

CONTRATANTE: INSTITUTO GNOSIS.

CONTRATADA: T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.

OBJETO:

Tem-se como objeto do presente a contratação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Estadual da Mãe, situado à Av. Dr. Carvalhães, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente constituídos e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

***Prestação de serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas.**



PROCESSO DE COTAÇÃO nº 824/2018



CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

ÍNDICE

CLÁUSULA -01	OBJETO
CLÁUSULA -02	DISPOSIÇÕES GERAIS
CLÁUSULA -03	DOCUMENTOS COMPLEMENTARES
CLÁUSULA -04	EXCLUSIVIDADE
CLÁUSULA -05	REPRESENTANTE DA CONTRATADA
CLÁUSULA -06	GARANTIA DE CUMPRIMENTO DO TERMO CONTRATUAL
CLÁUSULA -07	DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS
CLÁUSULA -08	OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA
CLÁUSULA -09	OBRIGAÇÕES DE INSTITUTO GNOSIS
CLÁUSULA -10	PREÇOS
CLÁUSULA -11	CONDIÇÕES DE FATURAMENTO E PAGAMENTO
CLÁUSULA -12	FISCALIZAÇÃO
CLÁUSULA -13	CONTROVÉRSIA SOBRE SERVIÇOS
CLÁUSULA -14	SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO, TRANSFERÊNCIA E DAÇÃO EM GARANTIA
CLÁUSULA -15	SIGILO
CLÁUSULA -16	INADIMPLEMENTO DA CONTRATADA
CLÁUSULA -17	MULTAS POR INADIMPLEMENTO
CLÁUSULA -18	RESCISÃO
CLÁUSULA -19	CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO
CLÁUSULA -20	DEDUÇÕES
CLÁUSULA -21	PRAZO
CLÁUSULA -22	TRIBUTOS
CLÁUSULA -23	NOVAÇÃO
CLÁUSULA -24	VALOR DO TERMO CONTRATUAL
CLÁUSULA -25	CONTRIBUIÇÕES PARA O FGTS E O INSS
CLÁUSULA -26	RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS
CLÁUSULA -27	PREVISÃO ORÇAMENTÁRIA
CLÁUSULA -28	ENGENHARIA DE SEGURANÇA INDUSTRIAL
CLÁUSULA -29	RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PREJUÍZOS
CLÁUSULA -30	CONFORMIDADE
CLÁUSULA -31	FORO

<i>CONTRATADA</i>	<i>CONTRATANTE</i>	<i>JURÍDICO</i>	<i>OPERACIONAL</i>
-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

TERMO CONTRATUAL que, entre si, fazem, de um lado, **INSTITUTO GNOSIS** e, de outro, **T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.**, tendo por objeto a prestação de serviço de controle de limpeza, no Hospital Estadual da Mãe.

INSTITUTO GNOSIS, entidade civil de fins não econômicos, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.635.117/0001-03, com sede na Av. das Américas, 11889 Sala 302 – Barra da Tijuca - RJ / CEP: 22793-082 – Capital, por seu Diretor executivo MARCELO VIEIRA DIBO, brasileiro, casado, portador da identidade da DIC-RJ 08.382.922-6 e do CPF sob o nº 021.973.257-44, residente e domiciliado nesta Cidade, devidamente representado por seu bastante procurador, MIGUEL VIEIRA DIBO, brasileiro, casado, assistente contábil, portador da identidade do IFP nº 06342856-9 e do CPF MF sob o nº 771.855.957-20, residente e domiciliado no Rio de Janeiro, na qualidade de CONTRATANTE, e, de outro lado, **T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.**, com sede na Rua Paraná, nº 964 – Lojas A e B - Piedade - Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 27.830.827/0001-89, doravante simplesmente designada CONTRATADA, representadas as partes por seus Diretores e/ou Procuradores "in fine" assinados, têm, entre si, ajustado o presente TERMO CONTRATUAL, cuja celebração foi autorizado pelo Parecer Jurídico anexo ao processo de contratação, que se rege por analogia com a Lei 8.666/93 de 21.06.93, com as alterações posteriores, sendo estes documentos em suas últimas versões, e pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA 01- OBJETO

Tem-se como objeto do presente a contratação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Estadual da Mãe, situado à Av. Dr. Carvalhães, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita – RJ, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente instituídos e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste documento.

***Prestação de serviços de produção, fornecimento e distribuição de alimentos, refeições e dietas.**

CLÁUSULA 02– DISPOSIÇÕES GERAIS

A CONTRATADA obriga-se a manter, durante toda a execução do TERMO CONTRATUAL, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para atendimento à legislação.

CLÁUSULA 03- DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Para melhor caracterização do objeto do TERMO CONTRATUAL e das obrigações das partes, consideram-se peças dele integrantes e complementares, independentemente de anexação, em tudo aquilo que com ele não conflitarem, os seguintes documentos:

- a) Toda a correspondência trocada entre o INSTITUTO e a CONTRATADA;
- b) Proposta da CONTRATADA.

§1º - Ocorrendo divergências entre o estipulado nos documentos mencionados nesta cláusula e o Contrato, prevalecerão as disposições do TERMO CONTRATUAL, seguindo-se as dos restantes documentos, na mesma ordem em que se encontram acima mencionados.

§2º - Não terão eficácia quaisquer exceções aos documentos emanados por este Instituto, formuladas pela CONTRATADA, em relação às quais o INSTITUTO GNOSIS não haja, por escrito, se declarado de acordo.

CLÁUSULA 04- EXCLUSIVIDADE

A presente contratação não importa em conceder exclusividade à CONTRATADA com relação ao seu objeto, pelo que, concomitantemente, o INSTITUTO GNOSIS poderá manter ajustes idênticos com outras empresas.

CLÁUSULA 05- REPRESENTANTE DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a indicar 01 (um) representante, que deverá ser devidamente aprovado pelo o INSTITUTO GNOSIS , o qual estará devidamente credenciado, por escrito, a representá-la em todos os atos referentes à execução do Instrumento Contratual, em especial, atuar em nível de decisão, em nome da CONTRATADA, dirigindo e coordenando os serviços contratados, e resolvendo com a Fiscalização do INSTITUTO GNOSIS todos os problemas relacionados à prestação dos serviços objeto deste Instrumento Contratual.

Parágrafo Único - Nos documentos que credenciam o representante da CONTRATADA e seu (s) substituto (s), deverá constar referência expressa a poderes para responsabilizar a CONTRATADA por todos os atos pelos mesmos praticados.

CLÁUSULA 06- GARANTIA DE CUMPRIMENTO DO TERMO CONTRATUAL

Ao seu alvedrio e discricionário, o INSTITUTO GNOSIS **poderá** solicitar, formalmente, para garantir o fiel e perfeito cumprimento de todas as obrigações assumidas neste Instrumento Contratual, a CONTRATADA, dentro de 30 (trinta) dias de sua assinatura, a entrega de uma Ordem de Pagamento, representada por Cheque, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do Instrumento Contratual (Cláusula VALOR DO TERMO CONTRATUAL):

- Cheque a ser depositada na Tesouraria do INSTITUTO GNOSIS;

§1º - o Cheque terá validade até a emissão, pelo INSTITUTO GNOSIS, do Termo de Recebimento Definitivo deste TERMO CONTRATUAL, previsto na cláusula RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS.

§2º - Nenhum pagamento será feito à CONTRATADA até que seja entregue ao INSTITUTO GNOSIS a Garantia de que trata o "caput" desta cláusula.

§3º - O cheque será devolvido à CONTRATADA após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo a que se refere o §1º desta cláusula, em até 05 (cinco) dias após sua solicitação pela CONTRATADA.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

§4º - Na hipótese de prorrogação ou extensão do prazo contratual, será exigida, no prazo de 30 (trinta) dias, sob pena de suspensão de todos os pagamentos devidos à CONTRATADA, novo cheque, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato.

§ 5º - Hipóteses de uso – O Instituto Gnosis poderá fazer uso do cheque, em caso de inviabilidade da prestação do serviço objeto desse Termo Contratual, em caso de indenização, pagamento de multa ou congêneres, independente da anuência da CONTRATADA.

CLÁUSULA 07- DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

a) A prestação de serviços de nutrição e alimentação envolverá todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das dietas aos pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido, o número de pacientes, os tipos de dieta e os respectivos horários definidos.

b) os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam:

- Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dietas – repetição quinzenal;
- Aquisição de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo em geral;
- Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
- Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
- Pré-preparo, preparos e cocção da alimentação;
- Porcionamento uniforme das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
- Coleta de amostras da alimentação preparada;
- Transporte interno e distribuição nas copas/leitos;
- Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes, quando houver, conforme prazo pré-determinado;
- Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos, dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados pelos pacientes.

c) A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico-sanitárias adequadas.

d) os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma Nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes ao serviço de nutrição.

e) os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados e contar com quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente.

f) A operacionalização, Porcionamento e a distribuição das dietas devem ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, Porcionamento e temperatura, para caso necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

g) O cardápio deverá ser elaborado por profissionais nutricionistas, que assegurem a qualidade, quantidade, harmonia e adequação, a fim de oferecer uma alimentação completa, equilibrada e de acordo com as necessidades nutricionais de pacientes, acompanhantes legalmente instituídos e funcionários da unidade.

h) O cardápio deverá ser aprovado pela CONTRATANTE.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

i) A dieta de acompanhantes legalmente instituídos deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

j) A refeição dos funcionários será fornecida na modalidade "self-service", sendo disponibilizada para os funcionários se servirem em balcões térmicos no refeitório da unidade, sempre de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. A CONTRATADA deverá disponibilizar 01 (uma) copeira, para condicionar o alimento nos balcões, diariamente, em todas as refeições.

***As dietas seguirão as descrições especificadas no Anexo I**

CLÁUSULA 08- OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

a) cumprir fielmente o presente contrato, de modo que os serviços sejam executados por pessoas devidamente qualificadas e de acordo com as instruções e especificações mencionadas na Cláusula do Objeto;

b) supervisionar e fiscalizar a execução dos serviços, exigindo e determinando o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

c) fornecer os equipamentos e uniformes a seus empregados para a perfeita execução dos serviços;

d) fazer as coberturas nos casos de faltas, férias, licença médica, etc.

e) responsabilizar-se por acidentes na execução dos serviços, bem como responder civil e/ou criminalmente, por quaisquer danos causados, diretamente ou indiretamente, à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo;

f) manter a CONTRATANTE a salvo de quaisquer queixas, reivindicações ou reclamações de seus empregados e/ou de terceiros, em decorrência da prestação dos serviços contratados;

g) responsabilizar-se pelo perfeito transporte e entrega no local de destino de todo material recebido, devendo entrega-los ao destinatário nas mesmas condições e estado recebido pela CONTRATANTE, comprometendo-se a informar qualquer problema ocorrido na entrega;

h) a CONTRATADA será a única responsável pelos acidentes que possam decorrer da prestação de serviços objeto deste contrato, bem como pela reparação integral de todos e quaisquer danos que seus funcionários vierem a causar à CONTRATANTE, seus prepostos ou terceiros na execução dos serviços do presente contrato;

i) elaborar planilha de reajuste contratual, a ser aprovada pela CONTRATANTE, devendo, em conjunto, apresentar a memória de cálculos e os documentos comprobatórios do aumento salarial concedido à categoria profissional correspondente;

j) informar ao INSTITUTO GNOSIS, sistematicamente, sobre o andamento dos serviços;

k) cumprir rigorosamente as exigências da legislação tributária, fiscal, trabalhista, previdenciária, assumindo todas as obrigações e encargos legais inerentes e respondendo integralmente pelos ônus resultantes das infrações cometidas, quando for pertinente;

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- l) reservar exclusivamente ao INSTITUTO GNOSIS o direito de utilização e divulgação dos trabalhos elaborados;
- m) preparar e fornecer aos seus empregados, quando aplicável, o formulário PPP (Perfil Profissiográfico Previdenciário), quando exigível, na forma da Lei;
- n) manter o pessoal utilizado na execução dos serviços em perfeitas condições de saúde, devidamente uniformizados, com identificação clara quanto à empresa para a qual trabalham, com roupas limpas, sem rasgos ou remendos e portando crachás de identificação;
- o) apresentar ao INSTITUTO GNOSIS anualmente, ou a qualquer tempo, quando lhe forem solicitados, os referidos laudos técnicos e documentos, acaso exigíveis, sob pena de sofrer as penalidades previstas neste TERMO CONTRATUAL.

