nutrihouse.com.br, licitacao@nutrihouse.com.br, através de seu representante legal abaixo assinado, neste ato denominada **CONTRATADA,** considerando tudo que consta no **Processo Administrativo PBS-PRC-2023/00857,** RESOLVEM celebrar o presente **CONTRATO** mediante as seguintes cláusulas e condições.

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

O presente contrato rege-se por toda a legislação aplicável à espécie, especialmente, Decreto Estadual nº 40.096/2020, Lei Complementar Estadual nº 157/2020, Regulamento Interno de Compras e Contratações de Itens (RICCS) da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde, e nas suas vacâncias nas normas gerais contidas na Lei de Licitações, e na legislação estadual aplicada à matéria, bem como os preceitos de direito público e pelas disposições presente neste instrumento.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO CONTINUADA DE SERVIÇO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO HOSPITALAR destinados a funcionários, estagiários, residentes, acompanhantes, pacientes e outros autorizados pela Direção do Hospital do Servidor General Edson Ramalho - HSGER e da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB SAÚDE, INCLUINDO a reestruturação, manutenção preventiva e corretiva, fornecimento de peças, utensílios e equipamentos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com fornecimento de todos os insumos/gêneros alimentícios necessários a produção normal e dietética, com utilização da área, instalações e equipamentos, com mão de obra exclusiva, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, parte integrante deste instrumento independentemente de transcrição, nos termos do Regulamento Interno de Compras de Bens e Contratações de Serviços - RICCS:

Nº	DESCRIÇÃO DO ITEM	UND DE FORNECIMENTO	QTD.	VALOR MENSAL (12 MESES)	VALOR ANUAL
1.	Prestação continuada de serviço de alimentação e nutrição destinados a funcionários, estagiários, residentes, acompanhantes, pacientes e outros autorizados pela Direção do Hospital do Servidor General Edson Ramalho - HSGER e da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde – PB Saúde, INCLUINDO a reestruturação, manutenção preventiva e corretiva, fornecimento de peças, utensílios e equipamentos da Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN), com fornecimento de todos os insumos/gêneros alimentícios necessários a produção normal e dietética, com utilização da área, instalações e equipamentos, com mão de obra exclusiva, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.	SERVIÇO	01	R$ 674.582,18	R$ 8.094.986,16

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS RECURSOS FINANCEIROS

2.1. Os recursos financeiros necessários ao custeio do presente CONTRATO ocorrerão de acordo com o contrato de gestão vigente dessa unidade hospitalar, HOSPITAL DO SERVIDOR GENERAL EDSON RAMALHO e será pago através da Conta Corrente relacionada ao contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS PREÇOS E CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

3.1 A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA o valor global de R$ 8.094.986,16 (Oito milhões, noventa e quatro mil, novecentos e oitenta e seis reais e dezesseis centavos), dividido em 12 (doze) parcelas mensais de R$ 674.582,18 (Seiscentos e setenta e quatro mil, quinhentos e oitenta e dois reais e dezoito centavos). O pagamento será realizado proporcionalmente à prestação dos serviços, em até 30 (trinta) dias do atesto da Nota de Fiscal Eletrônica (NF-e), devendo isso ocorrer ao final de cada ciclo mensal de prestação e por meio de Ordem Bancária para a Instituição Financeira, EXCLUSIVAMENTE BRADESCO, cuja proponente mantenha conta corrente de sua titularidade, devendo ocorrer após o recebimento definitivo do bem pelo fiscal do contrato.

3.2. Na impossibilidade da aplicação do prazo contido na cláusula anterior e desde que caracterizada condição indispensável para a obtenção dos itens ou propiciar significativa economia de recursos, o pagamento poderá ser realizado em menor período, desde que apresente condição vantajosa à PB SAÚDE.

3.3 Quaisquer taxas, impostos ou tributos fiscais, ou de outra natureza, que possam incidir sobre o presente Contrato, ou que tenham relação com objeto realizado(s) ficarão a cargo da CONTRATADA.

3.4 Com relação a cobrança do percentual de 1,6% devido ao Empreender/PB, a que se refere o Inciso II, do art. 8º, da Lei nº 9.335, de 25 de janeiro de 2011, c/c o Decreto Estadual 32.086/11, a mesma deverá ser feita no momento do processamento do pedido de pagamento dos fornecedores pela Administração, incluindo-se o recolhimento do percentual de 1,6% do valor total da fatura, para a implementação e operacionalização do Fundo Estadual de Apoio ao Empreendedorismo – Fundo Empreender - PB.

3.5. O pagamento será efetuado mediante crédito em conta corrente da CONTRATADA, por ordem bancária, quando deverão ser mantidas as mesmas condições iniciais de habilitação.

3.6. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito a reajustamento de preços ou a atualização financeira.

3.7. A CONTRATADA se obriga a manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas, inclusive a condição de não empregar trabalhador menor na forma da Lei nº 9.854, de 27.10.99. Assume, ainda, a obrigação de apresentar, junto à Nota Fiscal, os seguintes comprovantes devidamente atualizados:

- prova de regularidade para com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA, compreendendo a Certidão de Quitação de Tributos e a Certidão

quanto à Dívida Ativa – ou outras equivalentes, na forma da Lei – expedidas, em cada esfera do Governo, pelo órgão competente;

- prova de regularidade perante o INSS - Instituto Nacional de Seguro Social, mediante apresentação da CND - Certidão Negativa de Débito;
- prova de regularidade perante o FGTS - Fundo de Garantia do Tempo de Serviço, mediante apresentação do CRF - Certificado de Regularidade de Fundo de Garantia, fornecido pela Caixa Econômica Federal.
- Prova da regularidade trabalhista – CNDT.

3.8. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições licitadas, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, de acordo com as previsões legais.
3.9 O valor estabelecido no contrato não poderá sofrer reajustamento na forma do § 1º da Lei 10.192/01 c/c §1º do art. 28 da Lei nº 9.069/95, obedecendo eventual reajuste ao item 15 do Edital.

CLÁUSULA QUARTA - CARACTERÍSTICAS DA UNIDADE

4.1. A unidade hospitalar é uma instituição portas abertas de médio a grande porte que é distribuído a partir da seguinte configuração: Cirurgia Geral (29), Clínica Médica (83), UTI Adulto Tipo II (09), Unidade de Isolamento (1), UTI Neonatal Tipo II (10), Unidade de Cuidados Intermediários Neonatal Convencional (04), Obstetrícia Clínica (27), Obstetrícia Cirúrgica (12), Pediatria Clínica (02) e Hospital-dia (04), serviço de urgência/emergência, ambulatoriais e assistenciais. É um hospital de referência nacional na assistência, na prevenção e articulação de políticas públicas em saúde. Possui 181 leitos de internação hospitalar distribuídos em 01 andar.
4.2. O item acima traz os leitos ativos considerando a vigência do mês de setembro do ano em curso. É importante mencionar a previsão de aumento de 30% do número de leitos nos meses subsequente para nortear a empresa na correta formação do preço, tomando-se como parâmetro os critérios de previsibilidade. Esse entendimento faz-se necessário para que se compreenda a situação atual do número de leitos na instituição, bem como a possibilidade de posterior expansão.
4.3. ENDEREÇO DA UNIDADE: Rua Eugênio Lucena Neiva, S/N - Jardim 13 de Maio, João Pessoa/PB CEP: 58.025-020

CLÁUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica, observadas as características técnicas, conforme especificações apresentadas no Anexo I, II e III do TERMO DE REFERÊNCIA.

