

ATO CONVOCATÓRIO

COTAÇÃO DE PREÇOS Nº 471/2021

O **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.997.585.0010/70, torna público que no período de **26/04/2021 a 30/04/2021**, receberá propostas de preços para aquisição dos serviços e/ou produtos constantes na plataforma de compras do INVISA disponível em <http://invisa.org.br/compras>.

1. A presente cotação tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO** para atender a demanda anual da Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), da Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e da Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP), sob a gestão do **INVISA** em parceria com a **Secretaria de Estado da Justiça – SEJUS**, através do Contrato de Gestão nº 006/2018, conforme as especificações e quantidades constantes na plataforma de compras do INVISA disponível em <http://invisa.org.br/compras>.

2. As propostas de preços deverão ser enviadas através da plataforma de compras do INVISA no endereço eletrônico <http://invisa.org.br/compras> no período de **26/04/2021 a 30/04/2021**.

3. O setor de compras do **INSTITUTO VIDA E SAÚDE – INVISA** só aceitará cotações enviadas pela plataforma.

4. Os fornecedores deverão realizar cadastro através do endereço eletrônico <http://invisa.org.br/compras>.

5. **As empresas proponentes só poderão enviar suas cotações pela plataforma após seja realizado o cadastro no endereço acima e desde que a empresa proponente esteja com toda a documentação exigida no certame ATUALIZADA.**

6. Informações e esclarecimentos serão prestadas pelo telefone (22) 3851-2901 (Setor de Compras) ou através do e-mail compras.es@invisa.org.br dentro do período para envio das propostas.

7. A empresa proponente deverá preencher todos os campos constantes na proposta de preço dentro da plataforma, **sob pena de desclassificação.**

8. Os valores unitários dos itens da proposta de preço deverão suportar despesas com o transporte dos produtos e/ou realização dos serviços, não podendo ser cobrado posteriormente despesas com frete.

8.1. Prazo de validade da proposta deverá ser de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

9. As propostas de preços de preços serão classificadas pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**.

9.1. Os interessados deverão ainda apresentar juntamente com a proposta, documentos que comprovem a constituição da empresa e sua regularidade fiscal, através dos seguintes documentos:

- a) Contrato Social registrado;
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);
- c) Certidões negativas de débitos Federais, Estaduais e Municipais da sede da Empresa, válidas na data de entrega das propostas;
- d) Prova de regularidade no recolhimento de contribuições junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço válida na data de entrega das propostas;
- e) Certidão de regularidade com os Débitos Trabalhistas (CNDT), válida;
- f) Autorização de funcionamento da empresa expedida por órgão competente.

10. O pagamento pela aquisição dos produtos será realizado em até 15 (quinze) dias, **após seja realizada a entrega de todos os itens e/ou após a prestação de serviço**, observadas as disposições que se seguem.

11. A realização do pagamento fica condicionada à prestação dos serviços contratados e ao envio da Nota Fiscal devidamente atestada por um funcionário da **CONTRATANTE**.

11.1. Os valores constantes na Nota Fiscal devem ser os mesmos ofertados na plataforma de compras, sob pena de ter o pagamento retido.

12. As Notas Fiscais emitidas deverão ter obrigatoriamente a inclusão em seu corpo a identificação de que “A DESPESA REFERE-SE AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 006/2018 CELEBRADO COM A SECRETARIA DE JUSTIÇA DO ESPÍRITO SANTO” e o CNPJ para emissão da Nota Fiscal deverá ser o da filial do INVISA na Cidade de Vitória/ES, qual seja: 05.997.585/0010-70.

13. A prestação dos serviços deverá ser realizada no prazo de 05 (cinco) dias corridos após a entrega da OF - Ordem de Fornecimento (documento expedido pela **CONTRATANTE** para que a **CONTRATADA** realize o fornecimento em quantidade, prazo e local definidos neste Ato Convocatório) e/ou assinatura do Contrato.

14. A entrega dos produtos/serviços será realizada nos locais descritos a seguir:

• **Unidade de Saúde do Sistema Prisional (USSP) e Unidade de Acompanhamento da Tuberculose (UAT)**, localizadas no Complexo Penitenciário de Viana (Endereço: Rodovia BR 262/Km 19 - Viana/ES - CEP: 29130-055), devendo para tanto a Contratada realizar agendamento para a entrega através do telefone: (27)3255-7038; e **Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP)**, localizada na Rodovia José Sete, s/n, Roças Velhas – Cariacica/ES – CEP: 29156-970.

15. O setor de compras do **INSTITUTO VIDA E SAÚDE – INVISA** verificará as propostas incluídas na plataforma, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Ato Convocatório.

16. Em havendo apenas uma oferta e desde que atenda a todos os termos do Ato Convocatório e que seu preço seja compatível com de mercado, esta poderá ser aceita.

17. Após análise das propostas, será declarada vencedora a proposta de **MENOR PREÇO GLOBAL**.

18. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.
19. Havendo eventual empate entre propostas o setor de compras do **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA** considerará vencedora a proposta que foi enviada primeiro na plataforma de compras.
20. O **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA** convocará a Proponente vencedora por e-mail.
21. Apurada a proposta de menor preço, o setor de compras do **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA** poderá negociar com o Proponente para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Ato Convocatório.
22. Após declaração da Proponente vencedora, a mesma terá o prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados a partir da data de sua convocação para confirmar pela plataforma os itens que foram cotados e/ou declinar o direito à contratação, **sob pena de aplicabilidade das penalidades previstas no Ato Convocatório em caso de declínio posterior à confirmação na plataforma.**
23. Ao realizar a confirmação a proponente vencedora deverá anexar o contrato assinado na plataforma, sob pena de decair do direito à contratação.
24. As solicitações pelo setor de compras deverão ser respondidas em até 24 (vinte e quatro) horas.
25. Em qualquer fase do certame o setor de compras, poderá solicitar diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.
26. Se a Contratada, no ato da assinatura do Contrato ou da retirada da Ordem de Fornecimento, não comprovar que mantém as condições estabelecidas neste Ato Convocatório, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato ou retirar a Ordem de Fornecimento, poderá ser convocado outro Proponente, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos exigidos neste Ato Convocatório, celebrar a contratação, sem prejuízo sanções legais.
27. Durante a vigência da contratação, a fiscalização será exercida por um representante da Contratante, ao qual competirá registrar em relatório todas as ocorrências e as deficiências verificadas e dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução contratual.
28. O contrato terá a validade de **12 (doze) meses**, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes, a qualquer tempo, desde que comunique sua intenção à outra, por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, os quais o contrato estará rescindido de fato e de direito, sem direito a qualquer multa ou indenização, a nenhum título.
29. O contrato é acessório ao principal, (**Contrato de Gestão nº 06/2018**) e futuros aditivos, que foram(em) realizados entre o **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA** e o **Estado do Espírito Santo**, através de sua **Secretaria de Estado da Justiça - SEJUS**. Assim, se aquele contrato for rescindido por qualquer motivo e a qualquer tempo, este também se rescindir ao mesmo tempo e de maneira automática e instantânea, sem que haja a necessidade de nenhuma comunicação formal neste sentido por nenhuma das partes, hipótese em que não ensejará nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e sob nenhuma rubrica.



30. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do Proponente, das condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seus Anexos.

Santo Antônio de Pádua/RJ, 26 de abril de 2021.

Bruno Soares Ripardo
Diretor-Geral
Instituto Vida e Saúde - INVISA

ANEXO I

Termo de referência

1. DO OBJETO

1.1 A presente cotação tem por objeto a escolha da proposta mais vantajosa para a **CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO**, visando o fornecimento a pacientes internados na Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), na Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e na Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP) do Sistema de Saúde Prisional do Estado do Espírito Santo, conforme as especificações e quantidades constantes na tabela abaixo.

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTD. ESTIMADA
1	Alimentação	Desjejum	131 Internos
2		Colação	131 Internos
3		Almoço	131 Internos
4		Lanche da Tarde	131 Internos
5		Jantar	131 Internos
6		Ceia	131 Internos

2. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1 Os serviços deverão ser prestados à **Unidade de Saúde do Sistema Prisional (USSP)** e à **Unidade de Acompanhamento da Tuberculose (UAT)**, localizadas no Complexo Penitenciário de Viana (Endereço: Rodovia BR 262/Km 18,5 - Viana/ES - CEP: 29130-055) e à **Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP)**, localizada na Rodovia José Sete, s/n, Roças Velhas – Cariacica/ES – CEP: 29156-970.

2.2. O quantitativo dos serviços discriminados no item 1.1 servirá apenas como referência, sendo apenas uma estimativa, podendo sofrer alterações de acordo com o número de internos que as Unidades recebem ou transferem ao longo da execução do contrato, conforme a necessidade da Unidade.

2.3. A comunicação entre a unidade e a empresa deve ser diária e de fácil acesso, tanto via e-mail quanto telefone.

2.4. O serviço contratado será executado, rigorosamente de acordo com as normas estabelecidas neste Ato Convocatório.

2.5. A Contratada deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, incluindo:

2.5.1. Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de refeições;

2.5.2. Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das refeições para pacientes internados;

2.5.3. A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Ato Convocatório, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

2.5.4. O fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, entre outros) para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Ato Convocatório, tais como canecas com alça com capacidade de 300 ml e colheres, ambos de plástico resistente.

2.5.5. Porcionamento uniforme das refeições em descartáveis individuais, utilizando-se de utensílios apropriados;

2.5.6 A prestação do serviço realizar-se-á mediante a utilização das dependências da Contratada, onde a alimentação será preparada e porcionada em recipientes individuais, sendo posteriormente distribuída aos pacientes da Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP) em embalagens descartáveis, devidamente acondicionadas, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela Contratante.

2.6. A Contratada deverá garantir o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.7. A Contratada deverá fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados na Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP) visando manter ou recuperar o estado nutricional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.8. As etapas que envolvem a Prestação de Serviço de Alimentação deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico-administrativas, inerentes às atividades de nutrição.

2.9. A operacionalização, porcionamento, transporte e distribuição das refeições no local estabelecido pela Contratante deverão ser supervisionados pela Contratada, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura, atendimento aos horários estabelecidos pela Contratante e realizar análise quantitativa e qualitativa das refeições servidas para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.10. O transporte das refeições até as dependências das Unidades de Saúde deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e

legislação vigente.

2.11. Todos os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da Contratada.

2.12. A Contratada deverá apresentar à Contratante, no prazo máximo de 20 dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.13. A Contratada responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do Contratante, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo.

2.14. A Contratada deverá permitir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do Contratante, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

2.15. O preparo das refeições em todas as etapas, deverá respeitar as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

2.16. Os alimentos não consumidos de imediato após o preparo serão mantidos a temperatura superior a 60°C (4 a 6° C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

2.17. Os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição deverão ser mantidos, em temperaturas recomendadas, em recipientes próprios para alimentos tampados.