CLÁUSULA 09- OBRIGAÇÕES DO INSTITUTO GNOSIS

Constituem-se obrigações do INSTITUTO GNOSIS, além de outras previstas neste TERMO CONTRATUAL:

- a) Notificar a CONTRATADA de todas as falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar na prestação dos serviços, dando-lhe, inclusive, prazo para sua correção;
- b) Fornecer à CONTRATADA, quando aplicável, os subsídios necessários para a elaboração dos laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor;
- c) Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, os laudos técnicos e documentos previstos na legislação previdenciária em vigor (LTCAT, PCMSO, PGR, PPRA e PCMAT);
- d) Exigir da CONTRATADA, quando aplicável, a declaração, sob as penas da lei, de que as atividades exercidas pelos segurados empregados no presente TERMO CONTRATUAL não estão sujeitas à concessão de aposentadoria especial.

CLÁUSULA 10- PREÇOS

O INSTITUTO GNOSIS pagará à CONTRATADA, mensalmente, pelos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, o valor de:

ITEM	VALOR
Desjejum paciente	R\$ 5,45
Desjejum funcionários/acompanhantes	R\$ 5,45
Almoço e jantar paciente	R\$ 14,50
Almoço e jantar funcionários/acompanhantes	R\$ 14,50
Lanche da tarde paciente	R\$ 5,15
Colação	R\$ 2,67
Ceia paciente	R\$ 4,52

§1º - Estão incluídos no preço acima, o adicional de Periculosidade, todos os tributos, inclusive Imposto Sobre Serviços e Imposto de Renda, encargos e obrigações sociais, trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, enfim, todos os custos necessários

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

para a perfeita execução dos serviços, assim que nada mais poderá ser cobrado da CONTRATANTE.

§2º - O Instituto Gnosis não se obriga a efetuar pagamentos na totalidade estimada na Cláusula- VALOR DO TERMO CONTRATUAL, pagando apenas o valor correspondente aos serviços comprovadamente executados e aceitos pela mesma.

§3º - A repactuação dos preços contratados observará, por analogia, a Lei nº 8.666/93, o Decreto nº 2.271/97 a IN/MPOG nº 02/2008 e ainda os seguintes critérios:

a) será admitida a repactuação dos preços, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, contado da data da proposta;

b) após a primeira repactuação dos preços, o prazo mínimo de 01 (um) ano será contado a partir da data do aniversário da proposta;

c) O pedido de repactuação dos preços deverá ser feito pela CONTRATADA, a qual deverá demonstrar, de forma circunstanciada e comprovada, as variações dos insumos a serem consideradas nos preços;

d) A CONTRATADA poderá formular pedido de repactuação dos preços contratados, desde que na vigência do CONTRATO e no prazo de até 90 (noventa) dias após o último aniversário da proposta.

§5º - Será considerado precluso o direito à repactuação dos preços, em analogia aos Acórdãos TCU nº 1827/2008 e 1828/2008, quando a CONTRATADA aceitar a prorrogação do prazo de execução dos serviços sem antes solicitar a repactuação dos preços. A aceitação da prorrogação do prazo de execução dos serviços (i) sem qualquer ressalva ao direito à repactuação ou (ii) "mantidas as demais condições do Contrato", implicará na referida preclusão. Nesse caso, a próxima repactuação só poderá ser examinada a partir do próximo aniversário da proposta, desde que observado a alínea "d", acima.

CLÁUSULA 11- CONDIÇÕES DE FATURAMENTO E PAGAMENTO

O preço estabelecido na CLÁUSULA – PREÇO será faturado na forma abaixo:

§1º Emissão de nota fiscal com vencimento a partir do 25 de cada mês, de acordo com o contrato de gestão nº018/2018 celebrado entre o Governo do Estado do Rio de Janeiro e o Instituto Gnosis.

§2º Aprovadas as faturas, o INSTITUTO GNOSIS pagará à CONTRATADA no prazo de 10 (dez) dias úteis após apresentação do Relatório da prestação dos serviços e os documentos elencados no §6º desta Cláusula.

§3º Para fins de cumprimento do prazo estabelecido no §1º a CONTRATADA deverá observar as seguintes disposições:

a) Até o 5º (quinto) dia útil contado da data do evento contratual gerador do faturamento, a CONTRATADA emitirá e apresentará ao INSTITUTO GNOSIS, em 2 (duas) vias, o documento de cobrança, no Local abaixo indicado:

INSTITUTO GNOSIS

Av. Dr. Carvalhães, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ

CNPJ: 10.635.117/0004-48

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

b) Caso a CONTRATADA apresente as faturas após o quinto dia útil, a cada dia de atraso o prazo de pagamento mencionado no "caput" desta cláusula, será prorrogado na mesma proporção;

c) Os documentos de cobrança deverão indicar o número e o objeto deste Instrumento Contratual, não se admitindo, portanto, documentos que façam referência a diversos instrumentos contratuais;

d) As solicitações de pagamentos decorrentes deste Instrumento Contratual serão pagas pelo INSTITUTO GNOSIS através de depósito na conta corrente da CONTRATADA. Para tanto, fica a mesma obrigada a informar o banco, a agência, a praça e a conta corrente para acatar tais créditos, sem o que o INSTITUTO GNOSIS não efetuará os pagamentos;

e) Fica vedado o desconto ou o endosso de duplicatas extraídas com base neste Instrumento Contratual, não se responsabilizando o INSTITUTO GNOSIS por seu pagamento, se verificado dito desconto ou endosso. Em qualquer hipótese, o INSTITUTO GNOSIS não se responsabilizará por acréscimos, bancários ou não, no valor das duplicatas, sejam a título de juros, comissão, taxas de permanência e outros;

f) Desde já fica acertado que o comprovante de depósito bancário se constituirá em documento probatório de quitação das obrigações decorrentes deste Instrumento Contratual;

g) O não cumprimento, pela CONTRATADA, do disposto nas alíneas desta cláusula, no que for aplicável, facultará a ao INSTITUTO GNOSIS devolver o documento de cobrança e contar novo prazo de vencimento, a partir da reapresentação;

Na hipótese de ocorrência de erro ou de haver dúvida no documento de cobrança que acompanha a solicitação de pagamento, o INSTITUTO GNOSIS pagará apenas a parcela não controvertida no prazo contratual, ficando a parcela restante para ser paga após a solução final da controvérsia, no prazo de seis dias úteis, a contar da data em que as dúvidas forem solucionadas e a fatura for aprovada pelo Instituto;

i) A emissão, pela CONTRATADA, da nota fiscal/fatura específica de que trata esta cláusula, bem como a apresentação do demonstrativo e dos demais documentos previstos na Cláusula – Obrigações da Contratada constituem condição para liberação dos pagamentos devidos à CONTRATADA. A não observância, pela CONTRATADA, do disposto neste parágrafo ensejará, ainda, aplicação das demais penalidades.

§4º - O INSTITUTO GNOSIS não se responsabiliza por qualquer despesa bancária, nem por qualquer outro pagamento não previsto neste Instrumento Contratual.

§5º. Nenhum pagamento será realizado sem que a CONTRATADA demonstre que está em situação regular relativa à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (CRF) e à Justiça do Trabalho (CNDT).

§6º A Nota Fiscal deverá ser entregue ao Fiscal do Contrato (diretor administrativo) na sede do Instituto Gnosis, localizado na Avenida das Américas, nº 11889, 3º andar, Barra da Tijuca - RJ

CLÁUSULA 12- FISCALIZAÇÃO

O INSTITUTO GNOSIS terá o direito de exercer ampla fiscalização sobre a prestação dos serviços objeto do presente TERMO CONTRATUAL, por intermédio de prepostos seus, devidamente credenciados, aos quais deverá a CONTRATADA facilitar o pleno exercício de suas funções, não importando isso em supressão ou mesmo atenuação das responsabilidades desta, por quaisquer erros, falhas ou omissões ocorridas.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

§1º - O INSTITUTO GNOSIS credenciará perante a CONTRATADA um representante investido de plenos poderes para, diretamente ou através de auxiliares, exercer a fiscalização geral e total dos serviços ora contratados, tendo como atribuições precípuas as seguintes:

- a) Exigir da CONTRATADA a estrita obediência às estipulações deste TERMO CONTRATUAL, à documentação a ele anexa e à melhor técnica consagrada pelo uso para a execução dos serviços objeto deste Instrumento;
- b) Fazer, corrigir, ou refazer trabalhos defeituosos, por conta do INSTITUTO GNOSIS, através de terceiros, debitando à CONTRATADA os gastos daí decorrentes, caso essa última não os refaça ou corrija dentro do prazo determinado pela Fiscalização;
- c) Recusar os equipamentos e eventuais serviços de reparo ou manutenção que, a seu critério, estejam em desacordo com as exigências e padrões técnicos estipulados pelo presente TERMO CONTRATUAL;
- d) Controlar as condições de trabalho, ajustando com a CONTRATADA as alterações na sequência da execução que forem consideradas convenientes ou necessárias, e controlar tais condições de modo a exigir desta, na ocorrência de atraso nos serviços, a adoção de regime de trabalho diferente;
- e) Dar permanente assistência aos serviços, na interpretação e na solução de problemas surgidos;
- f) Encaminhar à CONTRATADA as comunicações que se façam necessárias, com relação aos trabalhos de fiscalização e controle dos serviços;
- g) Atestar a execução dos serviços referentes às faturas a serem apresentadas;
- h) Sustar os serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, sempre que, a seu critério, considerar esta medida necessária à boa execução dos mesmos, ou à salvaguarda dos interesses do INSTITUTO GNOSIS. Quaisquer ônus provenientes dessa rejeição serão de inteira responsabilidade da CONTRATADA.

§2º- À Fiscalização caberá, ainda, determinar os prazos para cumprimento das exigências feitas.

CLÁUSULA 13- CONTROVÉRSIA SOBRE SERVIÇOS

Ocorrendo controvérsia em relação a quaisquer dos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, a CONTRATADA prosseguirá na sua execução, obedecendo às determinações do INSTITUTO GNOSIS, até e após a decisão final.

Parágrafo Único - INSTITUTO GNOSIS rejeitará, no todo ou em parte, o serviço que for executado em desacordo com o TERMO CONTRATUAL, até a decisão final da controvérsia.

CLÁUSULA 14- SUBCONTRATAÇÃO, CESSÃO, TRANSFERÊNCIA E DAÇÃO EM GARANTIA

Não será permitida a subcontratação parcial dos serviços, sem a prévia e expressa autorização do INSTITUTO GNOSIS. Nenhum vínculo contratual haverá entre o INSTITUTO GNOSIS e eventuais subcontratadas, quando permitida a subcontratação. Ficam vedadas a subcontratação total, bem como a cessão, a transferência e a dação em garantia deste Instrumento Contratual a terceiros.

CLÁUSULA 15- SIGILO

<i>CONTRATADA</i>	<i>CONTRATANTE</i>	<i>JURÍDICO</i>	<i>OPERACIONAL</i>
-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

As informações confidenciais que o INSTITUTO GNOSIS possa, a seu exclusivo critério, fornecer para fins do desenvolvimento dos serviços, mas não se limitando a elas, serão mantidas em sigilo pela CONTRATADA e seus prepostos, que se comprometem a:

- a) usar as informações confidenciais para o único propósito de execução dos serviços;
- b) revelar as informações confidenciais apenas para as pessoas encarregadas da condução dos serviços e requerer que mantenham o caráter confidencial dessas informações;
- c) devolver ao INSTITUTO GNOSIS, assim que sejam solicitadas, as informações confidenciais fornecidas, se guardar quaisquer cópias para seus arquivos, exceto as requeridas por lei;
- d) A pedido do INSTITUTO GNOSIS, destruir todas as notas, memorandos ou outros documentos preparados pela CONTRATADA em conexão com esta matéria, sem guardar quaisquer cópias, exceto as requeridas por lei.

Parágrafo Único: Não devem ser consideradas informações confidenciais aquelas que:

- a) estejam ou tornem-se disponíveis ao público por outros motivos que não a divulgação pela CONTRATADA, seus agentes, representantes ou empregados; ou
- b) tornem-se disponíveis para a CONTRATADA de modo não confidencial, através de fonte não impedida de revelar tais informações por determinação legal.

CLÁUSULA 16- INADIMPLEMENTO DA CONTRATADA

A CONTRATADA será considerada inadimplente na ocorrência de quaisquer dos fatos abaixo discriminados:

- a) Inobservância ou cumprimento irregular de quaisquer disposições contidas neste TERMO CONTRATUAL;
- b) Desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução dos SERVIÇOS, assim como de seus superiores;
- c) Cometimento reiterado de faltas na sua execução, devidamente anotadas pela Fiscalização do INSTITUTO GNOSIS;
- d) Paralisação dos SERVIÇOS, sem justa causa e prévia comunicação ao INSTITUTO GNOSIS;
- e) Lentidão do seu cumprimento, levando o INSTITUTO GNOSIS a comprovar a impossibilidade de conclusão dos SERVIÇOS nos prazos estipulados;
- f) Inobservância das especificações técnicas, projetos ou prazos;
- g) Atraso nos prazos de início ou conclusão dos SERVIÇOS;
- h) Emprego de pessoal inabilitado.