5.2. A CONTRATADA deverá executar sob a supervisão do SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE, de acordo com os padrões estabelecidos neste Termo de Referência (conforme o ANEXO I e ANEXO II), o planejamento de cardápios, o preparo e a distribuição das refeições;

5.3. O sistema de distribuição das refeições para pacientes será centralizado, ou seja, as refeições serão preparadas e porcionadas na cozinha, sendo transportadas para as enfermarias;

5.4. As copas das unidades de internação deverão ser utilizadas somente como pontos de apoio à distribuição. A CONTRATADA deverá manter disponível uma quantidade mínima de itens que agilizem o atendimento às solicitações dos pacientes e otimize o trabalho das copeiras, como: copos descartáveis, talheres, canudos, guardanapos, sachês.

5.5. O movimento de carga e descarga dos gêneros será feito em horário aprovado pela SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE.

5.6. A conferência do número de refeições servidas será feita por um funcionário da CONTRATADA, juntamente com um do SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE, através da comparação dos instrumentos de controle de cada uma das partes. Em caso de impasse quanto ao quantitativo fornecido, prevalecerá a totalização do SETOR DE NUTRIÇÃO.

5.7. A CONTRATADA deverá investir, com uso de técnicas gastronômicas, em pelo menos uma nova preparação por mês e em novas formas de preparo, métodos de cocção. Técnicas de corte de ingredientes, condimentos e novas formas de apresentação das preparações servidas aos pacientes, no refeitório, nos serviços de coffee breaks e nas reuniões de colegiado diretor, de acordo com a aprovação do SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE.

5.8. A CONTRATADA se obriga a padronizar as preparações mediante utilização de fichas técnicas, contendo as quantidades dos gêneros, as instruções detalhadas de preparo, rendimento, valor nutricional, porcionamento e apresentação. Estas fichas deverão estar disponíveis para consulta do SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE, sempre que solicitadas.

5.9. A CONTRATADA deverá padronizar o porcionamento das refeições dos pacientes, de acordo com suas necessidades nutricionais e padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE; deverão ser disponibilizados balcões térmicos para este porcionamento, em quantidade suficiente para as dietas com e sem sal.

5.10. A CONTRATADA deverá apresentar amostra de todas as preparações com antecedência mínima de 90 minutos do horário estipulado para o início da distribuição, para que haja tempo hábil para as devidas alterações. O nutricionista designado pela CONTRATANTE fará a degustação destas preparações, solicitando a modificação ou substituição daquelas consideradas inadequadas, a seu critério.

5.11. HORÁRIO DAS REFEIÇÕES:

5.12. Todas as refeições serão fornecidas nos horários estabelecidos abaixo, observando que as mesmas deverão estar sendo entregues neste momento para os seus respectivos usuários, não

estando este horário previsto para o porcionamento ou envaze das mesmas. Essas ações deverão ser executadas previamente:

TIPO DE DIETA	HORÁRIO
DESJEJUM DO PACIENTE	06:00 ÀS 08:30 H
DESJEJUM ACOMPANHANTES E FUNCIONÁRIOS	7:00 ÀS 7:30 H
LANCHE DA MANHÃ DO PACIENTE	09:00 ÀS 10:00 H
ALMOÇO DO PACIENTE	11:30 ÀS 14:00 H
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	12:00 ÀS 13:00 H
ALMOÇO ACOMPANHANTES	13:00 ÀS 14:00 H
LANCHE DA TARDE DO PACIENTE	14:30 ÀS 15:30
MERENDA FUNCIONÁRIOS	15:30 ÀS 16:00 H
JANTAR DOS PACIENTES	18:00 ÀS 19:00 H
JANTAR ACOMPANHANTES	19:00 ÀS 19:40 H
JANTAR FUNCIONÁRIOS	21:00 ÀS 21:40 H
CEIA PACIENTES	21:00 ÀS 22:00 H
LANCHE NOTURNO DAS NUTRIZES	00:00 ÀS 01:00H

5.13. As refeições dos pacientes portadores de Diabetes Mellitus e pacientes com programação de jejum para exames ou outro procedimento poderão ser servidos em horários diferentes dos estabelecidos no quadro do subitem 6.12, conforme necessidade do paciente e solicitação do CONTRATANTE;

5.14. As refeições para coletividade enferma devem ser servidas aos pacientes em seus respectivos leitos até no máximo 30 minutos do início do horário previsto no quadro do subitem

5.15. Para refeições não programadas de pacientes (e acompanhantes) por motivo de internação recente ou para os que retornarem de procedimentos (internos e/ou externos) ou outra causa que impeça o cumprimento dos horários pré-estabelecidos descritos nos itens 6.12, deverá ser servido um lanche reforçado, mediante solicitação escrita da CONTRATANTE;

5.16. Receberão desjejum, almoço e jantar, os acompanhantes de pacientes menores de 18 anos (Lei nº 8.069 de 13/07/90), maiores de 60 anos (Lei nº 10.741 de 1/10/03), de pacientes em tratamento fora de domicílio (Portaria SAS nº 055 de 24/02/99), de portadores de necessidades especiais (Lei nº 3.411 de 29/05/00), bem como policiais exercendo sua atividade na instituição junto a pacientes sob custódia, e os autorizados pelas diversas áreas assistenciais de acordo com determinação da Direção do HSGER /PBSAÚDE. Em casos de acompanhantes diabéticos,

gestantes, nutrizes ou em outras situações específicas, a merenda e a ceia também serão fornecidas. Os policiais, por não poderem se afastar dos pacientes sob custódia, receberão também a merenda. Por este mesmo motivo, para permanecerem junto a estes pacientes, receberão todas as refeições na enfermaria;

5.16.2. Será fornecido almoço no refeitório a pacientes e acompanhantes autorizados que aguardam admissão;

5.16.3. A refeição do acompanhante será servida no refeitório. Caso o acompanhante não possa se deslocar até o refeitório, a refeição deverá ser servida no mesmo local e horário da refeição dos pacientes;

5.16.4. O paciente interno, acompanhante, residentes e internos que se encontrar impedido de tomar sua refeição no horário regular do quadro supracitado, terá seu direito salvaguardado, devendo sua refeição ser reservada, respeitando às normas de segurança do alimento (tempo e temperatura) conforme Resolução da Diretoria Colegiada – RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, MS/ANVISA;

5.16.5. A reserva das refeições descritas no subitem será feita mediante solicitação prévia do interessado à CONTRATADA;

5.16.6. As fórmulas infantis serão distribuídas nos horários estabelecidos pela prescrição dos nutricionistas do HSGER/PBSAÚDE responsáveis pelas Unidades de Internação, conforme quadro abaixo:

Dieta enteral adulto	**HORÁRIOS**
Sistema aberto – UTI geral adulto	02h – 05h - 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema aberto – Demais clínicas	05h – 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Dieta enteral pediatria	**HORÁRIOS**
Sistema aberto	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Sistema fechado	Conforme prescrição dietética
Formulas infantis (enteral)	**HORÁRIOS**
Sistema aberto – Demais Clínicas	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
Sistema aberto – UTI Neonatal	02h – 05h – 08h – 11h – 14h – 17h – 20h – 23h
Fórmulas infantis (Mamadeiras)	**HORÁRIOS**
2 em 2 horas	02h – 04h – 06h – 08h – 10h – 12h – 14h – 16h -18h – 20h – 22h – 24h
3 em 3 horas	03h – 06h – 09h – 12h – 15h – 18h – 21h – 24h
4 em 4 horas	04h –08h –12h –16h - 20h – 24h

5.11.7. Os lanches, água e coffee breaks, solicitados pela CONTRATANTE, serão entregues nos horários estabelecidos pela SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE; 6.11.8. Farão suas refeições no refeitório os servidores que optarem por abrir mão do auxílio alimentação, de acordo com informação do SEAPE/HSGER /PBSAÚDE.