2.18. A higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, deverá ser realizada em solução clorada e conservação destes alimentos sob refrigeração até o momento da distribuição.

2.19. A higienização dos alimentos deverá atender o que dispõe a Resolução – RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

2.20. A Contratada deverá substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela Contratante quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação descrita no cardápio no prazo máximo de 02 (duas) horas.

2.21. A Contratada deverá fornecer 2 (duas) amostras de todas as refeições, fórmulas e suplementos que forem manipulados (prova e contraprova). Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais.

2.22. A Contratada deverá cumprir rigorosamente os prazos e especificações de execução dos serviços previamente estabelecidos.

3. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

3.1. A **CONTRATADA RESPONSABILIZAR-SE-Á INTEGRALMENTE** pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à Contratante, observado o estabelecido nos itens a seguir:

3.2. Disponibilizar as instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

3.3. Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.4. Observar as normas de segurança e revista da Unidade Prisional.

3.5. Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à contratante quando requisitado.

3.6. Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

3.7. Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN, e garantir a sua efetiva e imediata substituição quando da ocorrência de eventuais impedimentos.

3.8. Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratada e enviados à Coordenação de Nutrição quando solicitados.

3.9. Desenvolver boas relações com os funcionários da Contratante acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

3.10. A empresa Contratada substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela Contratante, seja incompatível com as normas disciplinares da unidade penal.

3.11. Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados à Contratante, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados.

3.12. Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

3.13. Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste Termo.

3.14. Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela Contratante, com exceção do cardápio do primeiro trimestre que consta no **Anexo II**.

3.15. Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.

3.16. Deverá ser arquivada por um período de 06 (seis) meses no local onde serão preparadas as refeições objeto do contrato cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da Contratante, caso se faça necessário.

3.17. Trimestralmente ou quando solicitada pela Contratante, a Contratada deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.

3.18. Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela Contratante.

3.19. Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF e demais itens previstos na norma vigente.

3.20. A Contratada deverá fornecer bimestralmente ou sempre que solicitado pela Unidade, canecas e colheres de plástico resistente, de acordo com o quantitativo da Unidade.

4. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

4.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.

4.2. O primeiro cardápio a ser executado pela Contratada consta no **Anexo II**.

4.3. Receber e distribuir as refeições aos comensais.

4.4. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela direção da unidade prisional à Contratada, por meio de e-mail ou fax, até às 17:00 h.

4.5. Caso ocorra ingresso de pacientes no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.

4.6. A Contratante diariamente atestará os comprovantes de entregas de alimentação e mensalmente as notas fiscais referentes à prestação de serviço de alimentação.

4.7. No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Coordenação do Serviço de Saúde Prisional, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.

4.8. Quando ocorrer recusa de lote, na forma disposta a nota fiscal não será atestada.

4.9. Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições e o registro de eventuais irregularidades deverão também ser realizados via sistema.

4.10. O fiscal in loco deve solicitar as quantidades de refeições acrescentando o número de 01 (uma) marmiteira no almoço e no jantar para ser utilizado na verificação da qualidade organoléptica e guarda da amostra sentinela.

5. DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

5.1. A Contratada deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.2. Os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência deverão ser apresentados formalmente à Contratante na assinatura do contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

6. DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

6.1. As refeições deverão ser entregues nos horários definidos na tabela a seguir.

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	DESJEJUM E COLAÇÃO	06h00
UCTP	DESJEJUM E COLAÇÃO	05h20

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	ALMOÇO e LANCHE DA TARDE	11h10 às 11h30
UCTP	ALMOÇO e LANCHE DA TARDE	10h30 às 10h40

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	JANTAR e CEIA	17h10
UCTP	JANTAR e CEIA	16h30

6.2. A Contratada, deverá sempre manter SOBREAVISO, para realizar eventuais entregas de refeições que se fizerem necessários, fora do horário regular de prestação do serviço.

7. DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO

7.1. O cardápio do Almoço e do Jantar será elaborado pela Contratante baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes no **Anexo II**.

7.2. O Desjejum, Colação, Lanche da Tarde e Ceia deve seguir o cardápio estabelecido nos quadros do **Anexo III**, respectivamente.

7.3. Em caso de ocorrência de fato imprevisível que inviabilize o fornecimento da preparação ou produto

alimentício estabelecido no cardápio, a Contratada deverá comunicar e justificar imediatamente o fato ao Núcleo de Nutrição da Contratante. Quando autorizada a alteração, a preparação ou produto alimentício substituto ao estabelecido no cardápio deverá possuir valor monetário similar.

7.4. Só serão autorizadas quatro alterações de cardápio no mês.

8. DAS DIETAS ESPECIAIS

8.1. A Contratada deverá atender as solicitações de dietas especiais, nutricionais líquidas, pastosas, hipossódicas, hiperproteicas, hipercalóricas entre outras e preparos para exames com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação da Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU.

8.2. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no **Anexo IV**, não se limitando somente a estes.

8.3. O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipientes descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes também identificados.

8.4. As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

8.5. No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela Contratada durante o processo licitatório, salvo no caso dieta especial que contemple o fornecimento de fórmulas de nutrição oral e/ou enteral. O valor deste item será reembolsado levando-se em consideração o valor pago pela Contratada, desde que compatível com o preço de mercado. No caso de o preço apresentado pela contratante superar o de mercado, o ressarcimento será feito com base no valor cotado na pesquisa de preços.

9. DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

9.1. Cabe à Contratada porcionar e acondicionar as refeições observado o seguinte:

Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) e distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes), com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

Pães: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas com 10 (dez) unidades por sacola.

Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipientes individuais descartáveis e recicláveis de isopor (marmitex) nº.09, e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico.

Saladas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa com capacidade de 300 ml.

Frutas: acondicionadas em sacolas transparentes e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico. No caso de frutas pré-preparadas estas devem ser acondicionadas em recipientes individuais de material plástico tampa com capacidade de 300 ml.

Sobremesa doce: embalada individualmente ou quando se tratar de doce cremoso, gelatina, pudim e similares, acondicionados em recipientes descartáveis com tampa e com capacidade de 200 ml.

10. DO TRANSPORTE

10.1. O transporte de refeições deverá atender à Portaria Estadual 069-R/2007, bem como a RDC nº 216/2004.

10.2. As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela Contratante. A distribuição ficará sob a responsabilidade da Contratante.

10.3. Os veículos para transporte das refeições deverão ser mantidos em número suficiente, higienizados diariamente e mantidos preventiva e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização à Contratante quando solicitado.

10.4. Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, em todas as refeições, nos horários estabelecidos pela Contratante, com as portas lacradas em todas as entregas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrada na fatura da Contratada.

10.5. Nas etapas de transporte e entrega das refeições, serão supervisionados pela Contratante o acondicionamento adequado, as condições de temperatura e a apresentação das refeições, bem como condições de higiene do veículo, do motorista e de seu ajudante.

10.6. Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

10.7. Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal, devendo ser renovada anualmente.

10.8. A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a Contratada deverá assegurar-se de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária não ultrapasse o intervalo de uma hora e trinta minutos. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de seis horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições.



INVISA
Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

10.9. No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a Contratada comunicar imediatamente a Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU para análise da situação e deliberação.

11. DA FORMULAÇÃO DA PROPOSTA

12.1. As Proponentes deverão enviar proposta através da plataforma de compras do INVISA no endereço eletrônico <http://invisa.org.br/compras>.

12.2. A proposta deverá ser formulada de acordo com os itens constantes na plataforma de compras, sendo o julgamento pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**, devendo o Proponente apresentar em sua proposta de preço todos os itens constantes do item **1.1**.



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

ANEXO II

CARDÁPIO

MÊS: _____ /ANO _____

CARDÁPIO 01

DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ALMOÇO		SALADAS	SOBREMESA
			ACOMPANHAMENTOS			
			ARROZ	FELJÃO		
1 SEG	Frango Assado	Repolho Refogado	Simple	Simple	Vagem Cozida/Cenoura Cozida	Paçoca
2 TER	Isca de Boi Grelhada	Sufilé de Legumes	Simple	Simple	Agrão/Beterraba Cozida	Banana
3 QUAR	Pernil Grelhado	Jiló Refogado	Simple	Tutu	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque
4 QUN	Isca de Frango à Milanesa	Purê de Batata	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Mamão
5 SEX	Carne Bovina Moida	Angú ao Molho	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Bananada
6 SAB	Feijoad**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja
7 DOM	Picadinho Bovino de Carne	Torta de Legumes	Simple	Simple	Aface/Jiló Cozido	Goiabada
8 SEG	Frango Frito	Couve Refogada	Simple	Tutu	Cenoura Ralada/ Couve Flor Cozida	Doce de Leite
9 TER	Carne Bovina de Panela	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Jiló Cozido	Goiabada
10 QUAR	Omelete	Abóbora Acebolada	Arroz à Grega	Simple	Aface/Tomate	Geléia
11 QUN	Strogonoff de Frango	Batata Corada (Frita)	Simple	Simple	Cenoura Ralada/ Rabanete Ralado	Melancia
12 SEX	Bife de Boi à Milanesa	Purê de Cenoura	Simple	Simple	Batata Cozida/ Chuchu Cozido	Paçoca
13 SAB	Linguiça Toscana Assada	Farofa de Ovos	Simple	Simple	Pepino/ Vinagrete	Banana
14 DOM	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simple	Simple	Couve/Quaiabo	Pé de Moleque
15 SEG	Filé de Peixe (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Aface/Tomate	Mamão
16 TER	Carne de Boi Assada	Virado de Couve	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Bananada
17 QUAR	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simple	Simple	Couve/Abobrinha Cozida	Laranja
18 QUN	Bife de Boi ao Molho	Jardineira de Legumes	Simple	Simple	Acelga/ Beterraba Ralada	Goiabada
19 SEX	Hambúrguer de Boi à Pizzaiolo	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Brócolis/Couve Flor Cozida	Doce de Leite
20 SAB	Costela Bovina Assada	Couve Refogada	Simple	Simple	Chuchu Cozido/ Batata Baroa	Maça
21 DOM	Cubo Suíno ao Molho	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Cenoura Cozida	Geléia
22 SEG	Bife de Boi Acebolada	Jiló Refogado	Simple	Simple	Aface/Batata Baroa Cozida	Goiabada
23 TER	Isca de Frango Acebolada	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Tomate/Quaiabo	Paçoca
24 QUAR	Mexido de Ovo	Torta Madalena (Legumes)	Simple	Simple	Acelga/ Beterraba Ralada	Banana
25 QUN	Carne de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Aface/Berinjela	Pé de Moleque
26 SEX	Steak à Parmegiana	Purê de Batata	Simple	Simple	Couve Flor /Brócolis	Mamão
27 SAB	Filé de Peixe (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Aface/Tomate	Bananada
28 DOM	Isca Suína Acebolada	Taioba Refogada	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Laranja
29 SEG	Frango Assado	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simple	Simple	Aface/Chuchu Cozido	Goiabada
30 TER	Pernil Suíno Assado	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Beterraba Cozida	Doce de Leite
31 QUAR	Carne Seca Ensopada	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Agrão/Batata Cozida	Maça

DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	JANTAR		SALADAS	SOBREMESA
			ACOMPANHAMENTOS			
			ARROZ	FELJÃO		
1 SEG	Filé de Peixe Frito	Purê de Batata	Simple	Simple	Aface/Tomate	Banana
2 TER	Salsicha ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Arroz à Grega	Simple	Couve Flor /Brócolis	Pé de Moleque
3 QUAR	Costela de Boi Assada	Mandioca Cozida	Simple	Simple	Agrão/Cenoura Ralada	Mamão
4 QUN	Ovos Cozidos	Seleta de Legumes	Simple	Simple	Acelga/Vinagrete	Bananada
5 SEX	Frango Assado	Macarrão Parafuso ao Molho	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Chuchu Cozido	Laranja
6 SAB	Steak à Pizzaiolo	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Aface/Beterraba Cozida	Goiabada
7 DOM	Bife Suíno Grelhado	Farofa de Cenoura	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Doce de Leite
8 SEG	Isca de Boi Acebolada	Batata Doce Frita	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Maça
9 TER	Isca de Frango ao Molho	Polenta à Bolonhesa	Simple	Simple	Agrão/Cenoura Cozida	Geléia
10 QUAR	Carne Assada Bovina ao Molho	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Vinagrete	Melancia
11 QUN	Hambúrguer à Parmegiana	Sufilé de Couve Flor	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Berinjela Cozida	Paçoca
12 SEX	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Parafuso com Salsicha	Simple	Simple	Agrão/Abóbora Cozida	Maça
13 SAB	Carne Bovina de Panela	Banana da Terra Frita	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geléia
14 DOM	Carne Seca Ensopada	Abóbora Acebolada	Simple	Simple	Aface/ Batata Cozida	Melancia
15 SEG	Isca de Frango à Milanesa	Purê Mistto	Simple	Simple	Acelga/ Cenoura Ralada	Paçoca
16 TER	Pernil Assado	Baroa Ensopada	Simple	Simple	Couve/Tomate	Laranja
17 QUAR	Cubos de Carne de Boi ao Molho	Repolho Refogado	Simple	Simple	Chuchu Cozido/ Cenoura Cozida	Doce de Leite
18 QUN	Frango Assado	Couve Flor à Milanesa	Simple	Simple	Pepino/ Tomate	Maça
19 SEX	Carne Suína em Cubos ao Molho	Macarrão ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Cenoura Cozida/ Beterraba Cozida	Geléia
20 SAB	Omelete	Farofa de Bacon	Arroz à Grega	Simple	Aface/Couve Flor Cozida	Melancia
21 DOM	Strogonoff de Frango	Batatas Sauté	Simple	Simple	Acelga/Beterraba Ralada	Pé de Moleque
22 SEG	Filé de Peixe Frito (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Bananada
23 TER	Carne Bovina Moida	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simple	Simple	Cenoura Cozida/ Vagem Cozida	Mamão
24 QUAR	Frango Frito	Tropeiro	Simple	Simple	Quaiabo/ Jiló Cozido	Geléia
25 QUN	Pernil Assado	Couve Refogada	Simple	Tutu	Pepino/Cenoura Cozida	Goiabada
26 SEX	Feijoad**	Farofa Dourada	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja
27 SAB	Carne de Boi Assada ao Molho	Cenoura Sauté	Simple	Simple	Couve Flor/ Brócolis	Paçoca
28 DOM	Bife de Boi à Pizzaiolo	Mandioca Frita	Simple	Simple	Acelga/ Cenoura Ralada	Doce de Leite
29 SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simple	Agrão/Tomate	Mamão
30 TER	Picadinho de Boi ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Cenoura Ralada/ Rabanete	Pé de Moleque
31 QUAR	Frango Assado	Quaiabo Refogado	Simple	Simple	Aface/Couve Flor Cozida	Goiabada

MÊS: _____ /ANO _____

CARDÁPIO 02

DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	ALMOÇO		SALADAS	SOBREMESA
			ACOMPANHAMENTOS			
			ARROZ	FELJÃO		
1 QUN	Carne Bovina em Cubos	Purê de Batata	Simple	Simple	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca
2 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Vagem Cozida/Beterraba Cozida	Geléia
3 SAB	Carne de Boi Assada	Tropeiro	Simple	Simple	Abobrinha/Tomate	Goiabada
4 DOM	Frango Cozido ao Molho	Torta de Sardinha	Simple	Simple	Brócolis Cozido/Pepino	Laranja/Mexericá
5 SEG	Isca Suína Grelhada	Cenoura Ensopada	Simple	Simple	Couve/Beterraba ralada	Doce de Leite
6 TER	Omelete	Torta de Legumes	Simple	Simple	Aface/Berinjela	Maça
7 QUAR	Carne Bovina de Panela	Macarrão à Bolonhesa	Simple	Simple	Cenoura cozida/Vinagrete	Geléia
8 QUN	Carne de Boi Assada	Inhame Ensopado	Simple	Simple	Chuchu cozido/Tomate	Paçoca
9 SEX	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Brócolis Cozido/Couve Flor Cozida	Melancia
10 SAB	Picadinho Bovino	Taioba Refogada	Simple	Tutu	Batata Cozida/Nabo Ralado	Bananada
11 DOM	Frango Assado	Couve Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simple	Cenoura Cozida/Agrião	Mamão
12 SEG	Feijoad**	Banana da Terra Frita	Simple	**	Couve/Vinagrete	Laranja
13 TER	Costela de Boi Assada	Farofa Agriodoce	Simple	Simple	Abobrinha/Chuchu Cozido	Doce de Leite
14 QUAR	Isca Bovina Grelhada	Chuchu Cozida	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Vinagrete	Goiabada
15 QUN	Carne Suína em Cubos ao Molho	Farofa de Frutas	Simple	Simple	Batata Baroa/Aface	Paçoca
16 SEX	Hambúrguer à Pizzaiolo	Purê de Batata	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Agrião	Maça
17 SAB	Sobrecoxa Empanada	Torta de Repolho	Arroz à Grega	Simple	Vagem Cozida/Tomate	Goiabada
18 DOM	Pernil Grelhado	Taioba Refogada	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Pepino	Melancia
19 SEG	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Aface/Vinagrete	Bananada
20 TER	Pernil Assado	Farofa Rica	Simple	Tutu	Cenoura Cozida/Beterraba Cozida	Mamão
21 QUAR	Strogonoff de Frango	Batata Inglesa Assada	Simple	Simple	Abobrinha/Couve	Geléia
22 QUN	Linguiça Acebolada	Tropeiro	Simple	Simple	Brócolis/Couve	Bananada
23 SEX	Steak à Parmegiana	Purê Mistto	Simple	Simple	Berinjela/Cenoura Ralada	Laranja
24 SAB	Filé de Frango Grelhado	Couve-flor à Milanesa	Simple	Simple	Beterraba Cozida/Acelga	Doce de Leite
25 DOM	Carne Bovina Moida	Macarrão ao Alho e Óleo	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Cenoura Cozida	Mamão
26 SEG	Carne Seca ao Molho	Mandioca Frita	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Geléia
27 TER	Filé de Frango Grelhado	Couve Refogada	Simple	Simple	Beterraba Ralada/Aface Crespa	Melancia
28 QUAR	Bife Bovino à Pizzaiolo	Bolinho de Mandioca	Simple	Simple	Acelga/Tomate	Pé de Moleque
29 QUN	Panqueca Recheada	Jardineira de Legumes	Arroz à Grega	Simple	Beterraba Cozida/Aface	Paçoca
30 SEX	Frango Frito	Quaiabo Refogado	Simple	Tutu	Acelga/Cenoura Ralada	Laranja

DIAS	PRATO PROTÉICO	GUARNIÇÃO	JANTAR		SALADAS	SOBREMESA
			ACOMPANHAMENTOS			
			ARROZ	FELJÃO		
1 QUN	Pernil Suíno Assado	Farofa Rica	Arroz à Grega	Simple	Beterraba Cozida/Agrião	Pé de Moleque
2 SEX	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Aface/Vinagrete	Bananada
3 SAB	Carne Suína em Cubos	Canjiquinha	Simple	Simple	Couve Flor cozida/Couve	Mamão
4 DOM	Costela de Boi Ensopada	Mandioca Frita	Simple	Tutu	Acelga/ Cenoura Ralada	Doce de Leite
5 SEG	Frango Assado	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Abobrinha Cozida/Repolho	Goiabada
6 TER	Bife Bovino Acebolado	Batata Doce Sauté	Simple	Simple	Brócolis Cozido/Beterraba Cozida	Pé-de-moleque
7 QUAR	Steak ao Molho	Soufflé de Couve Flor	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Goiabada
8 QUN	Isca de Frango Acebolada	Torta de Legumes	Simple	Simple	Berinjela/Aface	Banana
9 SEX	Bife Bovino à Milanesa	Mista de Legumes	Simple	Simple	Quaiabo/Berinjela	Doce de Leite
10 SAB	Carne Seca ao Molho	Espinafre Refogado	Simple	Tutu	Jiló Cozido/Vinagrete	Pé de moleque
11 DOM	Salsicha ao Molho	Macarrão Alho e Óleo	Simple	Simple	Vagem Cozida/Aface	Geléia
12 SEG	Omelete	Seleta de Legumes	Simple	Simple	Abóbora Cozida/Aface	Goiabada
13 TER	Frango Cozido ao Molho	Berinjela à Milanesa	Simple	Simple	Pepino/Tomate	Maça
14 QUAR	Pernil Assado	Banana Frita	Arroz à Grega	Simple	Brócolis cozido/Beterraba Cozida	Pé de moleque
15 QUN	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão à Bolonhesa	Simple	Simple	Quaiabo/Jiló	Mexencal/Laranja
16 SEX	Carne Suína ao Molho	Taioba Refogada	Simple	Simple	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Doce de Leite
17 SAB	Carne Bovina em cubos	Bolinho de Arroz	Simple	Simple	Berinjela Cozida/Acelga	Banana
18 DOM	Picadinho de Boi à Milanesa	Purê de Mandioca	Simple	Simple	Jiló Cozido/Cenoura Cozida	Laranja
19 SEG	Carne Bovina Moida	Tropeiro	Simple	Simple	Couve/Berinjela	Goiabada
20 TER	Frango Assado	Brócolis Refogado	Simple	Tutu	Acelga/Vinagrete	Paçoca
21 QUAR	Carne Bovina Assada	Macarrão ao Sugo	Simple	Simple	Vagem Cozida/Tomate	Geléia
22 QUN	Strogonoff de Frango	Batata Sauté	Simple	Simple	Cenoura Ralada/Beterraba Ralada	Melancia/Goiabada
23 SEX	Carne Bovina de Panela	Torta de Apresuntado e Queijo	Simple	Simple	Quaiabo/Jiló	Banana
24 SAB	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Simple	Simple	Agrião/Tomate	Paçoca
25 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Cozido	Arroz à Grega	Simple	Couve Flor Cozida/ Vinagrete	Pé-de-moleque
26 SEG	Hambúrguer à Parmegiana	Batata Baroa Ensopada	Simple	Simple	Aface/Brócolis Cozida	Maça
27 TER	Frango Assado	Banana Frita	Simple	**	Couve/Cenoura Cozida	Bananada
28 QUAR	Frango Frito	Purê Mistto	Simple	Simple	Nabo Ralado/Tomate	Banana
29 QUN	Carne Bovina Assada	Tropeiro	Simple	Simple	Cenoura Cozida/Pepino	Doce de Leite
30 SEX	Isca Bovina	Polenta à Baiana	Simple	Simple	Quaiabo/Vinagrete	Goiabada