CLÁUSULA 17- MULTAS POR INADIMPLEMENTO

A CONTRATADA ficará sujeita a multas por inadimplemento, conforme preveem os parágrafos desta cláusula.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

§1º - Na hipótese de paralisação injustificada dos SERVIÇOS, o INSTITUTO GNOSIS aplicará, a partir do momento de sua ocorrência, uma multa diária correspondente a 0,5% (meio por cento) do valor do último faturamento mensal, até o limite de 10% (dez por cento) do valor do Instrumento Contratual.

§2º- No caso de descumprimento de qualquer outra disposição contratual, será aplicada à CONTRATADA a multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor deste TERMO CONTRATUAL.

§3º - As multas previstas nos parágrafos anteriores serão aplicadas independentemente da multa rescisória prevista na Cláusula - CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO.

§4º - Nas hipóteses acima, o INSTITUTO GNOSIS poderá, a qualquer momento, rescindir de pleno direito o TERMO CONTRATUAL, sem prejuízo da aplicação da multa rescisória, independentemente das acima estipuladas, pagando os valores devidos até a data da rescisão.

CLÁUSULA 18- RESCISÃO

Os motivos para a rescisão deste INSTRUMENTO CONTRATUAL ocorrerão, em partes, por analogia à Lei nº 8666/93, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos, e de forma amigável será informada à Contratada com antecedência no Prazo de até 30 (trinta) dias, salvo:

- a) o inadimplemento da CONTRATADA ou qualquer outro motivo pelo qual o INSTITUTO GNOSIS não tenha mais interesse em continuar com o Contrato;
- b) a subcontratação total do objeto deste Instrumento Contratual, a associação da CONTRATADA com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a dação em garantia;
- c) o deferimento de recuperação judicial, a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CONTRATADA;
- d) a dissolução da sociedade da CONTRATADA;
- e) a alteração social ou modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução deste INSTRUMENTO CONTRATUAL;
- f) cisão, fusão ou incorporação da CONTRATADA se, a critério do INSTITUTO GNOSIS, tais operações importarem em modificação da qualificação técnica, idoneidade profissional ou capacidade financeira da mesma;
- g) a ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução dos serviços;
- h) razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento;
- i) a supressão de serviços em limite superior ao previsto na Lei nº 8666/93;
- j) o descumprimento do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.888/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

§1º Na hipótese de recuperação judicial da CONTRATADA ficará a critério do INSTITUTO GNOSIS manter ou não este INSTRUMENTO CONTRATUAL.

CLÁUSULA 19- CONSEQUÊNCIAS DA RESCISÃO

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

A rescisão contratual acarretará as consequências descritas nesta cláusula e ocorrerão por analogia à Lei nº 8666/93, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos.

§1º - A rescisão contratual, por culpa da CONTRATADA, com base nas hipóteses previstas nas alíneas "a" a "f" da Cláusula - RESCISÃO, sujeitará a CONTRATADA ao pagamento de multa correspondente a 5% do valor atualizado deste TERMO CONTRATUAL, Cláusula - VALOR DO TERMO CONTRATUAL, cobrável mediante execução ou glosa na nota fiscal, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas na Cláusula - MULTAS POR INADIMPLEMENTO, até a data da rescisão.

§2º - A rescisão do presente TERMO CONTRATUAL, com fundamento nos motivos constantes das alíneas "a" a "f" da Cláusula - RESCISÃO, ensejará, ainda:

I - A retenção dos créditos decorrentes do TERMO CONTRATUAL, até o limite dos prejuízos causados ao INSTITUTO GNOSIS.

II - O desconto do cheque, consoante disposto na Cláusula - GARANTIA DE CUMPRIMENTO DO TERMO CONTRATUAL, para ressarcir o INSTITUTO GNOSIS dos valores das multas e indenizações a ela devidas.

§3º - Quando a rescisão ocorrer com base no disposto nas alíneas "g" a "j" da Cláusula - RESCISÃO, sem culpa da CONTRATADA, terá ela direito:

I - Aos pagamentos devidos pela execução do TERMO CONTRATUAL até a data da rescisão.

II - À devolução do Cheque de Cumprimento do TERMO CONTRATUAL.

§4º - Se a rescisão se der com apoio no que preveem as alíneas "h" a "l" da Cláusula - RESCISÃO, sem culpa da CONTRATADA, ela terá ainda direito ao ressarcimento dos prejuízos regularmente comprovados.

§5º - Na hipótese dos dois parágrafos anteriores, nenhuma outra indenização será devida pelo INSTITUTO GNOSIS à CONTRATADA, em virtude da rescisão, devendo esta retirar do local dos serviços todos os bens de sua propriedade.

CLÁUSULA 20- DEDUÇÕES

O INSTITUTO GNOSIS poderá deduzir de quaisquer créditos da CONTRATADA, débitos, indenizações ou multas, por ela incorridos.

Parágrafo Único - Tais débitos, indenizações ou multas são, desde já, considerados, pelas partes, dívidas líquidas e certas, e cobráveis mediante execução forçada, constituindo este TERMO CONTRATUAL título executivo extrajudicial (artigo 585, Inciso II do CPC).

CLÁUSULA 21- PRAZO

O prazo deste TERMO CONTRATUAL é de 11 (onze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, com encerramento em 01/07/2019, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA 22- TRIBUTOS

Todos os tributos Federais, Estaduais e Municipais, encargos e contribuições parafiscais, eventualmente devidos pela execução dos SERVIÇOS objeto deste TERMO CONTRATUAL, correm por conta exclusiva da CONTRATADA, que também se responsabiliza pelo perfeito e exato cumprimento de todas as obrigações e formalidades que a lei a ela atribua.

<i>CONTRATADA</i>	<i>CONTRATANTE</i>	<i>JURÍDICO</i>	<i>OPERACIONAL</i>
-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

§1º - Os tributos e contribuições, quando devidos na fonte, poderão ser retidos na forma da lei, fazendo-se os pagamentos à CONTRATADA por seu valor líquido.

§2º - Caso sejam criados, após a assinatura do TERMO CONTRATUAL, novos tributos, encargos ou contribuições parafiscais, ou modificada a base de cálculo e /ou alíquotas dos atuais, de forma a aumentar ou diminuir o ônus da CONTRATADA, com repercussão na economia contratual, será o preço revisado, de modo a cobrir as diferenças comprovadamente decorrentes destas alterações.

§3º - A CONTRATADA, não obstante o acima disposto, obriga-se a, caso venha a ser autuada pela Fazenda Federal, Estadual ou Municipal, no que concerne ao objeto deste TERMO CONTRATUAL, defender-se com empenho e zelo perante as autoridades competentes.

§4º - Em face do disposto no "caput" desta cláusula, o INSTITUTO GNOSIS não se responsabiliza pelo ressarcimento de quaisquer multas, correção monetária, penalidades, juros e outras despesas resultantes da não observância de obrigações tributárias, trabalhistas e previdenciárias, pela CONTRATADA.

§5º - A CONTRATADA deverá fornecer ao INSTITUTO GNOSIS cópia autenticada das guias de recolhimento do Imposto Sobre Serviços de Qualquer Natureza (ISSQN), correspondente ao mês imediatamente anterior, juntamente com a fatura da prestação de serviços.

CLÁUSULA 23- NOVAÇÃO

A não utilização, pelo INSTITUTO GNOSIS, de quaisquer dos direitos a ela assegurados neste TERMO CONTRATUAL, ou na lei, em geral, ou a não aplicação de quaisquer sanções neles previstas, não importa em novação quanto a seus termos, não devendo, portanto, ser interpretada como renúncia ou desistência de aplicação ou de ações futuras. Todos os recursos postos à disposição do INSTITUTO GNOSIS, neste TERMO CONTRATUAL, serão considerados como cumulativos e não alternativos, inclusive em relação a dispositivos legais e regulamentares.

CLÁUSULA 24- VALOR DO TERMO CONTRATUAL

Para todos os efeitos, inclusive eventual imposição de penalidades, o valor deste TERMO CONTRATUAL é igual ao custo final dos serviços contratados, incluindo suas revisões e eventuais acréscimos, adotar-se-á o valor estimado de R\$ 2.635.391,44 (dois milhões, seiscentos e trinta e cinco mil, quarenta e seis reais e quarenta e quatro centavos).

CLÁUSULA 25- CONTRIBUIÇÕES PARA O FGTS E O INSS

Obriga-se o FORNECEDOR a manter-se inteiramente quite com as contribuições devidas à Seguridade Social – INSS e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS.

Parágrafo Único §1º - Caso o FORNECEDOR não apresente, quando solicitado, cópias atualizadas e autenticadas referentes à Seguridade Social (CND), ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS (CRF) e à Justiça do Trabalho (CNDT), o INSTITUTO GNOSIS poderá reter quaisquer créditos provenientes deste TERMO CONTRATUAL, até que tais documentos sejam apresentados.

<i>CONTRATADA</i>	<i>CONTRATANTE</i>	<i>JURÍDICO</i>	<i>OPERACIONAL</i>
-------------------	--------------------	-----------------	--------------------

§2º Para esse efeito, o FORNECEDOR, juntamente com qualquer faturamento dos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, apresentará ao INSTITUTO GNOSIS os comprovantes de recolhimento dos valores devidos ao INSS e ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS, acompanhados das respectivas folhas de pagamento, para fins de verificação de sua regularidade, sem prejuízo do direito que assistirá ao INSTITUTO GNOSIS de, a seu único juízo, exigir que seja dita comprovação ministrada através de certidão competente.

§3º Verificada, em qualquer tempo, a existência de débitos provenientes do não recolhimento de contribuições ao INSS e ao FGTS, por parte da CONTRATADA, fica o INSTITUTO GNOSIS autorizado a promover o respectivo resgate, cujo montante será deduzido de quaisquer faturamentos ou créditos do FORNECEDOR, oriundos deste TERMO CONTRATUAL.

§4º Nos casos que assim a legislação determinar, as contribuições devidas ao INSS serão retidas, em nome do FORNECEDOR, pelo INSTITUTO GNOSIS, de conformidade com a norma pertinente à matéria.

§5º Caso as atividades exercidas no cumprimento deste TERMO CONTRATUAL exponham o trabalhador a agentes nocivos que lhe permitam a concessão de aposentadoria especial após 15 (quinze), 20 (vinte) ou 25 (vinte e cinco) anos, deverá ser efetuado um acréscimo de 4% (quatro por cento), 3% (três por cento) ou 2% (dois por cento), respectivamente, na retenção a que se refere à legislação previdenciária.

I – o adicional a que se refere este parágrafo incidirá somente sobre o valor dos serviços prestados por estes segurados, quando houver a utilização de trabalhadores na execução de atividades que os exponham a agentes nocivos, e sendo possível a identificação dos trabalhadores, do valor de cada serviço e dos tipos de aposentadoria especial.

II – caso ocorra a utilização destes trabalhadores sem que haja a emissão de nota fiscal específica de que trata o parágrafo 6º, abaixo, e/ou a discriminação do valor de cada um dos serviços contratados, e havendo a possibilidade de identificação, entre o total de trabalhadores, dos envolvidos ou não com as atividades que os exponham a agentes nocivos, a base de cálculo sobre a qual incidirá o adicional a que se refere este parágrafo será proporcional ao número de trabalhadores envolvidos naquelas atividades.

III – na hipótese de haver neste TERMO CONTRATUAL a previsão de utilização destes trabalhadores, sem que haja a possibilidade de identificação de seu número, o adicional de que trata este parágrafo será de 2% (dois por cento) e incidirá sobre a mesma base de cálculo utilizada para efetuar a retenção de 11% (onze por cento), perfazendo o total de 13% (treze por cento), valor este que será destacado pela CONTRATADA em sua nota fiscal/fatura.

§6º No caso previsto no inciso "I" do §5º desta cláusula, deverá ser emitida nota fiscal específica pela CONTRATADA que espelhe o valor referente ao acréscimo de 4%, 3% ou 2%.

CLÁUSULA 26- RECEBIMENTO DOS SERVIÇOS

O recebimento dos serviços ora contratados se dará, por analogia à Lei nº 8666/93, que dispõe sobre normas de licitações e contratos administrativos, da seguinte forma:

§1º - Até 15 (quinze) dias corridos após a comunicação da CONTRATADA de conclusão dos SERVIÇOS objeto deste TERMO CONTRATUAL, o INSTITUTO GNOSIS emitirá termo circunstanciado de RECEBIMENTO PROVISÓRIO, que será assinado pelas partes.