5.11.9. Os horários do início do fornecimento poderão sofrer alterações, caso haja necessidade de melhorar a rotina de atendimento ao paciente ou usuário do refeitório;

5.12. DISTRIBUIÇÃO

5.12.1. As fórmulas infantis, dietas enterais, os lanches e as refeições aos pacientes serão entregues nas enfermarias ou em outros locais solicitados pelo SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE por copeiros (as) da CONTRATADA;

5.12.2. As refeições para pacientes e fórmulas infantis deverão ser personalizadas com etiquetas informatizadas contendo: nome completo do paciente, número do prontuário, data de nascimento, enfermaria/leito, prescrição dietética, incluindo preferências e aversões alimentares, prazo de recomendação de consumo;

5.12.3. As etiquetas das dietas enterais devem ser confeccionadas de forma informatizada, contendo: nome completo do paciente, enfermaria/leito, nº prontuário, volume total, velocidade de administração, via de acesso, data e hora da manipulação, prazo de validade, nome e número no Conselho Profissional do respectivo responsável técnico pelo processo. As etiquetas deverão estar em estrita observância com a legislação pertinente às dietas oral e enteral;

5.12.4. A CONTRATADA deverá guarnecer o refeitório com cestas com pães em forma de torradas amanteigadas, temperadas ou não, devidamente protegidas contra a exposição ao ambiente;

5.12.5. Deverá disponibilizar no balcão de distribuição do refeitório sal e palito em sachê, bem como vinagre e azeite com bico dosador que impeça vazamentos. Os produtos deverão ser rotulados com a indicação das datas em que foram abertos e suas respectivas validades;

5.12.6. Deverá disponibilizar no refeitório limão nos cardápios de peixe e carne suína e queijo parmesão nas preparações de massa;

5.12.7. Deverá fornecer em embalagem individual industrializada o açúcar, o sal destinado às dietas com restrição de cloreto de sódio, o adoçante artificial a base de sucralose destinado às dietas com restrição de sacarose, bem como a manteiga com ou sem sal, a geleia de fruta e a geleia de fruta diet para as preparações servidas nas áreas assistenciais e demais setores do HSGER/PBSAÚDE. Caso haja necessidade, o tipo de adoçante servido poderá ser modificado a critério do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE, de acordo com o conhecimento científico vigente;

5.12.8. Deverá fornecer biscoitos (doce, salgado, bolacha, etc.) em embalagem individual industrializada. Quando não for possível atingir o peso exato preconizado neste Termo de

Referência, por diferenças na padronização de embalagens da indústria, fica a cargo do SETOR DE NUTRIÇÃO estabelecer qual a variação de peso será permitida para cada situação;

5.12.9. Utilizar, para servir as refeições dos pacientes, utensílios adequados para o uso em carros térmicos com fluxo de ar quente e frio, portanto, de material resistente a variações de temperatura e de tamanho, compatível com o das bandejas e com o espaço disponível para acomodação dos mesmos no interior dos carros de transporte, de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE;

5.12.10. As frutas servidas inteiras deverão ser embaladas em sacos plásticos específicos para alimentos ou plástico de filmes PVC para evitar contato direto com superfícies;

5.12.11. Deverá disponibilizar utensílios em uso no refeitório em quantidade de acordo com o número de refeições servidas, para que não haja necessidade de reposição e de acordo com as normas vigentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/HSGER/PBSAÚDE;

5.12.12. Deverá fornecer e fazer a reposição de todo o material, sempre que os mesmos estiverem amassados, arranhados, quebrados, amarelados, descascados ou sempre que houver necessidade, de maneira que os usuários sejam servidos com utensílios completos e íntegros;

5.12.13. Deverá fornecer utensílios descartáveis resistentes, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE, para uso com pacientes, de acordo com solicitação dos nutricionistas dos centros de atendimento;

5.12.14. Os pratos, copos e recipientes para sopas, saladas e sobremesas destinados aos pacientes deverão ser devidamente protegidos;

5.12.15. Os utensílios para a pediatria sempre que possível deverão ser coloridos com motivos infantis e tamanhos variados, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE;

5.12.16. Deverá colocar um quadro de avisos à entrada do refeitório, no qual deverá ser afixado, diariamente, o cardápio atualizado, devidamente digitado e assinado pelo nutricionista responsável da CONTRATADA;

5.12.17. Deverá fornecer materiais para acondicionamento das fórmulas infantis, tais como: copo dosador de 60 ml, mamadeiras, chuquinhas, bicos de látex, bicos de silicone, bicos especiais ou outros, de acordo com a padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE e solicitação da fonoaudióloga por se tratar de um Hospital Amigo da Criança;

5.12.18. Deverá fornecer todos os utensílios, materiais de higiene, rótulos, materiais descartáveis de paramentação, equipamentos complementares e outros necessários à manipulação, acondicionamento e distribuição das fórmulas infantis, conforme padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE;

5.12.19. Deverá disponibilizar carros para distribuição de refeições para pacientes em aço inox com sistema de aquecimento e resfriamento em quantidade e capacidade suficiente para atender a demanda de leitos da unidade hospitalar conforme se segue: • 01 Carro térmico para

maternidade • 01 Carro térmico para Cirúrgica e Clínica Médica • 01 Carro térmico para Clínica Médica e Serviço de Urgência/ Emergência

5.13. SETORIZAÇÃO 6.13.1. A Área de Nutrição abrange os seguintes setores: • Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN) • Refeitório Geral • Despensa de descartáveis

5.14. Com a celebração do contrato, serão entregues à CONTRATADA para o devido uso e guarda sob sua exclusiva responsabilidade e manutenção, a cozinha do HSGER /PBSAÚDE, as áreas privativas e comuns da Área de Nutrição que interessem direta e indiretamente ao preparo e distribuição de alimentos, tais como: despensas, câmaras frigoríficas, refeitório e respectivos móveis, instalações e equipamentos. Igualmente será entregue à CONTRATADA, todo material permanente de copa e cozinha existente, obrigando-se a mesma a restituir esse material, após o término do contrato, no mesmo estado em que o recebeu, e manter sempre em perfeito funcionamento todos os equipamentos, sem quaisquer ônus para o HSGER /PBSAÚDE, que não sejam os previstos no contrato;

5.15. Para o perfeito cumprimento do disposto no item anterior, será lavrado termo em que constará o arrolamento total dos bens recebidos e uma descrição do seu estado de conservação e funcionamento que será fornecido à CONTRATADA na implantação do serviço;

5.16. A manutenção dos equipamentos, sistemas hidráulicos, sanitários, gás, coifas, câmaras frigoríficas, instalações e dependências privativas, ficará a cargo e sob a responsabilidade exclusiva da empresa CONTRATADA, sem ônus adicional para a CONTRATANTE;

5.17. DO QUADRO DE PESSOAL:

5.17.1. Manter a seu serviço, no HSGER, quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado, nos horários predeterminados e distribuídos segundo necessidade dos setores, de modo a garantir a perfeita execução do contrato, suprindo a demanda de funcionamento nas 24 horas. As refeições deverão ser preparadas de forma tecnicamente segura, em tempo útil, com boa apresentação, distribuídos na temperatura adequada, respeitados os princípios de higiene e da técnica dietética, segundo a legislação vigente e os padrões estabelecidos pela PBSAÚDE;

5.17.2. Para desempenho de suas atividades, obriga-se a manter, permanentemente em serviço, profissionais de nutrição, de nível superior, de forma a garantir o cumprimento das obrigações assumidas;

5.17.3. Designar, por escrito, no ato do recebimento da autorização de serviços, preposto aceito pela Administração, com poderes para tomar as decisões compatíveis com os compromissos assumidos e para resolução de possíveis ocorrências durante a execução do contrato, que deverá cumprir sua jornada de trabalho nas dependências do HSGER /PBSAÚDE;