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

MÊS: _____/Ano _____

CARDÁPIO 03

ALMOÇO							JANTAR						
DIAS	PRATO PRÓTEICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA	DIAS	PRATO PRÓTEICO	GUARNIÇÃO	ACOMPANHAMENTOS		SALADAS	SOBREMESA
			ARROZ	FELIÃO						ARROZ	FELIÃO		
1 SAB	Bife de Boi à Pizzaiolo	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simples	Simples	Agrão/Chuchu Cozido	Geléia	1 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Torta de Legumes	Arroz à Grega	Simples	Alface/Baroa Cozida	Mamão
2 DOM	Salsicha ao Molho	Jardineira de Legumes	Simples	Tutu	Beterraba/Vagem Cozida	Doce de Leite	2 DOM	Carne Assada ao Molho	Farofa Rica	Simples	Simples	Quiabo/Jiló Cozido	Paçoca
3 SEG	Frango Cozido ao Molho	Canjiquinha	Simples	Simples	Couve/Abobrinha Cozida	Bananada	3 SEG	Cubo Suíno Acebolado	Banana da Terra Frita	Simples	Tutu	Tomate/Brócolis Cozido	Maçã
4 TER	Costela Bovina Ensopada	Baroa Ensopada	Simples	Simples	Rabanete/Cenoura Ralada	Melancia	4 TER	Omelete	Macarrão Parafuso à Bolonhesa	Simples	Simples	Cenoura/Berinjela Cozida	Goiabada
5 QUAR	Pernil Suíno Assado	Polenta ao Molho	Simples	Simples	Alface/Beterraba cozida	Pé de Moleque	5 QUAR	Bife de Boi Acebolado	Tropeiro	Simples	Simples	Vinagrete/Chuchu Cozido	Goiabá
6 QUN	Carne Bovina Moida	Panachê de Legumes	Simples	Simples	Acelga/Vinagrete	Laranja	6 QUN	Stroganoff de Frango	Batata Sauté	Simples	Simples	Cenoura Cozida/Vagem Cozida	Geléia
7 SEX	Carne Suína em Cubo Acebolada	Couve Refogada	Simples	Simples	Tomate/Batata Inglesa Cozida	Paçoca	7 SEX	Filé de Peixe Assado (Pescada)	Pirão de Peixe	Simples	Simples	Beterraba Cozida/Couve Flor Cozida	Doce de leite
8 SAB	Carne Seca ao Molho	Mandioca Cozida	Simples	Simples	Cenoura Cozida/Jiló cozido	Mamão	8 SAB	Isca de Boi Grelhado	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simples	Simples	Berinjela/Abobrinha Cozida	Banana
9 DOM	Filé de Frango Grelhado	Torta de Legumes	Simples	Simples	Vinagrete/Brócolis Cozido	Doce de Leite	9 DOM	Carne Suína ao Molho	Batata Doce Sauté	Simples	Simples	Pepino/Tomate	Bananada
10 SEG	Carne de Boi de Panela	Tropeiro	Simples	Simples	BeterrabaCozida /Chuchu Cozido	Melancia	10 SEG	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Torta de Repolho	Simples	Simples	Agrão/Cenoura Cozida	Pé de Moleque
11 TER	Frango Assado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simples	Simples	Agrão/Tomate	Geléia	11 TER	Bife de Boi ao Molho	Farofa de Bacon	Simples	Simples	Alface/Beterraba Cozida	Maçã
12 QUAR	Filé de Peixe Assado (Merluza)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simples	Alface/Abobrinha Cozida	Goiabá	12 QUAR	Frango Frito	Jiló Refogado	Simples	Simples	Acelga/Batata Cozida	Paçoca
13 QUN	Bife de Boi à Milanesa	Purê de Batata	Simples	Simples	Jiló/Quiabo Cozido	Bananada	13 QUN	Panqueca Recheada	Abóbora Ensopada	Simples	Simples	Cenoura/Agrão	Mexerica/Laranja
14 SEX	Frango Frito	Berinjela Refogada	Simples	Simples	Alface/Vagem Cozida	Doce de Leite	14 SEX	Isca de Boi Acebolada	Vagem Refogada	Simples	Simples	Tomate/Abóbora cozida	Goiabada
15 SAB	Feijada**	Banana da Terra Frita	Simples	**	Acelga/Couve Refogada	Laranja	15 SAB	Isca de Frango à Milanesa	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simples	Simples	Agrão/Vagem cozida	Pé de Moleque
16 DOM	Bife de Boi Acebolado	Abobrinha Refogada	Arroz à Grega	Simples	Tomate/Cenoura cozida	Paçoca	16 DOM	Ovos Mexidos	Chuchu Refogado	Simples	Simples	Beterraba Cozida/Quiabo cozido	Geléia
17 SEG	Isca de Frango Acebolada	Canjiquinha	Simples	Simples	Couve/Vinagrete	Pé de Moleque	17 SEG	Linguiça Toscana Acebolada	Polenta à Bolonhesa	Simples	Simples	Vinagrete/Couve Flor Cozida	Mamão
18 TER	Carne de Boi Assada	Macarrão Parafuso ao Sugo	Simples	Simples	Pepino/Tomate	Laranja	18 TER	Steak à Parmegiana	Purê de Batata	Simples	Simples	Cenoura Cozida/Jiló Cozido	Doce de Leite
19 QUAR	Bife Suíno Grelhado	Abóbora Ensopada	Simples	Tutu	Abobrinha/Berinjela Cozida	Goiabada	19 QUAR	Costela Bovina Ensopada	Tropeiro	Simples	Simples	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Banana
20 QUN	Filé de Peixe Frito (Pescada)	Pirão de Peixe	Arroz à Grega	Simples	Agrão/Tomate	Melancia	20 QUN	Frango Assado	Brócolis no Vapor	Arroz à Grega	Simples	Acelga/Batata Cozida	Pé de Moleque
21 SEX	Isca de Boi Grelhado	Purê Misto	Simples	Simples	Couve Flor/Vinagrete	Geléia	21 SEX	Pernil Suíno Assado	Canjiquinha	Simples	Simples	Alface/Agrão	Goiabá
22 SAB	Frango Assado	Macarrão com Salsicha	Simples	Simples	Vagem/Cenoura Cozida	Mamão	22 SAB	Carne Assada ao Molho	Farofa de Ovos	Simples	Simples	Cenoura Cozida/Chuchu cozido	Paçoca
23 DOM	Linguiça Toscana Assada	Sulfê de Legumes	Simples	Simples	Quiabo/Jiló cozido	Bananada	23 DOM	Isca de Frango Acebolada	Abobrinha Refogada	Simples	Simples	Alface/Tomate	Maçã
24 SEG	Pernil Grelhado	Tropeiro	Simples	Simples	Acelga/Abóbora Cozida	Laranja	24 SEG	Salsicha ao Molho	Sulfê de Legumes	Simples	Simples	Beterraba Ralada/Cenoura Ralada	Goiabada
25 TER	Filé de Frango Grelhado	Polenta à Bolonhesa	Simples	Simples	Brócolis/Beterraba Cozida	Pé de Moleque	25 TER	Feijada**	Farofa Dourada	Simples	**	Couve/Vinagrete	Banana
26 QUAR	Carne Suína ao Molho	Macarrão Espaguete ao Alho e Óleo	Simples	Simples	Alface/Berinjela Cozida	Maça	26 QUAR	Frango Assado	Inhamo Refogado	Simples	Tutu	Couve Flor Cozida/Vagem cozida	Geléia
27 QUN	Omelete	Batata Doce Sauté	Simples	Simples	Acelga/Cenoura Ralada	Paçoca	27 QUN	Carne Seca ao Molho	Abóbora Acebolada	Simples	Simples	Vinagrete/Couve refogada	Laranja
28 SEX	Isca de Frango à Milanesa	Quiabo Refogado	Simples	Simples	Pepino/Tomate	Goiabá	28 SEX	Bife de Boi à Milanesa	Cenoura Sauté	Simples	Simples	Rabanete Ralado/Cenoura Ralada	Bananada
29 SAB	Steak à Pizzaiolo	Sulfê de Legumes	Simples	Simples	Beterraba Ralada/Alface	Goiabada	29 SAB	Carne de Boi Moida	Couve-Flor no Vapor	Arroz à Grega	Simples	Cenoura Cozida/Baroa Cozida	Melancia
30 DOM	Carne Assada ao Molho	Torta à Madalena	Simples	Tutu	Abobrinha/Berinjela cozida	Doce de Leite	30 DOM	Filé de Frango Grelhado	Macarrão Espaguete ao Sugo	Simples	Simples	Alface/Beterraba Cozida	Pé de Moleque
31 SEG	Ovos Mexidos	Taioba Refogada	Simples	Simples	Vinagrete/Alface	Mexerica/Laranja	31 SEG	Pernil Suíno Grelhado	Quiabo Refogados	Simples	Tutu	Acelga/Cenoura Cozida	Paçoca



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

ANEXO III

UTILIZAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS DO CARDÁPIO BÁSICO

QUADRO 01 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO DESJEJUM							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Café e Leite Integral	Achocolata do	Café e Leite Integral
PÃO/BOLO	Pão doce c/ margarina	Bolo Simples Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/ margarina	Pão Francês c/ margarina	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/ margarina e apresentado
FRUTA	Maçã	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja	Banana	Fruta da época

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

Observação 02: Nos dias em que houver bolo no cardápio, será fornecido apenas 1 (um) pão.