§2º - O RECEBIMENTO PROVISÓRIO não implica em aceitação definitiva dos serviços.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

§3º - Após o decurso do prazo de observação ou vistoria que comprove a adequação do objeto aos termos contratuais, limitado a 30 (trinta) dias corridos contados a partir da data de assinatura do termo de RECEBIMENTO PROVISÓRIO, o INSTITUTO GNOSIS emitirá termo circunstanciado de RECEBIMENTO DEFINITIVO, que será assinado pelas partes.

§4º - Com a lavratura do TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO, as partes dar-se-ão plena, rasa e geral quitação sobre as obrigações contraídas, para nada mais reclamarem, em juízo ou fora dele, inclusive em relação a eventuais reajustes contratuais que, voluntaria ou involuntariamente, não forem postulados tempestivamente pela CONTRATADA, ou seja, durante o período de vigência contratual, importando, por via de consequência, em clara preclusão do direito.

§5º - Para fins do disposto na presente cláusula, entender-se-á, também, por firmado o TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO encaminhado pelo INSTITUTO GNOSIS, para assinatura da CONTRATADA, e não devolvido pela mesma no prazo de até 10 (dez) dias corridos, contado do seu recebimento, ou sem justificativa por escrito para a não assinatura, devidamente baseada nos termos contratuais pactuados, no mesmo prazo.

CLÁUSULA 27- AUTORIZAÇÃO PARA CONTRATAÇÃO DOS SERVIÇOS

Os serviços ora contratados foram autorizados pelo Sr. Miguel Vieira, Diretor Financeiro do INSTITUTO GNOSIS, com recursos do Contrato de Gestão, conforme indicado no quadro abaixo:

Contrato Gestão	Processo Administrativo
018/2018	E-08/001/1328/2018

CLÁUSULA 28- ENGENHARIA DE SEGURANÇA INDUSTRIAL

Na execução do objeto deste TERMO CONTRATUAL, obriga-se a CONTRATADA a respeitar a legislação vigente sobre Segurança e Higiene do Trabalho, acatando, outrossim, recomendações específicas outras que, nesse sentido, lhes sejam feitas pelo INSTITUTO GNOSIS, sob pena de suspensão dos trabalhos e sem exoneração de culpa da CONTRATADA pelo atraso na execução dos serviços.

CLÁUSULA 29- RESPONSABILIDADE POR DANOS OU PREJUÍZOS

A CONTRATADA obriga-se a pagar toda e qualquer indenização por danos ou prejuízos, causados por ela ou seus empregados ao INSTITUTO GNOSIS ou a terceiros, ficando o INSTITUTO GNOSIS autorizado a descontar de quaisquer créditos da mesma, decorrentes deste Instrumento Contratual, a importância necessária ao ressarcimento de tais danos ou prejuízos. À CONTRATADA competirá, quando solicitada, apresentar ao INSTITUTO GNOSIS documento hábil, comprovando ter o prejudicado dado plena, geral, rasa e irrevogável quitação pela indenização recebida, referente aos danos ou prejuízos sofridos.

CLÁUSULA 30- CONFORMIDADE

30.1 O Instituto Gnosis neste ato declara e garante que:

(a) está devidamente autorizada a firmar este Contrato;

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

(b) manteve e cumpriu e irá manter e cumprir com todos os consentimentos, aprovações e licenças necessárias para firmar e executar este compromisso;

(c) a assinatura e execução deste Contrato não estão nem estarão em conflito com quaisquer de suas outras obrigações contratuais, ou com quaisquer Leis e Regulamentos Aplicáveis; e

(d) por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim como seus consultores, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato, não permitirá pagamentos ou transferências de valores com a finalidade ou efeito de corrupção, suborno público ou comercial, ou ainda qualquer conduta que possa ser vista ou interpretada como infringente às Normas Anticorrupção e nem aceitará ou permitirá qualquer tipo de extorsão, propina, lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, ou outro meio ilícito ou inadequado para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

30.2 As Partes acordam que, para fins do disposto nesta cláusula, as normas de conformidade abrangem todas as leis, regulamentos, instruções, atos e resoluções, nacionais ou internacionais, que proíbem a prática de atos de corrupção, suborno, extorsão, propina, lavagem de dinheiro, concorrência ou prática comercial desleal, entre outros que visem à obtenção de vantagens ilícitas ou indevida para a realização de negócios ou obtenção de qualquer outro benefício.

30.3 Instituto Gnosis, suas coligadas, em quaisquer das suas atividades, ou quaisquer consultores, agentes, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas em quaisquer de suas atividades vinculadas a este Contrato, declara que não adotou qualquer ação que constituísse violação das Normas Anticorrupção à época em que foi adotada, nem nenhum deles foi formalmente notificado de que estava sujeito a uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.

30.4 Instituto Gnosis deverá, constantemente durante o prazo de vigência do Contrato, ser uma pessoa jurídica que está autorizada de forma apropriada a executar suas obrigações sob este Contrato de acordo com as Leis e Regulamentos Aplicáveis, e deverá, a todo tempo, ter acordos ou saldo financeiro suficiente para satisfazer suas obrigações sob este Contrato.

30.5 Instituto Gnosis deverá garantir que ele, suas coligadas e os executivos, funcionários e diretores do Instituto Gnosis e de suas coligadas estão cientes em relação a suas obrigações sobre Normas Anticorrupção, e que todos os consultores, agentes, representantes e terceirizados do Instituto Gnosis e de suas coligadas, que têm alguma ligação com este Contrato, estão cientes em relação às suas obrigações sobre Normas Anticorrupção.

30.6 O Instituto Gnosis deverá informar imediatamente a CONTRATADA no caso de o Instituto Gnosis receber informações de quaisquer consultores, agentes, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas vinculadas a este Contrato, de que qualquer um deles é alvo de uma investigação por violação das Normas Anticorrupção.

30.7 Instituto Gnosis deverá garantir que nenhum de seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

como seus consultores, representantes ou terceirizados do Instituto Gnosis ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato:

(a) direta ou indiretamente ofereça, prometa, pague ou autorize qualquer oferta, promessa, pagamento ou presente em dinheiro ou qualquer outro item de valor a qualquer pessoa, inclusive por meio de um pagamento de facilitação ou propina, com a intenção ou como condição para induzir qualquer pessoa a executar um dever ou função de forma inapropriada ou a obter uma decisão favorável também de forma inapropriada. Isso inclui fornecer benefícios impróprios de qualquer tipo (inclusive por meio de preceptoria ou patrocínio) para qualquer autoridade, funcionário do governo, profissional de saúde e/ou organização, universidade, centro de pesquisa, paciente, CONTRATADA, instituição de caridade ou grupo de pacientes, sejam em cada caso empresas ou indivíduos, para obter ou reter negócios ou para garantir qualquer vantagem imprópria para a CONTRATADA ou quaisquer de suas coligadas; ou

(b) direta ou indiretamente solicite qualquer oferta ou promessa ou receba qualquer pagamento ou presente em dinheiro ou qualquer outro item de valor de qualquer pessoa, inclusive por meio de um pagamento de facilitação ou propina, com a intenção ou como condição para induzir qualquer executivo, funcionário, diretor, consultor, agente ou representante do Instituto Gnosis ou de suas coligadas a executar um dever ou função de forma inapropriada ou a obter uma decisão favorável também de forma inapropriada. Isso inclui solicitar ou receber benefícios impróprios de qualquer tipo (inclusive por meio de preceptoria ou patrocínio) para qualquer Autoridade ou funcionário do governo, profissional de saúde e/ou organização, universidade, centro de pesquisa, paciente, CONTRATADA, instituição de caridade ou grupo de pacientes, sejam em cada caso empresas ou indivíduos, para obter ou reter negócios ou para garantir qualquer vantagem imprópria para a CONTRATADA ou quaisquer de suas Coligadas.

30.8 Instituto Gnosis deverá garantir que nenhum de seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes, bem como de suas coligadas, em quaisquer de suas atividades, assim como seus consultores, representantes ou terceirizadas do INSTITUTO GNOSIS ou de suas coligadas, que tenham ligação com este Contrato, adotem qualquer ação que possa fazer com que qualquer membro da contratada seja responsabilizado de acordo com quaisquer Normas Anticorrupção.

30.9 Instituto Gnosis não deverá celebrar nenhuma transação em nenhum país ou com qualquer Pessoa se tal transação for proibida sob as Leis e Regulamentos Aplicáveis dos Estados Unidos, Nações Unidas, União Europeia ou de outros países com relação a exportações ("Regulamentos de Exportação"), independentemente de o próprio INSTITUTO GNOSIS estar sujeito ou não a tais Regulamentos de Exportação, sem ter primeiro obtido todas as aprovações pertinentes e a aprovação prévia e por escrito da CONTRATADA.

30.10 Instituto Gnosis não irá, em conexão a este Contrato ou a qualquer parte do seu negócio, envolver ou empregar crianças menores de 14 anos, e o INSTITUTO GNOSIS não deverá de forma alguma se envolver em qualquer forma de escravidão ou prática semelhante à escravidão, tais como venda e tráfico de mulheres ou crianças, escravidão por dívida ou trabalho forçado ou compulsório.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

30.11 O Instituto Gnosis, sob as penas da lei, para fins do disposto no inciso V, art. 27, da Lei federal nº 8.666/93, cumprindo o disposto no inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos, assim como assume o compromisso de declarar a superveniência de qualquer fato impeditivo à sua habilitação.

CLÁUSULA 31- FORO

As partes elegem o foro central da cidade do Rio de Janeiro, Estado do Rio de Janeiro, para qualquer ação ou execução decorrente deste TERMO CONTRATUAL, com renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente instrumento, em 03 (três) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.



INSTITUTO GNOSIS
Miguel Vieira Dibo
Procurador



Miguel Vieira
Diretor Financeiro
INSTITUTO GNOSIS

Rio de Janeiro, 01 de agosto de 2018.



T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA.
Procurador

TESTEMUNHAS:

1ª) _____
Nome:
CPF/MF n.

2ª) _____
Nome:
CPF/MF n.º

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Anexo I

Dietas gerais e dietas especiais, destinadas à pacientes

Sugestão de horários de Distribuição que deverão ser validados com a equipe de Nutrição da Unidade:

a) Alimentação funcionário (refeitório)

Desjejum – 6:30 às 7:30 h

Almoço - 11:30h às 13:30 h

Jantar – 19:30 às 21:00 h

b) Alimentação paciente adulto

Desjejum - 07:30 às 8:00 h

Colação - 9:30 às 10:00 h

Almoço - 12:00 às 13:00 h

Merenda - 15:00 à 15:30 h

Jantar - 18:00 às 19:00 h

Ceia - 20:00 às 21:00 h

c) Alimentação acompanhante (refeitório)

Desjejum – 07:00 às 7:30 h

Almoço – 13:30 às 14:00 h

Jantar – 20:30 às 21:00 h

* O horário de fornecimento de refeições independe do tipo da dieta

Cardápio

Regras gerais

Para a elaboração do cardápio diário deverá ser observada a relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados, com os respectivos consumos per capita e frequência de utilização, constantes da Resolução SAMSP-16/98, atendendo às necessidades energéticas diárias requeridas de acordo com a idade e atividade do indivíduo, segundo "Recommended Dietary Allowances" (R.D.A) revisão 1989.

a) A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo serviço de Nutrição da Unidade.

b) Para o atendimento das necessidades nutricionais diárias recomendadas, deverão ser organizados cardápios variados com base na relação de gêneros e produtos alimentícios padronizados.

c) Os cardápios deverão ser elaborados trimestralmente e compatíveis com as estações climáticas, com frequência de repetição quinzenal pela Contratada.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- d) Os cardápios deverão ser apresentados completos ao Contratante, com antecedência de 30(trinta) dias em relação ao 1º dia de utilização, para a devida aprovação, que deverá ser realizada no prazo máximo de 08 (oito) dias úteis, podendo a Contratante, em condições especiais, alterar o cardápio apresentado, mantendo os padrões estabelecidos em contrato.
- e) Os cardápios elaborados deverão obedecer aos critérios de sazonalidades e planejados conforme as condições físicas e patologias do indivíduo, atendendo às leis fundamentais de alimentação de Pedro Escudero (quantidade, qualidade, harmonia e adequação).
- f) Os cardápios aprovados somente poderão ser alterados pela CONTRATADA se aprovado pela CONTRATANTE após análise das motivações formais, encaminhadas com o prazo de antecedência de 48 (quarenta e oito) horas, salvo se forem relativos a itens de hortifrutigranjeiros.
- g) A técnica de preparo ficará a critério da CONTRATADA, observado o cardápio previamente aprovado pelo setor de Nutrição da Unidade.
- h) A elaboração de cardápios normais ou especiais (dietas) deve obedecer às normas estabelecidas pelo Serviço de Nutrição da Unidade.
- i) Os cardápios deverão apresentar preparações variadas, equilibradas e de boa aparência, proporcionando um aporte calórico necessário e uma boa aceitação por parte dos pacientes.
- j) Deverão ser planejados cardápios diferenciados para pacientes, em datas especiais (Páscoa, Natal, Ano Novo, Dia das Crianças, Dia dos Pais, Dia das Mães, Festas Juninas, Aniversário da Unidade Hospitalar, Dia Internacional da Mulher, etc.), respeitando-se as características específicas de cada dieta, conforme padrão determinado pelo Serviço de Nutrição.
- k) Para estimular a aceitabilidade das refeições nas diversas dietas, poderão ser requisitados molhos especiais à base de limão, pimenta, especiarias, ervas aromáticas, tomate etc., os quais devem ser preparados de acordo com as recomendações das nutricionistas da Contratante.
- l) Deve-se ressaltar a importância da apresentação de todas as preparações servidas, como forma de estímulo à ingestão de uma alimentação adequada, visando à recuperação e ou manutenção do estado nutricional dos pacientes.
- m) Deverão ser previstos cardápios diferenciados aos pacientes cujo padrão alimentar tenha influências de preceitos religiosos, tabus, hábitos alimentares e socioculturais, em consonância com o estado clínico e nutricional do mesmo.
- n) Todas as dietas devem ser distribuídas em seis refeições diárias (desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia).