5.17.4. Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional, ato contínuo a eventuais impedimentos;

5.17.5. Contratar nutricionista em cargo de chefia, obedecendo como critério um mínimo de dois anos de experiência na função especificada;

5.17.6. Não poderá utilizar-se dos serviços de estudantes de nutrição para desempenhar funções e atividades inerentes ao profissional de nível superior;

5.17.7. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

5.17.8. 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 órgão CONTRATANTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010;

5.17.9. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

5.17.10. Os funcionários deverão ter asseio pessoal, usar uniforme completo e limpo, sapatos adequados, cabelos presos e protegidos por redes ou toucas protetoras, não sendo permitido o uso de barba; as unhas devem estar curtas e sem esmalte ou base e, durante a manipulação de matérias-primas e alimentos devem ser retirados todos os objetos de adorno pessoal e a maquiagem e evitar atos que possam contaminar o alimento, de acordo com as legislações vigentes;

5.17.11. Disponibilizar à CONTRATANTE os empregados identificados por meio de crachá e devidamente uniformizados, com os Equipamentos de Proteção Individual – EPIs, conforme disposto neste Termo de Referência. Deverá apresentar ao fiscal de contrato, junto às notas fiscais de compra de uniformes e EPIs, os recibos de entrega destes aos funcionários, devidamente assinados, e com a relação completa de todos os itens disponibilizados;

6.17.12. É proibida a permanência dos funcionários da CONTRATADA no HSGER/PBSAÚDE fora do horário de trabalho. A permanência de qualquer funcionário da empresa nas dependências do HSGER /PBSAÚDE, fora de seu horário oficial escalado, deverá ser comunicada com antecedência para ciência e autorização do SETOR DE NUTRIÇÃO e posterior controle da portaria do HSGER /PBSAÚDE;

5.17.13. Deverá utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados, ficando entendido que esse pessoal deverá participar dos treinamentos realizados pela Unidade e obedecer às Normas Internas da administração do HSGER/PBSAÚDE;

5.17.14. Substituir de imediato, em caso de eventual ausência, tais como faltas, férias e licenças o empregado posto a serviço da CONTRATANTE, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato, para que não haja prejuízo ao serviço;

5.17.15. Atender às solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, cuja conduta, a juízo da CONTRATANTE, seja considerada prejudicial, inconveniente ou inadequada ao exercício de suas funções para a perfeita execução dos serviços, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas;

5.17.16. Deverá responder por danos, avarias e desaparecimento de bens patrimoniais que venham a ser causados por seus empregados ou prepostos, a terceiros ou a própria unidade hospitalar, desde que fique comprovada a sua responsabilidade;

5.17.17. Os funcionários deverão ter treinamento programado sistemático em serviço, mínimo de seis horas a cada três meses, com temas necessários ao funcionamento do serviço ou temas específicos solicitados pelo SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE;

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

5.17.19. Os cozinheiros e o cozinheiro chefe deverão possuir ensino médio completo e curso específico; os demais funcionários operacionais deverão possuir no mínimo o ensino fundamental concluído;

5.17.20. Deverá instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

5.17.21. Efetuar o pagamento dos salários dos prestadores de serviço IMPRETERIVELMENTE até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês trabalhado, conforme disposto no art. 459, § 1º da CLT e cumprir todas as disposições legais relativas à alimentação, transporte, atendimento médico e outros e responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;

5.17.22. Cumprir e responsabilizar-se pelo cumprimento, por parte de seus empregados, dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, normas de segurança e disciplinares internas do HSGER /PBSAÚDE;

5.17.23. Colocar em prática e observar os requisitos legais e as normas práticas de proteção e segurança do trabalho para o pessoal sob sua responsabilidade, bem como as demais normas previstas pela legislação vigente e pelo HSGER /PBSAÚDE;

5.17.24. Deverá fornecer e tornar obrigatório o uso de todos os equipamentos de proteção individual (EPIs) inerentes à função, conforme a Norma Regulamentadora – NR 6, que compõe a Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações;

5.17.25. Deverá manter perfeito e regular controle sobre o estado de saúde de seus funcionários que prestem serviços, a fim de providenciar, de imediato, a substituição daquele que apresentar qualquer doença incompatível com a sua função;

5.17.26. Os exames de saúde admissionais, periódicos, demissionais, de mudança de função e retorno ao trabalho deverão ser realizados de acordo com o preconizado na NR 7, que compõe a

Portaria MT n° 3.214 de 08 de junho de 1978 e suas alterações, devendo manter na unidade arquivo de cópia dos exames, conforme legislação vigente e apresentar as cópias, mensalmente, à fiscalização do HSGER/PBSAÚDE, junto com os documentos de faturamento da prestação de serviço;

5.17.27. Deverá apresentar cópia, quando solicitada, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional – P.C.M.S.O. e de Prevenção dos Riscos Ambientais – P.P.R.A., contendo, no mínimo os itens constantes das Normas Regulamentadoras nºs. 7 e 9, respectivamente, da Portaria nº 3.214, de 08/06/78, do Ministério do Trabalho e Previdência Social, conforme determina a Lei Federal nº 6.514, de 22/12/77;

5.17.28. Deverá responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus empregados, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem qualquer prejuízo da qualidade dos mesmos e sem ônus para a CONTRATANTE;

5.17.29. Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

5.17.29.1. Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita Federal do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

5.17.29.2. Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;

5.17.29.3. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível;

5.17.30. Não vincular o pagamento dos salários e demais vantagens de seus empregados, alocados na prestação do serviço, objeto deste TR, ao pagamento das faturas emitidas para a CONTRATANTE;

5.17.31. Constituir no prazo máximo de até 90 (noventa) dias a contar da data de assinatura do contrato, Comissão Interna de Prevenção de Acidentes - CIPA, conforme disposto na NR-5. Caso a CONTRATADA esteja dispensada de sua constituição, designará um responsável pelo cumprimento dos objetivos da NR-5;

5.17.32. Emitir comunicação de acidente de trabalho - CAT e adotar as providências previstas na legislação vigente;

5.17.33. Instituir, para controle da frequência de seus funcionários, o sistema de registro eletrônico do ponto – SREP, previsto no art. 74, § 2º, da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT, e

disciplinado na Portaria nº 1.510, de 21 de agosto de 2009, do Ministério do Trabalho e Emprego ponto eletrônico. O sistema de ponto eletrônico deverá ser aprovado pela Unidade;

5.17.34. Os nutricionistas deverão preencher livro de ordens e ocorrências, onde será feito o registro diário de todas as informações relevantes sobre o andamento do serviço, tais como: relato sobre ausência de colaboradores, demissões, admissões, alterações no cardápio, situações de emergência e etc.