QUADRO 02 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DA COLAÇÃO							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
FRUTA	Fruta da época	Laranja	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja	Banana

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

QUADRO 03 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DO LANCHE DA TARDE							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
BEBIDA	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta	Suco de Fruta
PÃO/BOLO	Bolo Simples	Pão doce c/ margarina	Pão francês c/	Bolo Simples	Pão doce c/margarina e	Pão francês c/margarin	Bolo Simples



INVISA

Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

		e queijo	margarina		Apresentado	a e queijo	
--	--	----------	-----------	--	-------------	------------	--

Observação 01: O suco deverá ser feito a partir da fruta in natura, da polpa natural de fruta ou do concentrado líquido de fruta 100% natural, não sendo permitida a utilização de suco em pó ou qualquer outra forma diferente das especificadas.

QUADRO 04 – FREQUÊNCIA DO CARDÁPIO DA CEIA							
SEMANA	SEGUNDA	TERÇA	QUARTA	QUINTA	SEXTA	SABADO	DOMINGO
FRUTA	Laranja	Maçã	Laranja	Banana	Fruta da época	Maçã	Laranja

Observação 01: As frutas fornecidas diariamente devem seguir a incidência estabelecida no cardápio acima.

ANEXO IV

DAS DIETAS ESPECIAIS

DESCRIÇÃO DAS DIETAS MAIS FREQUENTES			
Substituição de	Por	Restrições	Inclusões na Dieta
HIPOSSÓDICA			
-	-	Embutidos e carnes salgadas	-
-	-	Sal de Cocção*	-
HIPOGLICÍDICA			
Açúcar	Adoçante em sachê	-	Complementar 01 + Complementar 03
Leite integral	Leite desnatado	-	
Arroz Branco	Arroz Integral		
Sobremesas doces	Fruta da época com baixo índice glicêmico	-	
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	Batata, Baroa, Inhame e Mandioca.	
HIPOCALÓRICA			
Leite integral	Leite desnatado	-	-
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes e/ou folhosos	-	-
Sobremesas doces	Fruta da época	-	-
LAXATIVA			
Guarnições a base de Massas e Farináceos	100g de legumes crus e/ou folhosos	-	Complementar 02 + Complementar 03



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

Sobremesa doce	Fruta rica em fibras	-	
HIPOLIPÍDICA			
Preparações fritas	Preparações cozidas ou grelhadas	-	-
Leite integral	Leite desnatado	-	-

* O sal de cocção deve ser diminuído nas preparações das dietas hipossódicas.

ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR	
Tipo	Composição
Complementar 01	01 fruta no desjejum
Complementar 02	01 leite na ceia.
Complementar 03	30g de Farelo de Trigo/Aveia no almoço embalado individualmente.
Complementar 04	Fórmulas para nutrição oral e/ou enteral

Observação 01: Além das dietas elencadas acima, poderão ser solicitadas pela Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE outros tipos de dieta como: dietas para gastrite, intolerância a lactose, intolerância a glúten, para preparação de exames, dietas com mudança de consistência, entre outras que deverão ser executadas pela CONTRATADA.

Observação 02: O cardápio das dietas com mudança de consistência deverão ser elaborados pelas nutricionistas da CONTRATADA tomando por base as gramagens e cardápio da alimentação normal, salvo sobre orientação do nutricionista da contratante. O mesmo deverá ser enviado de imediato para conhecimento e aprovação da Coordenação de Nutrição da CONTRATANTE.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

ANEXO V

MINUTA DO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, QUE ENTRE SI FAZEM DE UM LADO O INVISA – INSTITUTO VIDA E SAÚDE, E DE OUTRO, XXXXXX.

Pelo presente instrumento particular de prestação de serviços de alimentação que, entre si fazem o **CONTRATANTE: INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.997.585.0010/70, localizado na Praça Getúlio Vargas nº 35 / salas 1117/1118, Centro, Vitória ES, neste ato representado por seu Diretor-Geral, Sr. **Bruno Soares Ripardo**, brasileiro, solteiro, inscrito no CPF sob o nº 110.695.987-63, doravante denominado **CONTRATANTE**, e de outro lado, **XXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº. XXXXX, situada XXXXX, neste ato representada por seu sócio **XXXXX**, inscrito no CPF nº XXXX, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e contratado os quais livremente e de comum acordo firmam o presente contrato de prestação de serviços mediante as cláusulas a seguir.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1 Constitui objeto do presente Contrato de Prestação de Serviços e na melhor forma de direito, a **prestação de serviços de alimentação, visando o fornecimento de refeições aos pacientes da Unidade de Saúde do Sistema Prisional (USSP), da Unidade de Acompanhamento da Tuberculose (UAT)** localizadas no Complexo Penitenciário de Viana (endereço: Rodovia BR 262/ Km 19 – Viana/ES – CEP: 29130-055) e **Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP)** localizada na Rodovia José Sete, s/n, Roças Velhas – Cariacica/ES – CEP: 29156-970 , conforme especificações e quantidades constantes na tabela abaixo:

ITEM	SERVIÇO	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTD. ESTIMADA
1	Alimentação	Desjejum	131 Internos
2		Colação	131 Internos
3		Almoço	131 Internos
4		Lanche da Tarde	131 Internos
5		Jantar	131 Internos
6		Ceia	131 Internos

1.2 O quantitativo dos serviços discriminados no item **1.1** servirá apenas como referência, sendo apenas uma estimativa, podendo sofrer alterações ao longo da execução do contrato, conforme a necessidade da Unidade de Saúde.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

2.1 A **CONTRATADA** prestará os serviços objeto do presente contrato através de seus sócios, prepostos, empregados e terceiros por ela indicados, que não terão nenhum vínculo empregatício com a **CONTRATANTE**, em nenhuma hipótese, nem mesmo de forma solidária ou subsidiária, não existindo subordinação entre os empregados da **CONTRATADA** e da **CONTRATANTE**, devendo, ainda, a **CONTRATADA**:

- a) certificar-se de que os serviços, os materiais e os equipamentos fornecidos satisfaçam, em todos os momentos, todas as descrições e/ou especificações estabelecidas neste instrumento e na legislação aplicável;
- b) operar como uma organização completa e independente da **CONTRATANTE**, fornecendo todos os recursos necessários à execução dos serviços abrangidos por este Contrato, respondendo pela direção técnica e administrativa dos serviços;
- c) proteger adequadamente o patrimônio o qual a **CONTRATANTE** é responsável, zelando pela conservação de suas instalações, equipamentos, móveis e utensílios e manter o local da prestação de serviços em perfeitas condições de conservação e limpeza, no decorrer e no fim de sua execução;
- d) prestar os serviços com toda a devida diligência, habilidade e cautela.

2.2 A **CONTRATADA** deverá assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico- sanitárias adequadas de acordo com as normas vigentes da Vigilância Sanitária, incluindo:

2.2.1 Operacionalização e desenvolvimento de todas as etapas que envolvem produção e distribuição de refeições;

2.2.2 Disponibilização de gêneros alimentícios e todos os insumos necessários para a produção das refeições para pacientes internados na Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP);

2.2.3 A disponibilização de mão de obra especializada, pessoal técnico, operacional e administrativo, todos os insumos, equipamentos e móveis necessários para a perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Contrato, assim como insumos de caráter administrativo que viabilizem a execução do serviço (etiquetas, papel, fita, canetas marcadoras, etc);

2.2.4 O fornecimento de materiais de consumo (utensílios, descartáveis, entre outros) para perfeita execução dos serviços que se fizerem afetos a este Contrato, assim como canecas com alça com capacidade de 300 ml e colheres, ambos de plástico resistente;

2.2.5 Porcionamento uniforme das refeições em descartáveis individuais, utilizando-se de utensílios apropriados.

2.3 Todos os serviços deverão ser prestados pela **CONTRATADA** nos exatos termos e de acordo com as instruções que lhe forem fornecidas pela **CONTRATANTE**, preservada sua autonomia técnica, de forma a não descaracterizar a homogeneidade do recinto de saúde e o padrão de qualidade.

2.4 A prestação do serviço realizar-se-á mediante a utilização das dependências da **CONTRATADA**, onde a alimentação será preparada e porcionada em recipientes individuais, sendo posteriormente distribuída aos



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

pacientes da Unidade de Saúde do Sistema Prisional do Estado do Espírito Santo (USSP), Unidade de Atendimento da Tuberculose (UAT) e Unidade de Custódia e Tratamento Psiquiátrico (UCTP) em embalagens descartáveis, devidamente acondicionadas, obedecendo à prescrição dietoterápica e cardápio aprovado, nas quantidades e horários determinados pela **CONTRATANTE**.

2.5 A **CONTRATADA** deverá garantir o fornecimento de gêneros e produtos alimentícios registrados nos Órgãos Federais competentes, materiais de uso e consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão de obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes para desenvolver todas as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária.

2.6 A **CONTRATADA** deverá fornecer alimentação adequada e de forma contínua, que atenda aos requerimentos nutricionais, para os pacientes internados na Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU e na Unidade de Acompanhamento da Tuberculose - UAT visando manter ou recuperar o estado nutricional, observados o padrão de alimentação estabelecido, o número de comensais, os tipos de refeição e os respectivos horários.

2.7 As etapas que envolvem a Prestação de Serviço de Alimentação deverão estar sob a responsabilidade técnica de nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnico- administrativas, inerentes às atividades de nutrição.

2.8 A operacionalização, porcionamento, transporte e distribuição das refeições no local estabelecido pela **CONTRATANTE** deverão ser supervisionados pela **CONTRATADA**, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento, temperatura, atendimento aos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE** e realizar análise quantitativa e qualitativa das refeições servidas para, caso se faça necessário, se façam alterações ou adaptações, visando atendimento adequado e satisfatório.

2.9 O transporte das refeições até as dependências das Unidades de Saúde deverá seguir todos os critérios de higiene e controle de qualidade, assim como, transporte adequado das mesmas segundo normas e legislação vigente.

2.10 Todos os veículos envolvidos na execução dos serviços deverão ser de responsabilidade da **CONTRATADA**.

2.11 A Contratada deverá apresentar à **CONTRATANTE**, no prazo máximo de 20 (vinte) dias corridos após a assinatura do contrato o PLANO DE ATIVIDADES (programação, execução e supervisão permanente) e o MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, contendo o cronograma, normas e procedimentos operacionais padronizados definidos para o Serviço de Nutrição e Dietética, devidamente adequados à execução dos serviços contratados, nos termos da RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA).