- Acompanhantes Legalmente Instituídos

A dieta de acompanhantes deve seguir os padrões de dieta geral para pacientes e se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade, distribuídos em 03 (três) refeições diárias, desjejum, almoço e jantar, em horários regulares, fornecendo no mínimo 2.700 calorias por dia.

Os Acompanhantes devem realizar suas refeições no refeitório, seguindo os padrões de dieta dos funcionários.

DIETAS:

- Dieta Geral Paciente Adulto

Destinada aos pacientes adultos que necessitam de uma alimentação normal, sem restrição a qualquer nutriente e sem necessidade de acréscimos nutricionais.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Consistência: normal, e deverá se adequar, sempre que possível, aos hábitos alimentares da comunidade

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares, fornecendo em média 2700 calorias/dia no caso de pacientes.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Geral

REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum

- 200ml de Bebida láctea (leite com café)
- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- 100g de Frutas naturais

Colação

Frutas naturais da época (mínimo 100g) ou suco de frutas (200 ml)

Almoço

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- 120g (já coccionados) carne bovina – bifés (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.
- Guarnição: vegetais: TIPO A (120g), TIPO B(150g) ou TIPO C ou massas (200g) ou Farináceos (50g);
- Feijão- 120g
- Arroz polido- 120g
- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas.
- Bebidas: Suco de polpa de fruta –200ml (diversos sabores)

Merenda

- 200ml de Bebida láctea (leite com café)
- 50g de Pão (francês ou de forma ou bisnaga ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)

Jantar

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- Duas saladas (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação (todas as fibras deverão estar abrandadas);
- 120g (já coccionados) carne bovina – bifes (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves –200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado, dobradinha ou língua, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.
- Guarnição: TIPO A (120g), TIPO B(150g) ou TIPO C ou massas (200g) ou Farináceos (50g);
- Feijão- 120g
- Arroz polido- 120g
- Sobremesa: 150 g de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas.
- Bebidas: Suco de polpa de fruta 200 ml– diversos sabores

Dieta Branda

Destinada a pacientes com problemas mecânicos de ingestão, digestão, mastigação e deglutição, que estejam impedidos de utilizar a dieta geral, havendo assim a necessidade de abrandar os alimentos por processos mecânicos ou de cocção para melhor aceitabilidade. É utilizada em alguns casos de pós-operatórios para facilitar o trabalho digestivo. Esta dieta é usada como transição para a dieta geral. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: macia, a celulose e o tecido conectivo (fibras da carne) devem ser abrandados por cocção ou ação mecânica.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colazione, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta geral.

Almoço e o jantar deverão apresentar as mesmas preparações da dieta geral, usando sempre que possível, os mesmos ingredientes, com as seguintes ressalvas:

- Não incluir vegetais crus nas saladas;
- Evitar frutas muito ácidas e as de consistência dura que, todavia, poderão ser servidas depois de cozidas;
- Restringir alimentos que possam provocar distensão gasosa e condimentos fortes;
- Não incluir frituras, embutidos e doces concentrados.

Dieta pastosa

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Destinada a pacientes com problemas de mastigação e deglutição como em casos neurológicos. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Os alimentos que constam desta dieta devem estar abrandados e cozidos, apresentando o grau máximo de subdivisão e cocção e uma consistência pastosa.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Composição das refeições deve ser a mesma da dieta branda, evitando apenas os alimentos que não possam ser transformados em consistência pastosa.

Dieta leve ou semi líquida

Destinada a pacientes com problemas de deglutição e intolerância a alimentos sólidos ou em pré-preparo de exames. É usada também como transição para a dieta branda e dieta geral. Deve fornecer valor calórico de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: Caracteriza-se por preparos de consistência espessada e constitui-se de alimentos líquidos e semissólidos, cujas partículas encontram-se em emulsão ou suspensão.

Distribuição: 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia, em horários regulares.

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica.

Composição das refeições: Sopa, contendo carne ou substituto, leguminosa (ervilha, lentilha, feijão branco, grão de bico, feijão, etc), dois tipos de vegetais (folhoso e outro legume), tipo de feculento (batata, mandioca, cará, inhame etc.) e um tipo de cereal (arroz, macarrão, fubá, aveia, etc).

Deve ser preparada com uma quantidade mínima de óleo, cebola, tomate e cheiro verde.

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais, à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais dos pacientes e atingir o mínimo calórico estabelecido, recomendado para este tipo de dieta.

Modelo de Cardápio Básico para Pacientes com Dieta Leve

Desjejum

Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros)-300ml

Bolachas ou biscoitos ou torradas- 30g

margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão- 10g (embalagem individualizada)

1 fruta- 100 g (na consistência semilíquida)

Colação

Vitamina ou suco natural ou mingau etc- 200ml

Almoço e Jantar

Sopa (variada)-200 ml

Purê de legumes ou feculentos- 120g

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Leguminosas tamisadas-120g

Carne bovina ou aves ou peixes, desfiada ou moída ou ovo pochê-100g

Sobremesa (doce de consistência pastosa ou fruta cozida)- 80ml

Suco de fruta natural- 200ml

Merenda

Bebida láctea (leite com café ou achocolatado ou outros)-300ml

Bolachas ou biscoitos ou torradas- 30g

Margarina ou manteiga ou geleia ou requeijão- 10g (embalagem individualizada)

Dieta Líquida

Destinada a pacientes com problemas graves de mastigação e deglutição, em casos de afecção do trato digestivo (boca, esôfago) e em determinados preparos de exames. Deve fornecer calorias de acordo com as necessidades do paciente, com as seguintes características:

Consistência: líquida, sendo que os alimentos e preparações desta dieta são os mesmos da dieta leve devendo ser liquidificados para que apresentem consistência líquida

Distribuição: 06 refeições diárias

Características: normoglicídica, normolipídica e normoproteica

Deve ser prevista a inclusão de suplementos nutricionais à base de proteínas, carboidratos complexos e outros em quantidades suficientes para cobrir as necessidades nutricionais do paciente e atingir o mínimo valor calórico estabelecido para este tipo de dieta.

Dieta para Diabéticos

Destinada a manter os níveis de glicose sanguínea dentro dos parâmetros de normalidade, suprimindo as calorias necessárias para manter ou alcançar o peso ideal em adultos, índices de crescimento normal e desenvolvimento em crianças e adolescentes, aumento das necessidades metabólicas durante a gravidez e lactação, ou recuperação de doenças catabólicas. Podem ter consistência normal, branda, leve ou líquida e atender ao valor calórico prescrito para cada uma delas devendo ser fracionadas em 6 refeições/dia.

Os cardápios da dieta para diabéticos devem ser os mesmos da dieta geral, utilizando na medida do possível os mesmos ingredientes e formas de preparo, observando:

Restrições ao açúcar das preparações que deverá ser substituído por adoçante artificial previamente aprovado pela nutricionista da contratante e em quantidade determinada pela contratante. O pão fornecido deverá ser a base de farinha integral;

As sobremesas doces deverão ser substituídas por frutas da época ou preparações dietéticas, conforme Portaria ANVISA nº 29 de 13/01/98 que trata do Regulamento Técnico referente a alimentos para fins especiais "diet".

Na merenda, devem ser previstos o acréscimo de uma fruta.

No almoço e jantar deverá haver acréscimo de uma preparação à base de legumes ou vegetal folhoso cozido, de forma a garantir o aporte de fibras de no mínimo 20 g por dia.

As guarnições à base de farinhas deverão ser substituídas por outras com menor teor de glicídios sempre que houver restrições ao total calórico.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Quando a necessidade energética ou de outro nutriente for maior que a oferecida pelo cardápio normal, a dieta deve ser suplementada com preparações ou alimentos diversos.

Quando necessário a recuperação do paciente e solicitado pelo Serviço de Nutrição, oferecer leite desnatado ou de soja em substituição ao estabelecido no projeto básico, sem que isto represente custo adicional ao valor da dieta.

Dieta Hipossódica

Destinada a pacientes que necessitam de controle de sódio para a prevenção e o controle de edemas, problemas renais e hipertensão.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral, com a redução do sal de cozinha. A dieta deverá ser preparada sem adição de sal e deve ser oferecido sachês individualizados de sal de 1g nas grandes refeições (Almoço e Jantar).

Devem garantir o mesmo aporte calórico da dieta geral, atendendo a consistência requerida (dieta branda, leve ou líquida).

Dieta Hiperproteica e Hipercalórica

Destinada a pacientes que apresentam condições hipermetabólicas e infecciosas com necessidades nutricionais aumentadas e diferenciadas.

O cardápio e a consistência devem ser o mesmo da dieta geral acrescidos dos seguintes alimentos:

Desjejum - frios ou geleia;

Colação – Vitamina ou iogurte, ou mingau ou achocolatado;

Almoço e jantar – Acrescentar uma outra porção de carnes bovina ou aves ou vísceras ou ovos, além da porção estabelecida no cardápio, bem como, margarina ou queijo ralado no arroz ou sopa; devem ainda, incluir suplementos de proteínas e de carboidratos em sopas, sucos e bebidas, para completar o aporte calórico e nutricional necessário. Características: hiperglicídica, normolipídica e hiperproteica

Dieta Isenta de lactose

Destinada a pacientes com intolerância à lactose. Normoproteica, normoglicídica, normolipídica. Dieta isenta de lactose. Distribuição: de acordo com a consistência.

Distribuição: em 06 (seis) refeições diárias: desjejum, colação, almoço, merenda, jantar e ceia.

Dieta Hipocalórica

Destinam-se a indivíduos com problemas de obesidade que necessitam perder peso evitando o acúmulo de gorduras no tecido adiposo. As dietas hipocalóricas terão o seu valor calórico total (VCT) determinado por meio de cálculos efetuados pelas nutricionistas da contratante, a partir da avaliação nutricional.

Exemplo de dieta hipocalórica de cardápio de 1200 kcal:

Refeição Composição e Quantidades

DESJEJUM

200 ml leite desnatado

½ unidade pão francês

1 colher sobremesa rasa de manteiga

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

1 porção pequena de fruta

COLAÇÃO 1 porção pequena de fruta

ALMOÇO E JANTAR

2 colheres de sopa de arroz polido

Prato Principal: 1 porção pequena de carne bovina ou aves ou peixe ou ovos

Guarnição: 3 colheres de sopa de vegetais folhosos cozidos

Salada: folhas à vontade

Sobremesa: 1 porção pequena de fruta.

MERENDA

200 ml de iogurte desnatado

½ unidade pão francês

1 colher sobremesa rasa de margarina

CEIA 1 porção pequena de fruta

Dieta Hipocolesterolêmica

Destinada aos indivíduos que necessitam de restrição de alimentos ricos em colesterol e gorduras saturadas, tais como: carnes gordurosas, bacon, banha, embutidos, pele de frango, óleo de dendê, gordura de coco, manteiga de cacau, queijos gordurosos, laticínios integrais, produtos de panificação com creme, gordura vegetal hidrogenado e alimentos preparados com a mesma, frutos do mar, gema de ovo e outros.

O leite do desjejum, colação, merenda e ceia, deve ser substituído por leite desnatado ou de soja, sempre que solicitado pelo Serviço de Nutrição da Unidade, sem custo adicional.

Recomenda-se o aumento de fibras solúveis na dieta.

Dieta rica em fibra ou laxativa

Destinada a pacientes que apresentam obstipação intestinal ou com necessidades elevadas de fibras. Na elaboração dessas dietas deverão ser acrescidos, no desjejum, merenda e ceia, biscoitos ricos em fibras ou cereal integral e no almoço e jantar uma porção extra de verduras ou legumes ricos em fibras, a sobremesa deve ser a base de fruta crua rica em fibra. A colação deverá, sempre, ser substituída por suco laxativo (laranja, mamão e ameixa). A recomendação dietética de fibra alimentar para este tipo de dieta é de aproximadamente de 20 a 35 g por dia para paciente adulto.