5.18. CONTROLE DE QUALIDADE 5.18.1. Elaborar e implantar no prazo máximo de 60 (sessenta) dias após o início da prestação de serviços o(s) Manual(is) de Boas Práticas de Produção de Refeições e do Lactário, com seus respectivos Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs), conforme legislações vigentes e aprovação da SETOR DE NUTRIÇÃO e da AINFH (Área de Infecção Hospitalar) da unidade, procedendo periodicamente à revisão e atualização dos mesmos. Deverá entregar 1 (uma) cópia destes Manuais para a SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER/PBSAÚDE. A legislação específica para estabelecimentos que manipulam alimentos, e que deverá ser observada e cumprida pela CONTRATADA, inclui, entre outras, a RDC nº 216 de 15/09/2004, as Portarias nº 1.428/MS e a CVS 5, de 09/04/2013; 5.18.2. Limpar e conservar em perfeitas condições de uso e de higiene toda a área física sob sua responsabilidade, todos os equipamentos, utensílios e mobiliários necessários à execução dos serviços, na forma determinada pelos órgãos competentes e legislação vigente; 5.18.3. Manter condições de higiene em todas as etapas de produção de refeições, desde o recebimento, armazenamento, manipulação, pré-preparo, preparo até a distribuição dos alimentos, conforme legislação vigente; 5.18.4. Recolher os alimentos não consumidos e os utensílios para higienização uma hora após a distribuição. Poderão ser utilizados os mesmos carros para distribuir as refeições (limpo) e para recolher os utensílios (sujo), desde que os mesmos sejam higienizados antes da distribuição da próxima refeição. Este tempo precisa ser previsto no processo, para que não haja atrasos; 5.18.5. Utilizar acessórios e produtos de higienização registrados em órgão sanitário competente, conforme legislação vigente e aprovação do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER/PBSAÚDE e da AINFH (ÁREA DE INFECÇÃO HOSPITALAR) da unidade. Os produtos devem ser adequados à natureza dos serviços e obedecer às classificações e especificações determinadas pela ANVISA. O armazenamento destes produtos deverá ser em local destinado para este fim; 5.18.6. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, em sacos lacrados próprios para esta finalidade e conservar por um período de 72 horas para eventuais análises laboratoriais, conforme legislação vigente. Deverão ser realizadas análises microbiológicas de amostras de refeições mensalmente, assim como de fórmulas infantis e sempre que necessário, conforme solicitação do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE; 5.18.7. Realizar controle microbiológico mensal através de outras análises necessárias (ambiente, utensílios e pessoal), de acordo com a legislação vigente e padronização do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE; 5.18.8. Controlar, diariamente, a temperatura a que são submetidos os alimentos e/ou as preparações e

as fórmulas infantis em geladeiras, freezer e frigoríficos, mantendo planilha com controle destas temperaturas afixadas próximos aos equipamentos, em local de fácil visualização, adotando as medidas corretivas necessárias. Para controle da temperatura ambiente, dos equipamentos e dos alimentos, a CONTRATADA deverá adquirir termômetros calibrados e adequados a estas finalidades; 5.18.9. Os alimentos e/ou preparações armazenados deverão ser identificados (tipo de refeição, data e hora de preparo e data de validade) protegidos de contaminação, conforme legislação sanitária vigente. As sobremesas, sucos e frios distribuídos aos pacientes e servidores deverão ser identificados com a data da manipulação e validade; 5.18.10. Descartar as sobras de alimentos preparados em até 120 minutos após o encerramento do horário da distribuição, não guardando e/ou realizando o aproveitamento destas sobras; 5.18.11. Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica, sem ônus para a CONTRATANTE; 5.18.12. Acondicionar o lixo resultante de suas atividades em recipiente fechado, com tampa acionada por pedal, com saco plástico apropriado, seguindo as normas técnicas vigentes. Estes deverão ser recolhidos diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, encaminhando-os até local preestabelecido pelo SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE, em recipientes apropriados, conforme legislação vigente; 5.18.13. Disponibilizar toucas descartáveis para visitantes, prestadores de serviços e outros que necessitem ingressar nas instalações de produção de refeições; 5.18.14. Realizar, através de empresa especializada, desinsetização e desratização com periodicidade mensal e descupinização, quando houver necessidade, de todas as dependências ocupadas. No caso de ineficiência de quaisquer destes procedimentos, a CONTRATADA fica obrigada a repeti-los, independentemente do período estabelecido. Os certificados e laudos conferidos deverão estar em locais de fácil visualização.

5.19. PLANEJAMENTO DOS SERVIÇOS 5.19.1. Apresentar, mensalmente, os cardápios completos, para pacientes e servidores, conforme VET estipulado e necessidades nutricionais, com antecedência mínima de 7 (sete) dias à SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE, para a devida aprovação. Uma vez aprovados, somente poderão sofrer alterações devidamente justificadas e autorizadas pelo referido serviço, com antecedência mínima de 2 horas; 5.19.2. Apresentar ao SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE a análise nutricional dos cardápios elaborados, contendo macro e micronutrientes; 6.19.3. Manter o cardápio planejado, integralmente, do início ao fim das refeições; 5.19.4. As substituições dos cardápios solicitados para pacientes deverão ser obrigatoriamente atendidas em tempo hábil pela empresa CONTRATADA obedecendo aos horários estabelecidos para tal; 5.19.5. Pode ser necessário dietas individualizadas solicitadas por meio de formulário de dieta especial conforme prescrição dietética de nutricionista da CONTRATANTE, e essas refeições terão o mesmo valor das

refeições padrão do cardápio, observada a consistência solicitada; 5.19.6. A manipulação de dietas de pacientes ou acompanhantes que apresentem diagnóstico de alergias alimentares deve ser realizada com cuidado necessário para que não ocorra contaminação cruzada com alérgenos. A contaminação cruzada é uma transferência de traços ou partículas do alérgeno de um alimento para outro, diretamente ou indiretamente, ao longo do processo de produção do alimento. Esse cuidado é importante uma vez que quantidades muito pequenas dos alérgenos podem ser suficientes para desencadear uma grave reação alérgica, em alérgicos muito sensíveis; 5.19.7. As substituições de preparações de grupos alimentares equivalentes não serão cobradas à parte, sendo mantido o valor contratual da refeição; 5.19.8. As solicitações de sucos e chás para preparo de exames e procedimentos realizados com os pacientes deverão ser ofertados em volumes de 250ml e/ou 500 ml e faturado na dieta líquida completa ou líquida de prova, a depender da consistência solicitada; 5.19.9. Na elaboração do cardápio, deverão ser adotados alguns critérios, a saber: 5.19.9.1. Utilizar as frequências dos gêneros previstas no Termo de Referência; 5.19.9.2. Não deverá haver incidência de mesmos gêneros ou preparações em um cardápio; 5.19.9.3. Os cardápios aprovados deverão permanecer durante toda a distribuição de dietas para coletividade sadia e enferma, não se admitindo ausência ou substituição da preparação (componentes) fora do estabelecido em cardápio previamente aprovado pela CONTRATANTE, seja por falta da preparação, sob pena de multa e demais penalidades cabíveis; 6.19.9.4. O cardápio diário do refeitório (almoço e jantar) será constituído por duas opções de proteína, entre carne vermelha, carne branca, ovo ou proteína texturizada de soja (PTS), sendo que ovo e PTS não poderão ser oferecidos no mesmo cardápio e massas não podem ser oferecidas como prato principal; 5.19.9.5. Utilizar pelo menos uma fonte protéica nas pequenas refeições; 5.19.9.6. Observar a programação do último dia do mês em curso e a primeira do mês seguinte, visando não haver coincidência de preparações; 5.19.9.7. Só poderá repetir no máximo 2 (duas) vezes a mesma preparação e/ou opção de lanches na semana; 5.19.9.8. Opções Ovolactovegetarianas – Deverá estar disponível tanto para coletividade sadia como para enferma. Poderão ser servidos omelete de forno recheado, proteína texturizada de soja, panquecas, lasanhas, suflê de queijo, quiche ou empadão, ou outra preparação necessária para atender dietoterapia específica solicitada por nutricionista da CONTRATANTE. 5.19.9.9. O valor nutricional dentro do binômio variedade x equilíbrio; 5.19.9.10. O clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade; 5.19.9.11. Hábitos alimentares regionais; 5.19.9.12. A sazonalidade dos gêneros e produtos alimentícios observando o aspecto qualidade; 5.19.9.13. Atender às solicitações dos pacientes, obedecendo às diferenças no padrão alimentar devido a preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo e de acordo com a avaliação do nutricionista do HSGER /PBSAÚDE responsável por seu tratamento dietoterápico; 5.19.9.14. Planejar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Semana Santa, Festa Junina e outras), respeitando-se as