2.12 A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á única, integral e exclusivamente pelo bom estado e boa qualidade dos alimentos, refeições e lanches servidos, respondendo perante a Administração do **CONTRATANTE**, inclusive órgão do poder público, por ocorrência de qualquer alimento, condimento e/ou ingredientes contaminados, deteriorados ou de qualquer forma incorreta e/ou inadequados para o consumo.

2.13 A **CONTRATADA** deverá permitir a qualquer momento, o acesso dos Nutricionistas do **CONTRATANTE**, devidamente paramentados, as áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;

2.14 O preparo das refeições em todas as etapas, deverá respeitar as técnicas dietéticas recomendadas, nos padrões de higiene e segurança e no que couber a legislação sanitária vigente.

2.15 Os alimentos não consumidos de imediato após o preparo serão mantidos a temperatura superior a 60°C (4 a 6° C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos.

2.16 Os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição deverão ser mantidos, em temperaturas recomendadas, em recipientes próprios para alimentos tampados.

2.17 A higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus, deverá ser realizada em solução clorada e conservação destes alimentos sob refrigeração até o momento da distribuição.

2.18 A higienização dos alimentos deverá atender o que dispõe a Resolução – RDC nº 216, de 15 de Setembro de 2004, bem como todas as demais legislações federais, estaduais e municipais que regulamentam as Boas Práticas de Fabricação de Alimentos.

2.19 A **CONTRATADA** deverá substituir o lote ou a unidade da refeição recusada pela **CONTRATANTE** quando for constatada qualidade diferente daquelas pré-estabelecidas, pela alimentação descrita no cardápio no prazo máximo de 02 (duas) horas.

2.20 A **CONTRATADA** deverá fornecer 2 (duas) amostras de todas as refeições, fórmulas e suplementos que forem manipulados (prova e contraprova). Estas deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais necessidades de análises laboratoriais.

2.21 A **CONTRATADA** deverá cumprir rigorosamente os prazos e especificações de execução dos serviços previamente estabelecidos.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

3.1 Realizar dentro do mais elevado padrão profissional, com competência, ética, cuidado, diligência, integridade e desempenho que a profissão exige, utilizando-se de meios e técnicas que contribuam para um bom resultado, cumprindo fielmente as condições de prazos de execução dos serviços estabelecidos neste Contrato, responsabilizando-se legal e contratualmente, pela negligência, imprudência e imperícia.

3.2 Fornecer toda mão de obra necessária para a perfeita execução dos serviços contratados, e responsabilizar-se integralmente por eles, nos termos da legislação vigente.

3.3 A **CONTRATADA RESPONSABILIZAR-SE-Á INTEGRALMENTE** pelas refeições a serem fornecidas nos termos da legislação vigente (Portaria M.S nº 142/98, Portaria M.S nº 326/97 - MBPF, RDC nº 216 - 09/04), pela operacionalização, preparo das refeições em dependências próprias, bem como pelo transporte (Portaria Estadual 069-R de 26 de setembro de 2007) e entrega das refeições à **CONTRATANTE**, observado o estabelecido nos itens a seguir:



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

3.4 Dispor das instalações físicas e dependências para execução do objeto do contrato, de acordo com as exigências da legislação vigente.

3.5 Manter quadro completo de pessoal técnico, operacional e administrativo, de forma a atender o cumprimento das obrigações assumidas.

3.6 Observar as normas de segurança e revista da Unidade Prisional.

3.7 Realizar, no início do contrato, e anualmente, às suas expensas, os exames de saúde, inclusive exames específicos de acordo com as normas vigentes, de todo o pessoal técnico e operacional, devendo manter os laudos em arquivo e disponibilizá-los à contratante quando requisitado.

3.8 Manter os empregados dentro de padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes e equipamentos de proteção individual específicos para o desempenho das funções.

3.9 Manter o profissional Nutricionista detentor de registro regularizado junto ao órgão fiscalizador, de acordo com as normas vigentes do CRN, e garantir a sua efetiva e imediata substituição quando da ocorrência de eventuais impedimentos.

3.10 Promover treinamentos para a equipe de trabalho, por meio de Programa de Treinamento destinado aos empregados operacionais, administrativos e técnicos, abordando as capacitações obrigatórias previstas na RDC 216/2004, Técnicas Culinárias, Prevenção de Acidentes de Trabalho e Combate a Incêndio. O cronograma anual dos treinamentos e os registros dos mesmos deverão ser mantidos em arquivo nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição da Contratada e enviados à Coordenação de Nutrição quando solicitados.

3.11 Desenvolver boas relações com os funcionários da **CONTRATANTE** acatando quaisquer ordens, instruções e o que mais emanar da fiscalização, de acordo com o contrato firmado.

3.11 A **CONTRATADA** substituirá prontamente seus empregados, cuja conduta, avaliada pela **CONTRATANTE**, seja incompatível com as normas disciplinares da Unidade Prisional.

3.12 Responder civil e criminalmente, por quaisquer acidentes, danos ou prejuízos, materiais e/ou pessoais causados à **CONTRATANTE**, seus empregados e/ou terceiros, como consequência de imperícia, imprudência e negligência própria ou de seus empregados, procedendo imediatamente os reparos ou indenizações cabíveis e assumindo o ônus decorrente.

3.13 Armazenar e estocar os gêneros alimentícios em obediência às disposições normativas de vigilância sanitária vigentes, devendo quando de sua recepção, ser vistoriado e acondicionado em recipiente adequado às suas características.

3.14 Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade no seu preparo, promovendo a reparação, correção ou substituição, às suas expensas, no total ou em parte, da alimentação (refeições e lanches) preparada e produzida, em que se verificar vícios, defeito ou incorreções resultantes da execução ou do emprego de produtos, ou ainda, que não se amoldarem ao padrão de qualidade e higiene exigidos pelas normas sanitárias ou estabelecidas neste Contrato.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

- 3.15** Executar na íntegra o cardápio trimestral que será encaminhado quarenta e cinco dias antes de sua vigência pela Contratante, com exceção do cardápio do primeiro trimestre que consta no **Anexo I**.
- 3.16** Apresentar, sempre que solicitado, documentos que comprovem a origem dos produtos, bem como de qualquer gênero ou material a ser aplicado na execução do objeto.
- 3.17** Deverá ser arquivada por um período de 06 (seis) meses no local onde serão preparadas as refeições objeto do contrato cópias das notas fiscais das matérias primas adquiridas, para consulta da **CONTRATANTE**, caso se faça necessário.
- 3.18** Trimestralmente ou quando solicitada pela **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** deverá efetuar análise microbiológica do produto final de toda alimentação servida, apresentando os resultados obtidos àquela.
- 3.19** Em caso de divergência quanto à validade de qualquer gênero de alimento o uso do mesmo será provisoriamente suspenso, podendo ser reativado após a apresentação do laudo de análise em laboratório ao órgão especializado e aceito pela **CONTRATANTE**.
- 3.20** Todos os gêneros alimentícios, condimentos ou qualquer outro componente utilizado na preparação das refeições, bem como seus acompanhamentos, deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade e estar em perfeitas condições de conservação, higiene e apresentação, contendo o prazo de validade, carimbo do SIF e demais itens previstos na norma vigente.
- 3.21** A **CONTRATADA** deverá fornecer bimestralmente ou sempre que solicitado pela Unidade de Saúde canecas e colheres de plástico resistente, de acordo com o quantitativo da Unidade.
- 3.22** Cumprir a legislação trabalhista, previdenciária e social de seus funcionários, inclusive no que se refere à jornada de trabalho e ao pagamento de salário no prazo legal.
- 3.23** Responsabilizar-se pelo pagamento de todos os encargos fiscais, tributários e trabalhistas, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e para fiscais e obrigações previdenciárias de quaisquer das esferas do Poder Público, e que decorram da consecução dos serviços prestados.
- 3.24** Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente Contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, da **CONTRATANTE**.
- 3.25** Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços.
- 3.26** Apresentar a **CONTRATANTE**, até o décimo dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, junto com a Nota Fiscal, relatório contendo a quantidade das refeições fornecidas durante o mês.
- 3.27** Sanar eventuais irregularidades ou correções apontadas pela **CONTRATANTE** quanto à apresentação de relatórios e/ou de cada etapa dos serviços.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

3.28 Não poderá a **CONTRATADA** suspender, interromper, e/ou paralisar a execução dos serviços deste Contrato, caso haja atraso no pagamento da fatura por período inferior a 90 (noventa) dias, sob pena de rescisão do mesmo.

3.29 Não permitir, em nenhuma hipótese, que pessoa que não seja membro do seu corpo técnico entre na Unidade de Saúde Prisional, mesmo que acompanhada por funcionário cooperado ou afim, no escopo de trabalhar, estagiar ou realizar qualquer atividade que tenha a ver com o presente Contrato.

3.30 Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimentos, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar do recebimento de notificação de tal mister.

3.31 Correrá por conta exclusiva da **CONTRATADA**, sem qualquer limitação, no que concerne às atividades sob sua responsabilidade, todo e qualquer dano ou perda que a **CONTRATANTE**, terceiros ou o meio ambiente venham a sofrer em consequência de qualquer ato ou omissão de seus empregados mediante a comprovação de culpa.

3.32 A responsabilidade técnica e profissional pela prestação de serviços, bem como a civil e criminal junto aos órgãos e poderes competentes, será exclusiva da **CONTRATADA** e de seus sócios.

3.33 A **CONTRATADA** declara expressamente ter pleno conhecimento do teor do Enunciado n°. 331, do Tribunal Superior do Trabalho, comprometendo-se, neste ato, a responder perante o **CONTRATANTE** por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes do eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho em Reclamação Trabalhista ou qualquer outro procedimento que vier a ser, eventualmente, promovido pelos funcionários caso os tenha, da **CONTRATADA** contra o **CONTRATANTE**.

3.34 A **CONTRATADA** reconhecerá como de sua responsabilidade, o valor líquido e certo eventualmente apurado em execução de sentença proveniente da Justiça do Trabalho em processo intentado contra o **CONTRATANTE** por qualquer funcionário, caso tenha, ou ainda valor que for ajustado amigavelmente entre as partes, nos autos de processo judicial ou em que o **CONTRATANTE** figurar como reclamado, ou ainda em procedimento extrajudicial, comprometendo-se desde logo a **CONTRATADA** a acatar tais composições amigáveis feitas entre o **CONTRATANTE** e o reclamante.

3.35 Eventuais despesas e custas processuais, dependidos pelo **CONTRATANTE** também serão ressarcidos imediatamente pela **CONTRATADA**, que desde já os reconhece como sendo de sua responsabilidade, servindo os recibos, guias ou notas, como comprovantes de pagamento e documentos hábeis à instruir cobrança, ficando também de responsabilidade da **CONTRATADA** o pagamento de honorários advocatícios suportados pelo **CONTRATANTE**.