KIT PARTURIENTE

Dieta padronizada para pacientes prestes a dar à luz, parturientes, que objetiva minimizar os riscos cirúrgicos para os casos em que haja a necessidade de analgesia ou anestesia.

CARACTERÍSTICAS:

- Dieta restrita, composta principalmente por água e carboidratos, balanceada com frutas e legumes, carnes e proteínas como o leite, preferencialmente o magro, ideal para absorção mais rápida, iogurte, queijo e outros alimentos ricos em cálcio, evitando frituras e gorduras saturadas.

Composição

- Pães variados: francês ou brioche ou pão doce ou broas ou integral ou de forma e outros ou biscoitos tipo cream crackers ou maisena/Maria ou bolacha d'água ou torradas em embalagem industrial individualizada

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- **Manteiga com ou sem sal, em embalagem individualizada ou geleia de frutas em embalagem individualizada**

- **Iogurte ou queijo branco.**

- **Suco concentrado com polpa de fruta 100% natural, sabores diversos.**

- **Fruta natural da época.**

Outras Dietas Especiais

Outras dietas deverão seguir o padrão definido pelo Serviço de Nutrição da Unidade.

COQUETEL LAXATIVO

Destinada à pacientes com quadro de constipação crônica. *

Deverá conter mix de frutas, 3 porções de frutas laxativas, no mínimo, como mamão, ameixa preta e laranja, adicionados ao iogurte, água e com aveia.

Cardápio servidor/ acompanhante:

REFEIÇÃO /COMPOSIÇÃO E QUANTIDADES

Desjejum

- 200ml de café ou leite ou café com leite ou achocolatado.
- 50 g de Pão (francês ou de forma ou integral ou bisnaga ou broas ou brioche ou pão doce ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- 100g de Frutas naturais da época.

Almoço e jantar

- Duas saladas (80g crua, 100g cozida) ou salada e sopa (200ml) (com vegetais tipos A, B e/ou C; frutas in natura: no máximo 10% do total da quantidade de salada; complementos: ervilha, milho, palmito, passas, azeitonas: no máximo 5% do total da quantidade da preparação
- 120g (já coccionados) carne bovina – bifês (alcatra, chã de dentro, contrafilé), assados (lagarto) e outras preparações (patinho, chã de dentro, lagarto), servidos 3 vezes na semana ou; aves – 200g porção com osso (coxa, sobrecoxa) ou 120g porção sem osso (peito, filé de peito), servidos 3 vezes na semana ou 120 g de peixe – em forma de filé (pescada, cação, merluza), servidos uma vez na semana. Víscera – 120 g de fígado ou dobradinha, servidos 1 vez a cada 15 dias ou carne suína – 120 g tipo lombinho ou pernil, servidos 1 vez a cada 15 dias.
- Opção proteica: Ovo- 2 unidades
- Guarnição: vegetais: TIPO A (120g), TIPO B (150g) ou TIPO C ou massas (200g) ou farináceos (50g);
- Feijão
- Arroz polido
- Sobremesa: 150 g (parte comestível) de frutas variando conforme sazonalidade; ou 150 g de salada de frutas ou doces de frutas (80g)
- Bebidas: Suco de polpa de fruta (200ml) – diversos sabores

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Merenda

- 200ml de café ou leite ou café com leite ou achocolatado.
- 50 g de Pão (francês ou de forma ou integral ou bisnaga ou broas ou brioches ou pão doce ou outros)
- 10g de manteiga ou geleia de frutas ou requeijão (em embalagens individualizadas)
- 100g de Frutas naturais da época.

OBSERVAÇÕES GERAIS:

- 1) quando as preparações tipo lasanha, panqueca, empadão, bolo de batata, recheadas com carne ou frango em quantidade inferior ao porcionamento estabelecido, forem oferecidas como prato principal, deverá haver complementação com a inclusão de ovo;
- 2) as saladas cruas ou cozidas serão temperadas com azeite de oliva extra virgem;
- 3) nas grandes refeições deverá ser servida fruta como sobremesa, no mínimo quatro vezes por semana no almoço e quatro vezes no jantar. Os doces deverão ser feitos à base de frutas e/ou vegetais e preparados na Unidade;
- 4) A composição das sopas da dieta líquida e refeição de funcionários deverá ter no mínimo 20% de carne bovina ou frango;
- 5) para dietas com restrição ao açúcar, o adoçante fornecido será à base de sucralose, na forma individualizada (envelope) em pó, na proporção de 1% do volume oferecido;
- 6) no fornecimento de grandes refeições a servidores e acompanhantes o usuário poderá escolher uma entre duas opções de preparação proteica (proteína do cardápio ou ovo);
- 7) em situações especiais, onde o servidor necessite de uma dieta modificada, prescrita por nutricionista ou médico, o mesmo será atendido após autorização do Serviço de Nutrição da Unidade;
- 8) deverá estar disponível no refeitório sal, açúcar e adoçante em forma de sachê e somente distribuídos se solicitado;
- 9) A empresa deverá servir o suco de fruta natural ou refresco de polpa de fruta 100% natural ao servidor e ao acompanhante;
- 10) as frutas não fracionadas deverão ser embaladas em saco plástico atóxico;
- 11) A cocção das preparações deverá ser assada, cozida, ensopada e grelhada. A utilização de preparações à base de frituras ficará condicionada a avaliação e autorização do nutricionista da Unidade, na frequência limite de até 03 vezes /mês;
- 12) em situações específicas, identificadas pelo nutricionista da Unidade, poderá ser servido pudins, flans, mousses (à base de iogurtes), geleias e gelatinas (à base de suco ou polpa de frutas) elaboradas na própria UAN, no porcionamento de 60g. A utilização dessas preparações sob a forma industrializada ficará sujeita a autorização do nutricionista da Unidade.
- 13) os refrescos de polpas de frutas naturais não poderão ser substituídos por bebidas à base de xaropes (guaraná, groselha) e infusões (chá, mate);
- 14) Em caso de necessidade, e buscando aumentar a aceitação do paciente pela dieta e respeitando intolerâncias, alergias e aversões alimentares, poderão ser solicitado pelo serviço de nutrição a substituição de preparações/alimentos.

Operacionalização dos Alimentos:

Recebimento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Deverão ser observados pela contratada:

- o) As condições higiênicas dos veículos dos fornecedores e a existência de Certificado de Vistoria do veículo de transporte;
- p) Higiene pessoal e a adequação do uniforme do entregador;
- q) A integridade e a higiene da embalagem;

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- r) A adequação da embalagem, de modo que o alimento não mantenha contato direto com papel, papelão ou plástico reciclado;
- s) A realização da avaliação sensorial dos produtos, de acordo com os critérios definidos pela ABNT - Associação Brasileira de Normas Técnicas;
- t) As características específicas de cada produto, bem como controle de temperatura no recebimento dos gêneros alimentícios.
- u) A correta identificação do produto no rótulo: nome, composição do produto e lote: número do registro no Órgão Oficial: CNPJ, endereço e outros dados do fabricante e do distribuidor; temperatura recomendada pelo fabricante e condições de armazenamento; quantidade (peso) e datas de validade e de fabricação de todos os alimentos.
- v) A Contratada deverá programar o recebimento dos gêneros alimentícios e produtos em horários que não coincidam com os horários de distribuição de refeições e/ou saída de lixo da Câmara. Devem ser observados os horários de recebimento de mercadorias estabelecidos pelo Contratante, de forma que possa ser exercida a fiscalização dos gêneros alimentícios entregues na Unidade.

Recebimento de Produtos de Origem Animal (bovina, suína, aves, pescados, etc.)

Deverá ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, acondicionados em monoblocos ou caixas de papelão lacradas, embalados em sacos plásticos ou à vácuo, em condições corretas e adequadas de temperatura, respeitando-se as características organolépticas próprias de cada produto.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de carnes:

Carnes refrigeradas (aves, - até 6°C com tolerância até 7°C pescados, bovinos, suínos)

Carnes congeladas - 18°C com tolerância até - 15°C

Frios e embutidos industrializados - até 10°C ou de acordo com o fabricante

Produtos salgados, curados ou defumados - temperatura ambiente ou recomendada pelo fabricante

Recebimento de Hortifrutigranjeiros

Deverão ser observados tamanho, cor, odor, grau de maturação, ausência de danos físicos e mecânicos. A triagem deve ser feita retirando-se folhas velhas, frutos verdes e deteriorados, antes da pré-higienização e do acondicionamento em embalagens adequadas.

Os ovos devem estar em caixas de papelão, protegidos por bandejas, tipo "gavetas", apresentando a casca íntegra e sem resíduos.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de hortifrutigranjeiro:

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS CONGELADOS - 18°C com tolerância até -15°C

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS RESFRIADOS até 10°C ou de acordo com o fabricante

HORTIFRUTIGRANJEIROS PRÉ-PROCESSADOS "IN NATURA" Temperatura ambiente

Recebimentos de Leite e Derivados

Deverão ser de procedência idônea, com carimbo de fiscalização do SIF, MS ou órgão competente, transportados em carros fechados refrigerados, em embalagens e temperaturas corretas e adequadas, respeitando as características do produto.

Deverá ser conferido rigorosamente:

- O prazo de validade do leite e derivados combinado com o prazo de planejamento e consumo

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- As condições das embalagens, de modo que não se apresentem estufadas ou alteradas.

Temperaturas recomendadas para o recebimento de leite e derivados:

Leite "in natura" e seus derivados (laticínios, etc) - Até 10°C ou de acordo com o fabricante

Embalagens tipo longa vida - Temperatura ambiente

Recebimento de Estocáveis

Devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada tipo, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Os cereais, farináceos e leguminosas não devem apresentar vestígios de insetos, umidade excessiva e objetos estranhos. As latas não devem estar enferrujadas, estufadas ou amassadas e os vidros não devem apresentar vazamentos nas tampas, formação de espumas, ou qualquer outro sinal de alteração do produto.

Temperatura Recomendada para Recebimento de Estocáveis é temperatura ambiente.

Recebimento de Sucos e Demais Produtos Industrializados

Deverão ser de procedência idônea, de boa qualidade, com embalagens íntegras, não estufadas e não violadas, dentro do prazo de validade e com identificações corretas no rótulo.

Temperaturas recomendadas para o recebimento sucos e produtos industrializados

Concentrados (xaropes) congelado - 18°C com tolerância até - 15°C

Concentrados (xaropes) resfriado - Até 10°C ou de acordo com o fabricante

Concentrados (xaropes) estabilizados - Temperatura ambiente ou de acordo com o fabricante

Polpa de frutas (congeladas) - 18°C com tolerância até -15°C

Produtos industrializados - temperatura registrada na embalagem

Recebimento de descartáveis, produtos e materiais de limpeza

Os materiais de limpeza e os descartáveis devem apresentar-se com embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo. No caso de utilização de saneantes domissanitários, deve-se observar ainda, o prazo de validade, combinado com o prazo de planejamento de consumo. Cada produto domissanitário deverá possuir registro atualizado no Ministério da Saúde e tender à legislação vigente.

Armazenamento de Gêneros Alimentícios, Materiais e Outros

Devem ser observados:

-Não manter caixas de madeira / papelão na área do estoque ou em qualquer outra área do Serviço de Nutrição da Unidade;

-Manusear caixas com cuidado, evitando submetê-las a peso excessivo;

-Apoiar alimentos, ou recipientes com alimentos, sobre estrados ou em prateleiras, não permitindo o contato direto com o piso. Os gêneros alimentícios devem ficar afastados a uma altura mínima de 25 cm do piso;

-Disponer os alimentos em estrados, garantindo boa circulação de ar, mantendo-os afastados da parede e entre si;

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- Organizar os produtos de acordo com as suas características: enlatados, farináceos, grãos, garrafas, descartáveis, etc;
- Dispor os produtos obedecendo a data de fabricação, sendo que os produtos com data de fabricação mais antiga, devem ser posicionados e utilizados em primeiro lugar;
- Os produtos de prateleira devem ser mantidos distantes do forro no mínimo 60 cm e afastados da parede em 35 cm, sendo 10 cm o mínimo aceitável, conforme o tamanho da área do estoque, a fim de favorecer a ventilação;
- Manter sempre limpas as embalagens dos produtos, higienizando-os por ocasião do recebimento;
- Conservar alinhado o empilhamento de sacarias, em altura que não prejudique as características do produto e com amarração em forma de cruz, para proporcionar uma boa ventilação;
- Atentar para eventuais e quaisquer irregularidade com os produtos;
- Identificar **todos** os alimentos armazenados, sendo que na impossibilidade de manter o rótulo original do produto, as informações devem ser transcritas em etiquetas, de acordo com a legislação pertinente;
- Depois de abertos, os alimentos devem ser transferidos das embalagens originais e acondicionados em contentores higienizados, adequados (impermeáveis, laváveis e atóxicos), cobertos e devidamente identificados;
- Os sacos plásticos apropriados ou os papéis impermeáveis utilizados para a proteção dos alimentos devem ser de uso único e exclusivo para este fim e jamais devem ser reaproveitados;
- Armazenar os diferentes gêneros alimentícios nas unidades refrigeradas, respeitando a seguinte disposição:
 - Alimentos prontos para o consumo nas prateleiras superiores,
 - Os semi-prontos e/ou pré-preparados nas prateleiras do meio,
 - O restante, como produtos crus e outros, nas prateleiras inferiores.