características específicas de cada dieta, conforme padronização da SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE, sem custos adicionais; 5.19.9.15. Planejar cardápios com opção de dietas constipantes e laxativas, em todas as consistências de dietas; 5.19.9.16. Planejar cardápios diferenciados para a pediatria; 5.19.9.17. Utilizar o cardápio da dieta Normal como padrão para a confecção dos cardápios das demais dietas, de acordo com as características de cada uma; 5.19.10. Os principais ingredientes a serem utilizados no preparo das refeições deverão atender as seguintes exigências: 5.19.10.1. Carnes bovinas: a) Assados: lagarto e costela; b) Grelhados: alcatra e contrafilé; c) Bife a milanesa: alcatra e contrafilé; d) Espeto: alcatra; e) Bife de panela: chã de dentro e patinho; f) Bife rolê, picado: chã de dentro e patinho; g) Carne moída: chã de dentro e patinho; 5.19.10.2. Carnes suínas: a) Copa lombo e carré: bife, churrasco, assado e cozido; b) Linguiças: puras de carne suína fresca ou defumada conforme a preparação; 5.19.10.3. Carnes de aves: 1. Utilizar apenas filé de frango e frango em peças (coxa e sobrecoxa); 5.19.10.4. Pescados: 2. Postas ou filé sem espinhas, exceto merluza; 5.19.10.5. Utilizar fígado bovino no caso de preparo de vísceras; 5.19.10.6. Os laticínios deverão ser pasteurizados. O leite deverá ser integral, semidesnatado ou desnatado, em embalagem cartonada asséptica (litro), para todas as preparações de pacientes e servidores; 5.19.10.7. Os ovos deverão ser extra, classe A, branco; 5.19.10.8. O arroz deverá ser extra tipo 1 - grãos largos (refeitório) ou agulhinha (pacientes); 5.19.10.9. O feijão deverá ser dos tipos: preto, branco, fava e carioca; 5.19.10.10. O sal deverá ser refinado e iodado; 5.19.10.11. Utilizar apenas óleo de milho ou soja ou canola, e uma vez utilizados não deverão ser reaproveitados. A CONTRATADA deverá implantar e manter programas voltados à reciclagem de óleo comestível, tais como destinação a entidades e/ou organizações assistenciais que comprovadamente efetivem o reaproveitamento do óleo para produção de sabão, etc.; 5.19.10.12. As verduras, legumes e frutas deverão ser frescos e estar em estado de maturação adequado ao uso; 5.19.10.13. Os produtos animais deverão ser oriundos de estabelecimentos fiscalizados pelo Serviço de Inspeção Federal (SIF), com a devida aprovação através de certificados de inspeção; 5.19.10.14. Não utilizar em hipótese alguma corantes químicos e condimentos industrializados no preparo das refeições; 5.19.10.15. Todos os gêneros alimentícios e produtos industrializados utilizados na preparação das refeições deverão ser de primeira qualidade e de marcas conceituadas, sendo a CONTRATADA obrigada a apresentar previamente ao SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER/PBSAÚDE 3 (três) marcas diferentes de cada produto para aprovação. O SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER /PBSAÚDE poderá solicitar a retirada imediata e a substituição daquelas marcas consideradas inadequadas, a seu critério; 5.19.11. A CONTRATADA deverá manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, com um estoque mínimo compatível com planejamento para 7 (sete) dias, de acordo com as quantidades per capita estabelecidas no presente termo de referência; 5.19.12. Não deverão ser feitas preparações para outras unidades sem permissão do SETOR DE NUTRIÇÃO/ HSGER

/PBSAÚDE, sendo vedada à CONTRATADA fazer depósitos de gêneros, equipamentos e materiais de qualquer natureza não relacionados ao contrato.

5.20. A execução dos serviços será iniciada a partir da assinatura do Termo de Contrato, na forma que segue descrita neste item 7.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

6.1. Das obrigações da CONTRATANTE:

6.1.1. Além de outras obrigações previstas no Termo de Referência, a Fundação Paraibana de Gestão em Saúde (PB SAÚDE) terá as seguintes obrigações:

a) Acompanhar a prestação do serviço por meio de empregados devidamente designados, os quais se encarregarão dos contratos com a empresa prestadora de serviços para esclarecimento de dúvida e troca de informações necessárias à realização dos serviços.
b) Verificar minuciosamente, no prazo fixado, a conformidade dos bens recebidos provisoriamente com as especificações constantes do termo de referência e da proposta, para fins de aceitação e recebimentos definitivos;
c) Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
d) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado;
e) Efetuar o pagamento à Contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no termo de referência e suas tabelas;
f) A Administração não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela Contratada com terceiros, ainda que vinculados à execução do presente termo de referência, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato Contratada, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

6.2 Das obrigações da CONTRATADA:

5.2.1. A Contratada compromete-se conforme o exposto a seguir:

a) Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer e utilizar os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade mínimas especificadas no Termo de Referência e em sua proposta;

b) Para otimizar os controles internos da CONTRATADA, deverá utilizar software para gestão, planejamento, controle de estoque, fichas técnicas, cálculos nutricionais;

c) Adotar procedimentos de sustentabilidade ambiental, conforme descrito no item 5 deste Termo de Referência;

d) Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;

e) Manter a execução do serviço nos horários fixados pela Administração, e de conformidade com os itens 2.2.2, 2.4 e 6.11 do Termo de Referência, de modo a manter sempre o quantitativo de profissionais e a produção de refeições.

f) A CONTRATADA observará a Resolução a resolução RDC ANVISA 216, de 2004, alterada pela RDC 52/2014, bem como legislação e/ou normas de órgãos de Vigilância Sanitária estaduais, distrital e municipais e demais instrumentos normativos aplicáveis.

g) Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à União ou à entidade federal, devendo ressarcir imediatamente a Administração em sua integralidade, ficando a Contratante autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Contratada, o valor correspondente aos danos sofridos;

h) Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;

i) 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 órgão Contratante, nos termos do artigo 7° do Decreto n° 7.203, de 2010;

j) Disponibilizar à Contratante os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

k) Fornecer os uniformes a serem utilizados por seus empregados, conforme disposto neste Termo de Referência, sem repassar quaisquer custos a estes;

l) As empresas contratadas que sejam regidas pela Consolidação das Leis do Trabalho (CLT) deverão apresentar a seguinte documentação no primeiro mês de prestação dos serviços, conforme alínea "g" do item 10.1 do Anexo VIII-B da IN SEGES/MP n. 5/2017;

- Relação dos empregados, contendo nome completo, cargo ou função, salário, horário do posto de trabalho, números da carteira de identidade (RG) e da inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF), com indicação dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso;
- Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) dos empregados admitidos e dos responsáveis técnicos pela execução dos serviços, quando for o caso, devidamente assinada pela contratada;

- Exames médicos admissionais dos empregados da contratada que prestarão os serviços;

- Declaração de responsabilidade exclusiva da contratada sobre a quitação dos encargos trabalhistas e sociais decorrentes do contrato;

- Os documentos acima mencionados deverão ser apresentados para cada novo empregado que se vincule à prestação do contrato administrativo. De igual modo, o desligamento de empregados no curso do contrato de prestação de serviços deve ser devidamente comunicado, com toda a documentação pertinente ao empregado dispensado, à semelhança do que se exige quando do encerramento do contrato administrativo.

m) Apresentar relação mensal dos empregados que expressamente optarem por não receber o vale transporte.

n) Substituir, de imediato, em caso de eventual ausência, tais como faltas e licenças, o empregado posto a serviço da Contratante, devendo identificar previamente o respectivo substituto ao Fiscal do Contrato;

o) Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade à Contratante;

p) Não serão incluídas nas planilhas de custos e formação de preços as disposições contidas em Acordos, Dissídios ou Convenções Coletivas que tratem de pagamento de participação dos trabalhadores nos lucros ou resultados da empresa contratada, de matéria não trabalhista, de obrigações e direitos que somente se aplicam aos contratos com a Administração Pública, ou que estabeleçam direitos não previstos em lei, tais como valores ou índices obrigatórios de encargos sociais ou previdenciários, bem como de preços para os insumos relacionados ao exercício da atividade.

q) Efetuar o pagamento dos salários dos empregados alocados na execução contratual mediante depósito na conta bancária de titularidade do trabalhador, em agência situada na localidade ou região metropolitana em que ocorre a prestação dos serviços, de modo a possibilitar a conferência do pagamento por parte da Contratante. Em caso de impossibilidade de cumprimento desta disposição, a contratada deverá apresentar justificativa, a fim de que a Administração analise sua plausibilidade e possa verificar a realização do pagamento.

r) Autorizar a Administração contratante, no momento da assinatura do contrato, a fazer o desconto nas faturas e realizar os pagamentos dos salários e demais verbas trabalhistas diretamente aos trabalhadores, bem como das contribuições previdenciárias e do FGTS, quando não demonstrado o cumprimento tempestivo e regular dessas obrigações, até o momento da regularização, sem prejuízo das sanções cabíveis.

- Quando não for possível a realização desses pagamentos pela própria Administração (ex.: por falta da documentação pertinente, tais como folha de pagamento, rescisões dos contratos e guias de recolhimento), os valores retidos cautelarmente serão depositados junto à Justiça do Trabalho, com o objetivo de serem utilizados exclusivamente no pagamento de salários e das demais verbas trabalhistas, bem como das contribuições sociais e FGTS decorrentes.

s) Não permitir que o empregado designado para trabalhar em um turno preste seus serviços no turno imediatamente subsequente;

t) Atender às solicitações da Contratante quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Termo de Referência;

u) Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as Normas Internas da Administração;

v) Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a Contratada relatar à Contratante toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

w) Instruir seus empregados, no início da execução contratual, quanto à obtenção das informações de seus interesses junto aos órgãos públicos, relativas ao contrato de trabalho e obrigações a ele inerentes, adotando, entre outras, as seguintes medidas:

- Viabilizar o acesso de seus empregados, via internet, por meio de senha própria, aos sistemas da Previdência Social e da Receita do Brasil, com o objetivo de verificar se as suas contribuições previdenciárias foram recolhidas, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado;
- Viabilizar a emissão do cartão cidadão pela Caixa Econômica Federal para todos os empregados, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados do início da prestação dos serviços ou da admissão do empregado; 10.23.3. Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível. 10.24. Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;
- Oferecer todos os meios necessários aos seus empregados para a obtenção de extratos de recolhimentos de seus direitos sociais, preferencialmente por meio eletrônico, quando disponível.
- Manter preposto nos locais de prestação de serviço, aceito pela Administração, para representá-la na execução do contrato;

x) Relatar à Contratante toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

y) Fornecer, sempre que solicitados pela Contratante, os comprovantes do cumprimento das obrigações previdenciárias, do Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS, e do pagamento dos salários e demais benefícios trabalhistas dos empregados colocados à disposição da Contratante;

z) A ausência da documentação pertinente ou da comprovação do cumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e relativas ao FGTS implicará a retenção do pagamento da fatura mensal, em valor proporcional ao inadimplemento, mediante prévia comunicação, até que a situação seja regularizada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

aa) Ultrapassado o prazo de 15 (quinze) dias, contados na comunicação mencionada no subitem anterior, sem a regularização da falta, a Administração poderá efetuar o pagamento das obrigações diretamente aos empregados da contratada que tenham participado da execução dos serviços objeto do contrato, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

bb) O sindicato representante da categoria do trabalhador deverá ser notificado pela contratante para acompanhar o pagamento das respectivas verbas.

cc) Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;

dd) Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

ee) Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;

ff) Não se beneficiar da condição de optante pelo Simples Nacional, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;

gg) Comunicar formalmente à Receita Federal a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, salvo as exceções previstas no § 5º-C do art. 18 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, para fins de exclusão obrigatória do Simples Nacional a contar do mês seguinte ao da contratação, conforme previsão do art.17, XII, art.30, §1º, II e do art. 31, II, todos da LC 123, de 2006.

hh) Para efeito de comprovação da comunicação, a contratada deverá apresentar cópia do ofício enviado à Receita Federal do Brasil, com comprovante de entrega e recebimento, comunicando a assinatura do contrato de prestação de serviços mediante cessão de mão de obra, até o último dia útil do mês subsequente ao da ocorrência da situação de vedação.

ii) Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale transporte, devendo complementá-los,

caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993. 10.33. Comunicar ao Fiscal do contrato, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local dos serviços.

jj) Prestar todo esclarecimento ou informação solicitada pela Contratante ou por seus prepostos, garantindo-lhes o acesso, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do serviço.

kk) Paralisar, por determinação da Contratante, qualquer atividade que não esteja sendo executada de acordo com a boa técnica ou que ponha em risco a segurança de pessoas ou bens de terceiros.

ll) Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução dos serviços, durante a vigência do contrato.

mm) Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram este Termo de Referência, no prazo determinado.

nn) Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local dos serviços e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina.

oo) Submeter previamente, por escrito, à Contratante, para análise e aprovação, qualquer mudança no método de execução do serviço que fuja das especificações constantes deste Termo de Referência.

pp) Cumprir, durante todo o período de execução do contrato, a reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social, bem como as regras de acessibilidade previstas na legislação, quando a contratada houver se beneficiado da preferência estabelecida pela Lei nº 13.146, de 2015.

qq) Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da Contratante;

rr) Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, fornecendo todos os materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação;

ss) Assegurar à CONTRATANTE, em conformidade com o previsto no subitem 6.1, "a"e "b", do Anexo VII – F da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 25/05/2017:

- O direito de propriedade intelectual dos produtos desenvolvidos, inclusive sobre as eventuais adequações e atualizações que vierem a ser realizadas, logo após o recebimento de cada parcela, de forma permanente, permitindo à Contratante distribuir, alterar e utilizar os mesmos sem limitações;

- Os direitos autorais da solução, do projeto, de suas especificações técnicas, da documentação produzida e congêneres, e de todos os demais produtos gerados na execução do contrato, inclusive aqueles produzidos por terceiros subcontratados, ficando proibida a sua utilização sem que exista autorização expressa da Contratante, sob pena de multa, sem prejuízo das sanções civis e penais cabíveis.

tt) Realizar a transição contratual com transferência de conhecimento, tecnologia e técnicas empregadas, sem perda de informações, podendo exigir, inclusive, a capacitação dos técnicos da contratante ou da nova empresa que continuará a execução dos serviços.

uu) A CONTRATADA deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, quebra de equipamentos, greves, obras na cozinha, lactário ou em outras condições que impeçam o seu funcionamento e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente contrato, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE; estes deverão ser apresentados à CONTRATANTE para aprovação, no prazo de 60 dias a contar da assinatura do contrato;

vv) O local utilizado para o preparo das refeições constante do plano de contingência para situações emergenciais deverá possuir as documentações administrativas e sanitárias necessárias, conforme legislação vigente;

ww) A CONTRATADA deverá responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável, conforme legislação vigente, necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE;

CLÁUSULA SÉTIMA – DA VIGÊNCIA E EFICÁCIA

7.1. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, a contar da sua assinatura pelas partes, prorrogável nos termos do art. 57 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA OITAVA – DAS SANÇÕES

8.1. Com fundamento no artigo 47 do Regulamento Interno de Compra e Contratação de Itens da FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE – RICCS/PB SAÚDE, a CONTRATADA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado assim considerado pela Administração, de execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades, cumulativamente ou não:

8.1.1. Advertência escrita, comunicando formalmente desacordo quanto à conduta do fornecedor sobre o descumprimento de contratos e outras obrigações assumidas, e a determinação da adoção das necessárias medidas de correção;

8.1.2. Multas, observando os seguintes limites máximos:

8.1.2.1. 0,3 % (três décimos por cento) por dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor do serviço ou entrega de itens não realizados;

8.1.2.2. 10% (dez por cento) sobre o valor da ordem de itens/fornecimento ou do contrato, em caso de recusa do adjudicatário em efetuar o reforço de garantia (quando exigida no contrato;

8.1.2.3. 20% (vinte por cento) sobre o valor do serviço não realizado, no caso de atraso superior a 30 (trinta) dias, ou entrega de objeto com vícios ou defeitos ocultos que o tornem impróprio ao uso a que é destinado, ou diminuam-lhe o valor ou, ainda, fora as especificações contratadas.

8.1.3. Ocorrerá a retenção ou glosa no pagamento sem prejuízo das sanções cabíveis, nas hipóteses em que a CONTRATADA:

a) não produzir os resultados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas.

b) deixar de utilizar os recursos humanos exigidos para a execução dos itens, ou utilizá-los com quantidade inferior à demandada.

8.1.4. Suspensão temporária de participação em procedimentos e impedimento de contratar com a Administração Pública Estadual, pelo prazo de até 24 (vinte e quatro) meses.

8.1.5. As penalidades de advertência e multa serão aplicadas de ofício ou por provocação do fiscal por meio de termo circunstanciado que deverá ser encaminhado ao Diretor Superintendente da PB SAÚDE, nos termos do art. 51, do RICCS.

8.1.6. As demais sanções previstas poderão ser aplicadas cumulativamente com a de multa, assegurado o direito de defesa prévia do interessado no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, no respectivo processo.

8.2. A justificativa para o não cumprimento da obrigação, não se aplicando à multa referida no subitem anterior, só será considerada em casos fortuitos ou de força maior, devendo ser apresentada por escrito.

8.3. Com fundamento no artigo 48, § 6º, do Regulamento Interno de Compra de Itens e Contratação de Itens da FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE (RICCS - PB SAÚDE), ficará impedida de participar de procedimentos de Seleção de Fornecedores da PB SAÚDE ou com ela celebrar contrato, pelo prazo de até 24 (Vinte e quatro) meses, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, sem prejuízo de multa de até 30% do valor estimado para a contratação e demais cominações legais, ao fornecedor que:

a) não celebrar o contrato;

b) deixar de entregar documentação exigida no certame;

c) ensejar o retardamento da execução do objeto deste procedimento;

d) não mantiver a proposta, injustificadamente;

e) falhar ou fraudar na execução do contrato;

f) comportar-se de modo inidôneo;

g) cometer fraude fiscal;

h) fizer declaração falsa;

i) apresentar documentação falsa.

8.4 A aplicação da sanção multa gera crédito em favor da PB SAÚDE, que pode ser descontado da garantia contratual, dos pagamentos eventualmente devidos, compensada com outros créditos ou cobrada judicialmente.

8.5. A sanção multa pode ser aplicada cumulativamente às demais sanções deste artigo.

9.6. Poderá ser relevada, justificadamente, a execução de multa cujo montante for inferior aos respectivos custos de cobrança.

8.7. A suspensão temporária restringe, por até 24 (Vinte e quatro) meses, o direito de participar de procedimentos de Seleção de Fornecedores da PB SAÚDE ou com ela celebrar contrato.

8.8 Após o trigésimo dia de atraso, o CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, caracterizando-se a inexecução total do seu objeto.

CLÁUSULA NONA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

9.1. Da decisão de aplicar a multa, é cabível recurso, sem efeito suspensivo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data do recebimento da notificação pelo CONTRATADO, nos termos do REGULAMENTO INTERNO DE COMPRAS DE BENS E CONTRATAÇÃO DE SERVIÇOS DA FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE (RICCS - PB SAÚDE).

CLÁUSULA DÉCIMA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

10.1. O contrato será acompanhado e fiscalizado por responsável indicado pela Unidade de Inteligência de Gestão de Contratos, o qual reunirá qualificação técnica para o exercício da tarefa e a imparcialidade necessária ao adequado relacionamento com o Contratado.

10.2. Identificado indício de irregularidade, por parte do contratado, na execução de suas obrigações contratuais, a Unidade de Inteligência de Gestão de Contratos deve adotar as medidas cabíveis para solução do problema, comunicando a Assessoria Executiva de Assuntos Jurídicos para que sejam tomadas as medidas de sua competência.

10.3. A fiscalização de que trata este item não exclui, tampouco, reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive, perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de

imperfeições técnicas ou emprego de técnicas inadequadas, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos.

10.4. A fiscalização primária da execução do serviço/entrega do bem será exercida pelo Fiscal do Contrato, empregado da PB SAÚDE que deverá ser designado em portaria, o qual competirá o acompanhamento direto do contrato, diligenciando sobre fiel execução do ajuste e dando ciência à CONTRATANTE de eventuais irregularidades detectadas.

10.5. O Fiscal do Contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis. Será de responsabilidade do Gestor do Contrato identificar e aplicar o sistema de glosas escalonada, mediante autorização da Fundação Paraibana de Gestão em Saúde PB Saúde.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

11.1 O contrato poderá ser extinto:

I. Pela plena execução do respectivo objeto;
II. Pelo advento de termo ou condição prevista no contrato;
III. Por ato unilateral da parte interessada, quando autorizado no contrato ou na legislação em vigor;
IV. Por acordo entre as partes, desde que a medida seja conveniente para PB SAÚDE;
V. Pela via judicial ou arbitral.
VI. Poderá ser rescindido antes de seu termo final, mediante notificação prévia à CONTRATADA com antecedência de 30 (trinta) dias, em face da conclusão de procedimento licitatório contemplando idêntico objeto

11.2 Constituem motivos para a rescisão do contrato:

I - O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, termo de referência ou prazos;
II - O cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, termo de referência e prazos;
III - O atraso injustificado no fornecimento;
IV - A paralisação do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à PB SAÚDE;

V - A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

VI - A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

VII - A dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

VIII - A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA PUBLICAÇÃO

12.1. O presente instrumento será publicado por extrato, no Diário Oficial do Estado da Paraíba e disponibilizado no site da CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

13.1. As dúvidas e os casos omissos serão resolvidos pela autoridade competente da CONTRATANTE, observando-se, sempre, as normas do Instrumento Convocatório para o processo de seleção de fornecedores, que se aplicam integralmente ao presente Contrato.

13.2. Fica eleito o Foro da Comarca da Capital, Estado da Paraíba, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas da execução deste Contrato.

13.3. E por estarem avençadas, as partes assinam o presente instrumento em três vias de igual teor e forma, para que produza os seus devidos e efeitos legais, na presença das testemunhas abaixo consignadas.

João Pessoa/PB, 15 / 05 / 2024.

FUNDAÇÃO PARAIBANA DE GESTÃO EM SAÚDE

CONTRATANTE

MCP REFEICOES LTDA

Delma de Sousa Soares Pedrosa

CONTRATADA

TESTEMUNHA 1
NOME: _____.
CPF: 074.878.134-01.

TESTEMUNHA 2
NOME: Nathália Kelly Viegas Figueiredo dos Santos.
CPF: 081.044.894-70.