3.36 Nas ações judiciais, inclusive reclamações trabalhistas, e eventuais procedimentos administrativos, o **CONTRATANTE** fica, desde já, eximido de quaisquer responsabilidades, aplicando-se ao caso concreto uma das formas de intervenção de terceiras previstas no Código de Processo Civil, especialmente a denúncia à lide, com o que concorda desde já e expressamente a **CONTRATADA**, declarando a mesma que aceitará, incondicionalmente, tal denúncia.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

- 4.1. Indicar, formalmente, o gestor e/ou o fiscal para acompanhamento da execução contratual.
- 4.2. O primeiro cardápio a ser executado pela **CONTRATADA** consta no **Anexo I**.
- 4.3. Receber e distribuir as refeições aos comensais.
- 4.4. Em decorrência da variação diária da população carcerária, as quantidades de refeições a serem entregues serão solicitadas pela Direção da Unidade de Saúde Prisional à **CONTRATADA**, por meio de e-mail, até às 17:00h do dia anterior a entrega.
- 4.5. Caso ocorra ingresso de pacientes no período matutino ou vespertino, o acréscimo de almoço e lanche da tarde poderá ser solicitado até às 09:00 horas e de jantar até às 14:00 horas.
- 4.6. A **CONTRATANTE** diariamente atestará os comprovantes de entregas de alimentação e mensalmente as notas fiscais referentes à prestação de serviço de alimentação.
- 4.7. No caso de ocorrência de irregularidades no fornecimento de refeições, deverão ser encaminhadas para a Coordenação do Serviço de Saúde Prisional, comprovações destas, para compor processo de apuração, e o pagamento correspondente só se efetivará após a apuração do fato, se for devido.
- 4.8. Quando ocorrer recusa de lote, na forma disposta a nota fiscal não será atestada.
- 4.9. Em caso de implantação de sistema informatizado para controle do fornecimento de alimentação, a solicitação de refeições e o registro de eventuais irregularidades deverão também ser realizados via sistema.
- 4.10. O fiscal in loco deve solicitar as quantidades de refeições acrescentando o número de 01 (uma) marmitex no almoço e no jantar para ser utilizado na verificação da qualidade organoléptica e guarda da amostra sentinela.
- 4.11. Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA** de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta, promovendo o acompanhamento da execução deste Contrato, anotando em registro próprio as falhas detectadas e comunicando a **CONTRATADA** as ocorrências e quaisquer fatos que, a seu critério, exijam medidas corretivas por parte da **CONTRATADA**.
- 4.12. Efetuar o pagamento no prazo estabelecido.
- 4.13. Prestar as informações necessárias para melhor cumprimento deste Contrato.
- 4.14. Ser o elo entre a Direção da Unidade de Saúde Prisional e a **CONTRATADA** no intuito de dirimir quaisquer questões que por ventura sejam levantadas.
- 4.15. Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução deste Contrato, inclusive comunicando a **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança na administração, endereço de cobrança e local da prestação dos serviços, ou falhas e irregularidades.
- 4.16. Assinar os relatórios, solicitações e demais documentos necessários para o perfeito andamento do Contrato.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

4.17 Exigir a observação das normas emanadas pelos órgãos de fiscalização e controle.

4.18 Fiscalizar o cumprimento dos serviços e metas contratadas, preservando a autonomia técnico-administrativa da **CONTRATADA** sobre os mesmos.

CLÁUSULA QUINTA - DAS SITUAÇÕES DE EMERGÊNCIA

5.1. A **CONTRATADA** deverá manter planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água ou de energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, veículos, greves, motins, rebeliões e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado.

5.2. Os esquemas alternativos de trabalho ou os planos de contingência deverão ser apresentados formalmente à **CONTRATANTE** na assinatura do contrato e quando sofrer alterações ou atualizações.

CLÁUSULA SEXTA - DOS HORÁRIOS DE ENTREGA

6.1. As refeições deverão ser entregues nos horários definidos na tabela a seguir.

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	DESJEJUM E COLAÇÃO	06h00
UCTP	DESJEJUM E COLAÇÃO	05h20

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	ALMOÇO e LANCHE DA TARDE	11h10 às 11h30
UCTP	ALMOÇO e LANCHE DA TARDE	10h30 às 10h40

LOCAL	REFEIÇÃO	HORÁRIO
USSP E UAT	JANTAR e CEIA	17h10
UCTP	JANTAR e CEIA	16h30

6.2. A **CONTRATADA**, deverá sempre manter SOBREAVISO, para realizar eventuais entregas de refeições que se fizerem necessários, fora do horário regular de prestação do serviço.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO BÁSICO

7.1. O cardápio do Almoço e do Jantar será elaborado pela **CONTRATANTE** baseado nos gêneros e produtos alimentícios padronizados, constantes no **Anexo I**.

7.2. O Desjejum, Colação, Lanche da Tarde e Ceia deve seguir o cardápio estabelecido nos quadros do **Anexo II**, respectivamente.

7.3. Em caso de ocorrência de fato imprevisível que inviabilize o fornecimento da preparação ou produto alimentício estabelecido no cardápio, a Contratada deverá comunicar e justificar imediatamente o fato ao Núcleo de Nutrição da **CONTRATANTE**. Quando autorizada a alteração, a preparação ou produto alimentício substituto ao



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

estabelecido no cardápio deverá possuir valor monetário similar.

7.4. Só serão autorizadas quatro alterações de cardápio no mês.

CLÁUSULA OITAVA - DAS DIETAS ESPECIAIS

8.6. A Contratada deverá atender as solicitações de dietas especiais, nutricionais líquidas, pastosas, hipossódicas, hiperproteicas, hipercalóricas entre outras e preparos para exames com base na prescrição de Médicos/Enfermeiros e/ou Nutricionistas, em todas as refeições servidas, mediante documentação da Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU.

8.7. As dietas especiais devem acompanhar o padrão do cardápio de alimentação normal, ajustadas ou modificadas de acordo com a indicação clínica. Os principais tipos de dietas solicitadas estão descritos no **Anexo III**, não se limitando somente a estes.

8.8. O fornecimento das dietas deverá ser realizado em recipientes descartáveis identificados - com etiqueta adesiva, na tampa, contendo o nome do paciente e o tipo de dieta. No fornecimento do desjejum e lanche da tarde, as dietas deverão ser fornecidas na forma de kits individuais embalados em sacolas transparentes também identificados.

8.9. As dietas especiais, quando houver, não serão objeto de acréscimos ou supressões de preços decorrentes das substituições de gêneros similares para suas adequações, considerando-se os mesmos preços correspondentes às refeições normais.

8.10. No caso de fornecimento de Alimentação Complementar, para efeito de preço, será praticado o estabelecido pela **CONTRATADA** durante o processo licitatório, salvo no caso dieta especial que contemple o fornecimento de fórmulas de nutrição oral e/ou enteral. O valor deste item será reembolsado levando-se em consideração o valor pago pela **CONTRATADA**, desde que compatível com o preço de mercado. No caso de o preço apresentado pela **CONTRATADA** superar o de mercado, o ressarcimento será feito com base no valor cotado na pesquisa de preços.

CLÁUSULA NONA - DO PORCIONAMENTO E ACONDICIONAMENTO DAS REFEIÇÕES

9.1. Cabe à **CONTRATADA** porcionar e acondicionar as refeições observado o seguinte:

Líquidos: envasados e transportados em recipientes isotérmicos (5 litros) e distintos para cada tipo de líquido (em cores diferentes), com capacidade adequada à quantidade a ser servida.

Pães: acondicionados em sacolas plásticas transparentes apropriadas com 10 (dez) unidades por sacola.

Almoço e Jantar: porcionados e acondicionados em recipientes individuais descartáveis e recicláveis de isopor (marmitex) n°.09, e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico.

Saladas: porcionadas e acondicionadas em recipientes individuais de material plástico descartável com tampa



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

com capacidade de 300 ml.

Frutas: acondicionadas em sacolas transparentes e armazenadas em caixas de polietileno brancas não vazadas, com as seguintes dimensões: Parte Externa - largura 40 cm X Altura 15 cm X comprimento 60 cm. Parte Interna - Largura 36 cm X Altura 13,45 cm X comprimento 56,5 cm, devidamente higienizadas e fechadas com filme plástico. No caso de frutas pré-preparadas estas devem ser acondicionadas em recipientes individuais de material plástico tampa com capacidade de 300 ml.

Sobremesa doce: embalada individualmente ou quando se tratar de doce cremoso, gelatina, pudim e similares, acondicionados em recipientes descartáveis com tampa e com capacidade de 200 ml.

CLAÚSULA DÉCIMA - DO TRANSPORTE

10.1 O transporte de refeições deverá atender à Portaria Estadual 069-R/2007, bem como a RDC nº 216/2004.

10.2 As refeições deverão ser transportadas devidamente acondicionadas em condições adequadas de higienização e conservação até o local definido pela **CONTRATANTE**. A distribuição ficará sob a responsabilidade da **CONTRATANTE**.

10.3 Os veículos para transporte das refeições deverão ser mantidos em número suficiente, higienizados diariamente e mantidos preventiva e corretivamente. Devem ser guardados registros destas operações nas dependências da Unidade de Alimentação e Nutrição para disponibilização à **CONTRATANTE** quando solicitado.

10.4 Os veículos de transporte da alimentação deverão chegar à unidade destinatária, em todas as refeições, nos horários estabelecidos pela **CONTRATANTE**, com as portas lacradas em todas as entregas. O lacre deverá conter numeração específica que será registrada na fatura da **CONTRATADA**.

10.5 Nas etapas de transporte e entrega das refeições, serão supervisionados pela **CONTRATANTE** o acondicionamento adequado, as condições de temperatura e a apresentação das refeições, bem como condições de higiene do veículo, do motorista e de seu ajudante.

10.6 Os veículos deverão ser regulados, preservando as suas características originais para que sejam minimizados os níveis de emissão de poluentes, visando contribuir com o atendimento dos programas de qualidade do ar, observados os limites máximos de emissão de gases, conforme legislações vigentes.

10.7 Os veículos destinados ao transporte de alimentos devem possuir licença sanitária concedida pela autoridade sanitária estadual e/ou municipal, devendo ser renovada anualmente.