OBS: Todos separados entre si e dos demais produtos.

- Refrigerar ou congelar os alimentos em volumes com altura máxima de 10 cm ou em peças de até 02 Kg (porções menores favorecem o resfriamento, descongelamento e a própria cocção);
- Não manter caixas de papelão em áreas de armazenamento sob o ar frio, pois estas embalagens são porosas, isolantes térmicas e favorecem a contaminação externa;
- Podem-se armazenar tipos diferentes de alimentos no mesmo equipamento para congelamento, desde que devidamente embalados e separados;
- Colocar os produtos destinados à devolução em locais apropriados, devidamente identificados por fornecedor, para que não comprometam a qualidade dos demais;
- Respeitar rigorosamente as recomendações do fornecedor para o adequado armazenamento dos alimentos;
- Atentar para que, após a abertura das embalagens originais, perde-se imediatamente o prazo da validade do fabricante;
- É proibido re-congelar os alimentos que tenham sido descongelados anteriormente para serem manipulados;
- Programar o uso das carnes congeladas: após o seu descongelamento estas somente podem ser armazenadas sob refrigeração até 4°C, por no máximo 72 horas para bovinos e aves e por no máximo 24 horas para os pescados;

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Observar que os alimentos retirados de suas embalagens originais para serem manipulados crus poderão ser armazenados sob refrigeração (até 4°C) ou sob congelamento (-18°C), desde que devidamente etiquetados;

-Respeitar os critérios de temperatura e de tempo para o armazenamento dos alimentos, de acordo com a legislação vigente;

-Os descartáveis, produtos e materiais de limpeza devem ser armazenados à temperatura ambiente, em locais adequados, sendo que os produtos de limpeza devem ser armazenados separados dos produtos alimentícios, em locais diferentes, para evitar contaminação ou impregnação com odores estranhos.

Pré-preparo e preparo dos alimentos

-A Contratada deve obedecer aos seguintes procedimentos e critérios técnicos em relação ao pré-preparo e preparo dos alimentos:

-Garantir que todos os manipuladores higienizem as mãos antes de manusear qualquer alimento, durante os diferentes estágios do processamento e a cada mudança de tarefa de manipulação;

-Atentar para que não ocorra a contaminação cruzada entre os vários gêneros de alimentos durante a manipulação, no pré-preparo e preparo final;

-Proteger os alimentos em preparação ou prontos, garantindo que estejam sempre cobertos com tampas, filmes plásticos ou papéis impermeáveis, os quais não devem ser reutilizados;

-Manter os alimentos em preparação ou preparados sob temperaturas de segurança, ou seja, inferior a 4°C ou superior a 65°C;

-Planejar o processo de cocção para que mantenha, tanto quanto possível, todas as qualidades nutritivas dos alimentos;

-Garantir que os alimentos no processo de cocção cheguem a atingir 74°C no seu centro geométrico ou combinações conhecidas de tempo e temperatura que confirmam a mesma segurança;

-Elevar a temperatura de molhos quentes a serem adicionadas em alguma preparação, garantindo que ambos (molhos e alimentos) atinjam 74°C no seu interior;

-Atentar para que os óleos e gorduras utilizados nas frituras não sejam aquecidos a mais de 180°C. Fica proibido o reaproveitamento de óleos e gorduras para outros tipos de preparações;

-Realizar o pré-preparo de carnes em pequenos lotes, ou seja, retirar da refrigeração apenas a quantidade suficiente de matéria prima a ser preparada por 30 minutos sob temperatura ambiente. Retorná-la à refrigeração (até 4°C), devidamente etiquetada, assim que estiver pronta. Retirar nova partida e prosseguir sucessivamente;

-Grelhar, fritar ou cozinhar as carnes ou outros produtos perecíveis em lotes adequados, isto é, retirar da refrigeração, apenas a quantidade suficiente para trabalhar por 30 minutos por lote. -- Atentar para as temperaturas de segurança nas etapas de Espera: carne crua = abaixo de 4°C e carne pronta = acima de 65°C;

-Evitar preparações com demasiada manipulação das carnes, especialmente nos casos de frangos e pescados;

-Utilizar somente maionese industrializada, **NÃO** utilizar ovos crus para as preparações (maionese caseira, mousses, etc);

-Garantir 74°C na cocção das preparações;

-A Contratada deverá realizar o registro das temperaturas de cocção em planilhas próprias, colocando-as à disposição do Contratante, sempre que solicitado.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Higienização dos alimentos

Regras Básicas:

- Higienizar e desinfetar corretamente as superfícies, equipamentos e utensílios;
- Os alimentos prontos devem ser manipulados somente com garfos, travessas, pinças ou com as mãos protegidas com luvas descartáveis;
- Evitar o contato entre os alimentos crus e os cozidos, em todas as fases de armazenamento, preparo, cozimento e no momento de servir;
- As portas das geladeiras e das câmaras frias devem ser mantidas bem fechadas;
- Reaquecer adequadamente os alimentos cozidos, segundo os critérios tempo e temperatura (74°C por 05 minutos);
- Utilizar água potável;
- Os funcionários não devem falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos e utensílios;
- Para a degustação dos alimentos, devem ser usados talheres e pratinho, que não devem voltar a tocar os alimentos;
- Os alimentos que sobraem nas latas devem ser transferidos para recipientes de plástico branco atóxico ou de inox e cobertos com tampas, ou filme plástico; identificados por de etiquetas. O prazo de validade dos enlatados, após abertos, é de 24 horas, desde que armazenados a no máximo 06°C.

Hortifrutigranjeiro

- Os vegetais folhosos deverão ser lavados folha a folha e os legumes e frutas um a um, retirando as partes estragadas e danificadas, e colocados em imersão de água clorada a 200ppm no mínimo por 15 minutos;
- O corte, a montagem e a decoração devem ser feitos com o uso de luvas descartáveis;
- Espera para distribuição em câmaras ou geladeiras a, no máximo 10°C;
- Os ovos deverão ser lavados em água corrente antes de sua utilização.

Cereais e Leguminosas

- Escolher os grãos a seco (arroz, feijão, lentilha e outros);
- Lavar em água corrente, enxaguando no mínimo 03(três) vezes antes de levar para cocção.

Porcionamento

- O processo de porcionamento das dietas deve ser efetuado sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana;
- As refeições deverão ser porcionadas, distribuídas e servidas, em recipientes individuais e descartáveis.
- Porcionar uniformemente as refeições, de acordo com a patologia e seguindo o per capita estabelecido, utilizando-se de utensílios apropriados para cada tipo de preparação.

Acondicionamento

- Todas as embalagens descartáveis para refeição, incluindo o da salada, sopa, sobremesa e suco deverão ser identificadas, contendo em suas tampas: nome do paciente, quarto, leito e o tipo da dieta, sendo que a terminologia das dietas será determinada pelo Contratante.

Condições básicas para a distribuição das dietas gerais e específicas:

No desjejum e lanches:

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

- O leite com café ou seu substituto deverá ser servido em copo descartável que contenham as características mínimas definidas na NBR com tampa, com capacidade de 300 ml e identificado;
- Os sucos, vitaminas, iogurtes, achocolatados, chás etc., deverão ser servidos em copo descartável com tampa, com capacidade de 300 ml e identificado;
- O pão deverá ser devidamente acondicionado em embalagem apropriada e identificado;
- A fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada e identificada.

No almoço e jantar:

- As saladas deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa;
- O arroz, feijão, guarnição e prato principal deverão ser acondicionados em embalagem descartável com tampa;
- A sopa e a dieta líquida deverão ser acondicionadas em embalagem descartável com tampa;
- Quanto à sobremesa: a fruta deverá ser higienizada e devidamente embalada e identificada;
- O doce deverá ser acondicionado em recipiente descartável com tampa e identificado com a data de validade.

A contratante disponibiliza copos e tampas, bem como bebedouros para a oferta de água filtrada.

A CONTRATADA deverá disponibilizar talheres descartáveis adequados a cada refeição e guardanapos embalados individualmente, sendo que para pacientes, os kits de talheres com guardanapo deverão ser embalados e selados, devidamente aprovados pela Contratante;

A CONTRATADA deverá disponibilizar molhos e/ou demais temperos em sachês, como: azeite, vinagre, molho de soja, e outros, respeitada a prescrição dietética;

Distribuição das refeições

-Os alimentos devem ser mantidos sob rigoroso controle de tempo de exposição e temperatura a fim de não ocorrer multiplicação microbiana.

-Para a distribuição dos alimentos quentes devem-se observar os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações a 65°C ou mais por no máximo 12 horas; ou manter as preparações a 60°C por no máximo 6 horas, ou quando abaixo de 60°C devem ser consumidas em até 3 horas.

-Para a distribuição de alimentos refrigerados devem ser observados os seguintes critérios de tempo e temperatura: manter as preparações em temperaturas inferiores a 10°C por no máximo 4 horas ou quando a temperatura estiver entre 10 e 21°C, esses alimentos só podem permanecer na distribuição até 2 horas.

-A temperatura das dietas servidas aos pacientes deverá ser monitorada e registrada em impressos próprios pela contratada.

-Toda e qualquer preparação elaborada na cozinha dietética e cozinha geral, destinada a pacientes, deverá ser identificada com etiquetas adesivas com: nome do paciente, quarto/enfermaria, leito e dieta oferecida conforme padronização da CONTRATANTE.

-Caso seja necessário, a CONTRATADA se responsabiliza a realizar a modificação nas etiquetas de identificação para atender exigências de órgãos competentes e/ou solicitação do CONTRATANTE.

-Transporte de alimentos e outros devem ser efetuados em carros fechados e apropriados.

Higienização

a) Higiene Pessoal

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

Nas atividades diárias, o funcionário da Contratada deverá:

- Usar uniformes completos, limpos, passados e identificados com crachá da empresa;
- Utilizar rede de cabelo e touca, de maneira que os cabelos permaneçam totalmente cobertos;
- Manter os sapatos e botas limpos;
- Limpar, cobrir e proteger qualquer ferimento;
- Manter a higiene adequada das mãos; adotando técnicas e produtos de acordo com a Portaria nº930 de 27/08/92- Ministério da Saúde.
- Usar luvas descartáveis sempre que for manipular alimentos ou trocar de função ou atividade e não dispensar a lavagem frequente das mãos, devendo as luvas, serem descartadas no final do procedimento;

Obs.: O uso de luvas não implica na eliminação do processo de higienização e anti-sepsia das mãos.

b) Higienização das Instalações

- A Contratada deverá apresentar um cronograma mensal de higienização da copa e refeitório.
- Os produtos utilizados na higienização deverão ser de boa qualidade e adequados a higienização das diversas áreas e das superfícies, de maneira a não causar danos às dependências e aos equipamentos, não deixando resíduos ou cheiros, podendo ser vetado pelo Contratante;
- O piso deverá permanecer sempre seco, sem acúmulos de água;
- Realizar polimento nas bancadas, mesas de apoio, portas e pias;
- Devem ser higienizadas, periodicamente, as grelhas e colmeias do sistema de exaustão da cozinha;
- A higienização do refeitório será de responsabilidade da Contratada, inclusive a manutenção das condições de higiene durante todo o processo de distribuição das refeições aos comensais.
- Contratada deverá instalar saboneteiras e papeleiras em pontos do refeitório e abastecê-los, com produtos próprios, de qualidade e adequados à higienização das mãos.

c) Higienização dos Equipamentos e Utensílios

- Todos os equipamentos, utensílios ou materiais deverão ser higienizados diariamente, após o uso e semanalmente com detergente neutro, desencrustante, quando for o caso, o enxágue final deverá ser feito com hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ativo.
- As louças, talheres, bandejas deverão ser higienizados na máquina de lavar com detergente sanitizante próprio, secante e álcool a 70°C.
- Os equipamentos e utensílios, carrinhos de transporte e de distribuição deverão ser polidos, diariamente.
- As panelas, placas de alumínio, tampas, bandejas, sempre que estiverem amassadas deverão ser substituídos a fim de evitar incrustações de gordura e sujeira.
- Os utensílios, equipamentos e o local de preparação dos alimentos deverão estar rigorosamente higienizados antes e após a sua utilização. Deve ser utilizado detergente neutro e após enxágue pulverizar com uma solução de hipoclorito de sódio a 200 ppm de cloro ou álcool a 70°.
- Após o processo de higienização, os utensílios e equipamentos devem permanecer cobertos com filme ou saco plástico transparente em toda a sua extensão ou superfície.
- Não permitir a presença de animais domésticos na área de serviço ou nas imediações.

CONTRATADA

CONTRATANTE

JURÍDICO

OPERACIONAL

-Remover o lixo em sacos plásticos duplos e resistentes, sempre que necessário.

-Utilizar pano de limpeza de boa qualidade como do sistema "cross hatch". Deverá ser desprezado após sua utilização.

Controle Integrado de Pragas

A contratada deverá realizar desinsetização e desratização mensalmente, e sempre que houver necessidade, nas áreas internas e externas do SND e copas, sem ônus ao Contratante e no caso de ineficácia, comprometer-se a repetir os procedimentos. Os produtos utilizados deverão apresentar registro no Ministério da Saúde e ser de boa qualidade. A Contratada deverá apresentar um cronograma referente à programação dos referidos serviços.

Controle Bacteriológico

É de responsabilidade da Contratada, executar e manter o controle de qualidade em todas as etapas de processamento dos alimentos fornecidos a pacientes e acompanhantes, através do método "APCC" (Análise dos Pontos Críticos de Controle).

Deverão ser coletadas **diariamente** pela Contratada, amostras de todas as preparações fornecidas aos pacientes e acompanhantes/ colaboradores e dieta enteral, as quais deverão ser armazenadas em temperaturas adequadas por 72 (setenta e duas) horas, obedecendo, critérios técnicos adequadas para colheita e transporte das amostras.

Encaminhar mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações e águas servidas aos comensais para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Estas amostras devem ser colhidas na presença de Nutricionistas do Contratante, responsabilizando-se (a Contratada) pelo custo dos exames realizados e comprometendo a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, as amostras dos alimentos suspeitos deverão ser encaminhadas imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação do Contratante.

Caso a contratante solicite, a contratada deverá providenciar outros tipos de exames que sejam necessários para manter a qualidade de todas as preparações realizadas.

O Laboratório será de livre escolha da Contratada, porém o mesmo deverá ser especializado nessa área, a fim realizar as análises microbiológicas e físicas química dos alimentos, sendo posteriormente, os resultados encaminhados ao Serviço de Nutrição da Unidade para avaliação.

CONTRATADA	CONTRATANTE	JURÍDICO	OPERACIONAL
------------	-------------	----------	-------------

TERMO ADITIVO Nº 01

**TERMO ADITIVO ENTRE O INSTITUTO
GNOSIS E A EMPRESA T.R. REFEIÇÕES
INDUSTRIAIS LTDA, NA PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS, FORMA ABAIXO:**

O **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.635.117/0001-03, com sede na Avenida das Américas, 11889- 3º andar – Barra da Tijuca - RJ, representada por seu Diretor Executivo **MARCELO VIERA DIBO**, brasileiro, casado, portador da identidade da DIC-RJ 08.382.922-6 e do CPF Nº 021.973.257-44, residente e domiciliado nesta Cidade, devidamente representado por seu bastante Diretor Financeiro **MIGUEL VIEIRA DIBO**, brasileiro, casado, administrador, portador da identidade do IFP.-RG nº 06342856-9 e do CPFMF sob o nº 771.855.957-20, residente e domiciliado no Rio de Janeiro, na qualidade de **CONTRATANTE** e de outro lado a **T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA**, com sede na Rua Paraná, nº 964 – Lojas A e B - Piedade - Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 27.830.827/0001-89, na qualidade de **CONTRATADA**, firmam o presente TERMO ADITIVO Nº 01, com fundamento no art. 57, inciso II e o art. 58, inciso I ambos da Lei nº 8.666 de 1993, tendo em vista que se regerá pelas Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Constitui objeto do presente aditamento nº 01 a alteração da CLÁUSULA 10- PREÇOS, tendo em vista a inclusão de itens extras a serem fornecidos, bem como do lanche dos pacientes no Hospital Estadual da Mãe.

CLÁUSULA SEGUNDA – ALTERAÇÃO DA CLÁUSULA 10 - PREÇOS

Pelo presente aditamento nº 01, a Cláusula 10 - Preços, passa a vigorar com a seguinte redação:

O Instituto Gnosis pagará à CONTRATADA, mensalmente, pelos serviços objeto deste TERMO CONTRATUAL, o valor de acordo com a tabela abaixo:

Desjejum paciente	R\$ 5,45
Desjejum funcionários/acompanhantes	R\$ 5,45
Almoço e jantar paciente	R\$ 14,50
Almoço e jantar funcionários/acompanhantes	R\$ 14,50
Lanche da tarde paciente	R\$ 5,15
Lanche da tarde funcionários/acompanhantes	R\$ 5,15
Colaço	R\$ 2,67
Ceia paciente	R\$ 4,52
Itens extra	
Café litro	R\$ 6,20
Água galão 20lt	R\$ 12,30

Água de coco 200ml	R\$ 3,80
Achocolatado 200ml	R\$ 4,39
Biscoito sachê Unid	R\$ 0,38
Coquetel 200ml	R\$ 4,55
Fruta Unid	R\$ 1,49
Kit noturno: 1 pão (francês, massa fina, integral, forma), 1 copo de suco 200 ml, 1 fruta, 1 cream cheese ou geleia, 1 manteiga individual, 1 faca descartável.	R\$ 6,99
Mingau 300ml	R\$ 3,10
Papa salgada	R\$ 3,09
Papa de fruta	R\$ 1,51
Suco de fruta 200ml	R\$ 3,85
Chá 200ml Unid	R\$ 1,59
Vitamina 300ml	R\$ 4,55

§ 1º Diante do término do referido termo aditivo, ficam as partes isentas de qualquer vínculo com relação a direitos e obrigações decorrentes do contrato em tela, haja vista, resultando plena, geral, integral, irrestrita e irrevogável quitação quanto a tudo o que diz respeito ao Termo contratual em assunto, nada mais havendo a reclamar a qualquer título, dando-se por definitivo todos os seus haveres, para não mais se repetir a tempo qualquer contenda sobre o objeto deste termo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem íntegras e inalteradas todas as demais Cláusulas, itens e condições estipuladas no CONTRATO, no que não conflitarem com o presente aditamento nº 01.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente aditamento nº 1, em 02 (dois) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro, 01 de agosto de 2018.



INSTITUTO GNOSIS



T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:

TERMO ADITIVO Nº 02

**TERMO ADITIVO ENTRE O INSTITUTO GNOSIS E A
EMPRESA T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA, NA
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, FORMA ABAIXO:**

O **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.635.117/0001-03, com sede na Avenida das Américas, 11889- 3º andar – Barra da Tijuca - RJ, representada por seu por seu Diretor Executivo **MARCELO VIERA DIBO**, brasileiro, casado, portador da identidade da DIC-RJ 08.382.922-6 e do CPF Nº 021.973.257-44, residente e domiciliado nesta Cidade, devidamente representado por seu bastante Diretor Financeiro **MIGUEL VIEIRA DIBO**, brasileiro, casado, administrador, portador da identidade do IFP.-RG nº 06342856-9 e do CPFMF sob o nº 771.855.957-20, residente e domiciliado no Rio de Janeiro, na qualidade de **CONTRATANTE** e de outro lado a **T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA**, com sede na Rua Paraná, nº 964 – Lojas A e B - Piedade - Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 27.830.827/0001-89, na qualidade de **CONTRATADA**, firmam o presente TERMO ADITIVO Nº 02, com fundamento no art. 57, inciso II e o art. 58, inciso I ambos da Lei nº 8.666 de 1993, tendo em vista que se regerá pelas Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Constitui objeto do presente aditamento nº 02 a alteração da Clausula – 21 - PRAZO - tendo em vista a prorrogação do Termo Contratual por mais 12(doze) meses, cujo o objeto é A contratação de serviços de pré-preparo, preparo, transporte e distribuição de dietas normais, modificadas, e processamento no Hospital Estadual da Mãe, situado à Av. Dr. Carvalhães, 400 - Rocha Sobrinho, Mesquita - RJ, destinados a atender pacientes, acompanhantes de pacientes legalmente constituídos e funcionários, assegurando-lhes uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica e ambulatorial.

CLAUSULA SEGUNDA – ALTERAÇÃO DA CLAUSULA – 21 - PRAZO

Pelo presente aditamento nº 02, a Cláusula PRAZO – 21 - PRAZO, passa a vigorar com a seguinte redação:

"O presente Termo Contratual será celebrado pelo prazo de 12 (doze) meses contados a partir de 01 de julho de 2019 e com seu término em 01 de julho de 2020, podendo ser prorrogado, por analogia, dentro do limite previsto na Lei nº 8.666.93, ou rescindido em caso de término do contrato de gestão entre a contratante e o governo do Estado do Rio de Janeiro".

§ 1º Diante do termino do referido termo aditivo, ficam as partes isentas de qualquer vínculo com relação a direitos e obrigações decorrentes do contrato em tela, haja vista, resultando plena, geral, integral, irrestrita e irrevogável quitação quanto a tudo o que diz respeito ao Termo contratual em assunto, nada mais havendo a reclamar a qualquer título, dando-se por definitivo todos os seus haveres, para não mais se repetir a tempo qualquer contenda sobre o objeto deste termo.

CLÁUSULA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem íntegras e inalteradas todas as demais Cláusulas, itens e condições estipuladas no CONTRATO, no que não conflitarem com o presente aditamento nº 02.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente aditamento nº 02, em 02 (dois) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro, 01 de julho de 2019.



INSTITUTO GNOSIS



T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:

CPF/MF n.

TERMO ADITIVO Nº 03

**TERMO ADITIVO ENTRE O INSTITUTO GNOSIS E A EMPRESA
T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA, NA PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS, FORMA ABAIXO:**

O **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º10.635.117/0004-48, com sede na Avenida das Américas, 11889- 3º andar – Barra da Tijuca - RJ, representada por seu por seu Diretor Executivo **MARCELO VIERA DIBO**, brasileiro, casado, portador da identidade da DIC-RJ 08.382.922-6 e do CPF Nº 021.973.257-44, residente e domiciliado nesta Cidade, devidamente representado por seu bastante Diretor Financeiro **MIGUEL VIEIRA DIBO**, brasileiro, casado, administrador, portador da identidade do IFP.-RG nº 06342856-9 e do CPFMF sob o nº 771.855.957-20, residente e domiciliado no Rio de Janeiro, na qualidade de **CONTRATANTE** e de outro lado a **T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA**, com sede na Rua Paraná, nº 964 – Lojas A e B - Piedade- Rio de Janeiro/RJ, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas sob o nº 27.830.827/0001-89, na qualidade de **CONTRATADA**, firmam o presente TERMO ADITIVO Nº 02, com fundamento no art. 57, inciso II e o art. 58, inciso I ambos da Lei nº 8.666 de 1993, tendo em vista que se regerá pelas Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO:

Constitui objeto do presente aditamento nº 03 a alteração de dados da qualificação do Instituto Gnosis, para fazer constar o CNPJ da Unidade Hospital Estadual da Mãe.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES:

Onde se lia: **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.635.117/0001-03

Leia-se: **INSTITUTO GNOSIS**, entidade civil de fins não econômicos, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º 10.635.117/0004-48

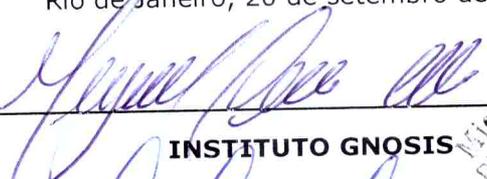
Encontrando amparo legal no Artigo 65 da Lei 8.666/93, Acórdão 1.573/2008-Plenário, Ministro Relator Aroldo Cedraz.

CLÁUSULA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

Permanecem íntegras e inalteradas todas as demais Cláusulas, itens e condições estipuladas no CONTRATO, no que não conflitem com o presente aditamento nº 03.

E, por se acharem justas e contratadas, assinam as partes o presente aditamento nº 03, em 02 (dois) vias de igual teor e para um só efeito, na presença das testemunhas abaixo.

Rio de Janeiro, 20 de setembro de 2019.



INSTITUTO GNOSIS
Miguel Vieira
Diretor Financeiro
INSTITUTO GNOSIS



T.R. REFEIÇÕES INDUSTRIAIS LTDA

TESTEMUNHAS:

1ª) _____

Nome:

CPF/MF n.º

2ª) _____

Nome:

CPF/MF n.