10.8 A fim de se evitar Doenças Transmitidas por Alimentos – DTA's, e, considerando o tempo para distribuição das refeições dentro da Unidade, a **CONTRATADA** deverá assegurar-se de que o tempo de transporte da alimentação até a Unidade destinatária não ultrapasse o intervalo de uma hora e trinta minutos. Tal exigência decorre da observância às orientações da ANVISA acerca do tempo máximo de seis horas entre o preparo da alimentação e seu consumo, quando é mantida a temperatura do produto acima de 60°C, tendo em vista que será despendido tempo para envase, acondicionamento no veículo de transporte, no percurso, na entrega e distribuição das refeições.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

10.9 No caso de impossibilidade de atendimento ao prazo de entrega por motivo de caso fortuito ou força maior, deverá a **CONTRATADA** comunicar imediatamente a Coordenação da Unidade de Atendimento de Urgência e Emergência – UAU para análise da situação e deliberação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

11.1 A vigência do presente Contrato será de **12 (doze) meses**, iniciando-se em **xxxxx**, podendo ser prorrogado, por conveniência das partes através de Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO E DA INEXECUÇÃO

12.1 O Contrato poderá ser imediatamente rescindido por qualquer uma das partes, na hipótese de inexecução de qualquer uma das obrigações contratuais pela outra, independentemente da concessão de pré-aviso ou notificação, ressalvado ainda o direito da parte prejudicada pelo inadimplemento pleitear da outra indenização pelas perdas e danos experimentados.

12.2 O Contrato poderá ser ainda rescindido por mútuo acordo ou por iniciativa de qualquer das partes, a qualquer tempo, antes do término do prazo previsto na **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – ITEM 11.2**, mediante prévia comunicação por escrito e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, independentemente do pagamento de multa ou indenização à outra.

12.3 O Contrato poderá ser rescindido se qualquer das partes ceder ou transferir o mesmo a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito.

12.4 O Contrato poderá ser rescindido se qualquer das partes se tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou ter a sua falência requerida ou decretada.

12.5 O presente Contrato poderá ainda ser resolvido, sem que haja, incidência de cláusula penal, nas seguintes hipóteses:

12.5.1 Na superveniência de caso fortuito, de força, maior ou fato impeditivo à consecução dos objetivos sociais das partes, em razão de decisão judicial ou por ordem dos poderes públicos competentes, que inviabilizem a continuidade de execução do presente Contrato.

12.5.2 Por critério exclusivo de conveniência e oportunidade da **CONTRATANTE** sem que haja incidência de multa e indenizações de qualquer natureza.

12.6 Caso o Contrato firmado entre o **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado da Justiça do Espírito Santo – SEJUS, por qualquer motivo, venha a ser rescindido, ter-se-á também como imediatamente resolvido e finalizado o presente Contrato, sem incidência de qualquer multa às partes, independente do prazo de vigência.

12.7 Vencido os 12 (doze) meses do prazo contratual, fica o mesmo rescindido automaticamente, salvo manifestação ao contrário das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO VALOR E PAGAMENTO



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

13.1 Pela prestação de serviços objeto deste Instrumento, a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA**, o valor apurado da quantidade de refeições servidas aos pacientes, no período de 30 (trinta) dias, nos valores descritos na proposta de preço da **CONTRATADA**, segue em anexo, no valor máximo de **xxxxx** por mês.

13.2 As notas fiscais referentes às prestações dos serviços deverão estar atestadas por 01 (um) funcionário da **CONTRATANTE**.

13.3 Os pagamentos das faturas mensais serão realizados em favor da **CONTRATADA**, no prazo de até 15 (quinze) dias, contados do efetivo recebimento da nota fiscal em favor da **CONTRATANTE** e será realizado exclusivamente por meio de ordem bancária em conta de titularidade da **CONTRATADA**.

13.4 O preço estabelecido nesta Cláusula será pago em até 15 (quinze) dias, mediante envio de **NOTA FISCAL** pela **CONTRATADA**, observadas as disposições que se seguem.

13.5 Os pagamentos somente serão efetuados, no prazo e condições estabelecidas no presente contrato, após seja realizado o respectivo repasse de valores pela **SECRETARIA DE ESTADO DA JUSTIÇA DO ESPÍRITO SANTO**, referente ao Contrato de Gestão nº 006/2018, firmado entre a **CONTRATANTE** e a **Secretaria de Estado da Justiça do Espírito Santo**, em razão da natureza deste contrato e da condição de Organização Social sem fins lucrativos da **CONTRATANTE**.

13.6 O **CONTRATANTE** ficará constituído em mora caso não realize o pagamento das faturas, devidas a **CONTRATADA**, após o recebimento do repasse pelo Parceiro Público (**Secretaria de Estado da Justiça do Espírito Santo**). Nesse caso o **CONTRATANTE** sujeita-se ao pagamento de multa contratual de 2% (dois por cento) e juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, incidentes sobre o valor corrigido monetariamente *pro rata dies* com base na variação do **INPC** verificada no período.

13.7 A **CONTRATADA** deverá apresentar até o décimo dia útil do mês subsequente à prestação dos serviços, a Nota Fiscal com o atestado de execução do serviço à **CONTRATANTE**, **acompanhada dos documentos que comprovem a regularidade fiscal da empresa, através dos seguintes documentos:**

13.8 Certidões Negativas de Débitos Federais, Estaduais e Municipais da sede da empresa, válidas no dia de sua apresentação;

13.9 Prova de recolhimento de contribuições junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), válida no dia de sua apresentação;

13.10 Certidão de Regularidade com os Débitos Trabalhistas (CNDT), válida no dia de sua apresentação.

13.11 Na nota fiscal deverá constar o local em que os produtos foram entregues e a informação de que a aquisição dos produtos corresponde ao Contrato de Gestão nº 006/2018 celebrado com a **Secretaria de Estado da Justiça do Espírito Santo**.

13.12 Os pagamentos em favor da **CONTRATADA** serão realizados exclusivamente por meio de depósito bancário na seguinte conta em nome da empresa:



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

Banco: XXXXX

Agência: XXXXX

Conta Corrente: XXXXX

13.13. Os preços constantes na Proposta Comercial da CONTRATADA serão fixos e irrevogáveis durante a vigência do presente contrato.

13.14. A alteração de preço dos produtos, objeto deste contrato, só poderá ocorrer mediante aceitação do **CONTRATANTE**, devendo a **CONTRATADA**, justificá-lo mediante a juntada de documentos e planilha que demonstre a composição do novo preço.

13.15. Não serão efetuados quaisquer pagamentos enquanto perdurar pendência de liquidação de obrigações impostas a **CONTRATADA** ou inadimplência contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REAJUSTE DO CONTRATO

14.1 O Contrato poderá ser reajustado a qualquer tempo, em razão da necessidade ou conveniência de continuação da prestação dos serviços, a partir da negociação acordada entre as partes, visando à adequação aos novos preços de mercado e demonstração analítica da variação dos componentes de custos do Contrato, devidamente justificada, ou com a solicitação de mais serviços contratados, tudo por meio de aditivo e acordo expresso entre as partes.

14.2 Nas hipótese de complementação ou acréscimo que se fizerem nos serviços contratados, o Contrato poderá ser aditado conforme o limite estabelecido em Regulamento de Compras do Instituto Vida e Saúde – INVISA.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1. No caso de não atendimento dos prazos especificados neste contrato incidirá sobre o valor mensal do contrato multa de 1% por dia de atraso a ser pago pela **CONTRATADA**.

15.2. A inexecução total ou parcial dos serviços ensejará a aplicação das seguintes sanções a **CONTRATADA**:

A) Advertência;

B) Multa compensatória por perdas e danos no montante de 10% sobre o valor mensal do contrato.

15.3. A **CONTRATADA** fica sujeita a multa de 5% sobre o valor mensal do presente contrato por descumprimento de qualquer das obrigações decorrentes do mesmo, não previstas nas demais disposições desta Cláusula.

15.4. As sanções são independentes e a aplicação de uma não exclui as demais, quando cabíveis.

15.5. A **CONTRATANTE** poderá descontar dos pagamentos eventualmente devidos à **CONTRATADA** os valores correspondentes à aplicação de multa contratual ou, se for o caso, efetuar cobrança judicial.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 Cada parte será responsável isoladamente pelos atos que der causa, respondendo perante quem de direito, inclusive pelos atos praticados por prepostos que agirem legalmente em seu nome e, particularmente, com relação às obrigações legais, fiscais e econômicas que der causa.

16.2 Nas ações judiciais, inclusive reclamações trabalhistas, e eventuais procedimentos administrativos, o **CONTRATANTE** fica, desde já, eximido de quaisquer responsabilidades, aplicando-se ao caso concreto uma das formas de intervenção de terceiros, previstas no Código de Processo Civil, especialmente a denúncia à lide, com o que concorda desde já e expressamente a **CONTRATADA**, declarando a mesma que aceitará, incondicionalmente, tal denúncia.

16.3 A **CONTRATADA** declara expressamente ter pleno conhecimento do teor do Enunciado n°. 331, do Tribunal Superior do Trabalho, comprometendo-se, neste ato, a responder perante o **CONTRATANTE** por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes do eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho em Reclamação Trabalhista ou qualquer outro procedimento que vier a ser, eventualmente, promovido pelos funcionários caso os tenha, da **CONTRATADA** contra o **CONTRATANTE**.

16.4 A **CONTRATADA** reconhecerá como de sua responsabilidade, o valor líquido e certo eventualmente apurado em execução de sentença proveniente da Justiça do Trabalho em processo intentado contra o **CONTRATANTE** por qualquer funcionário, caso tenha, ou ainda valor que for ajustado amigavelmente entre as partes, nos autos de processo judicial ou em que o **CONTRATANTE** figurar como reclamada, ou ainda em procedimento extrajudicial, comprometendo-se desde logo a **CONTRATADA** a acatar tais composições amigáveis feitas entre o **CONTRATANTE** e o reclamante.

16.5 Eventuais despesas e custas processuais, dependidos pelo **CONTRATANTE** também serão ressarcidos imediatamente pela **CONTRATADA**, que desde já os reconhece como sendo de sua responsabilidade, servindo os recibos, guias ou notas, como comprovantes de pagamento e documentos hábeis à instruir cobrança, ficando também de responsabilidade da **CONTRATADA** o pagamento de honorários advocatícios suportados pelo **CONTRATANTE**.

16.6 A responsabilidade técnica e profissional pela prestação de serviços, bem como a civil e criminal junto aos órgãos e poderes competentes, será exclusiva da **CONTRATADA** e de seus sócios.

CLAUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 As partes elegem o foro da Justiça do Estado do Espírito Santo, na cidade de Vitória/ES, para dirimir quaisquer dúvidas que surgirem na execução do presente Instrumento.

E, para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, lavrou-se o presente Contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para todos os fins de direito, sem rasuras ou emendas, o qual depois de lido e achado conforme perante duas testemunhas, a todo o ato presente, vai pelas partes assinado, as quais se obrigam a cumpri-lo.

São Luís/MA, XX de XXXX 2021.



Instituto Vida e Saúde

www.invisa.org.br

**BRUNO SOARES RIPARDO
INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA
CONTRATANTE**

**XXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

End.:

Nome:

CPF:

End.: