

## ATO CONVOCATÓRIO

### COTAÇÃO Nº 022/2022

O **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.997.585.0008/56, torna público que no período de **07/01/2022 a 11/01/2022**, 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 **AQUISIÇÃO DE ALIMENTOS NÃO PERECÍVEIS E PERECÍVEIS, COM EQUIPAMENTOS EM COMODATO** para atender a demanda **Trimestral** do Hospital Regional Dr<sup>a</sup> Laura Vasconcelos e Hospital Referência COVID-19, Anexo Hospital Regional Dr<sup>a</sup> Laura Vasconcelos, em Bacabal, todos sob gestão do **INVISA** através do Contrato de Gestão nº 04/2016/SES, 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 **07/01/2022 a 11/01/2022**.
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 ATUALIZADAS.
6. Informações e esclarecimentos serão prestadas pelo telefone (22) 3851-2901 (Setor de Compras) ou através do e-mail [compras.ma@invisa.org.br](mailto:compras.ma@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.
- 7.1 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. As propostas de preços serão classificadas pelo **MENOR PREÇO GLOBAL**, devendo o Proponente apresentar em sua proposta de preço todos os itens na sua cotação, sob pena de desclassificação.
9. O pagamento pela aquisição dos produtos será realizado em até 30 (trinta) dias, **após seja realizada a entrega de todos os itens e/ou após a prestação de serviço**, observadas as disposições que se seguem.
- 9.1. A realização do pagamento fica condicionada à entrega de todos os itens da Ordem de Fornecimento e ao envio da Nota Fiscal devidamente atestada por um funcionário da **CONTRATANTE**.

- 9.2.** Os valores constantes na Nota Fiscal devem ser os mesmos ofertados na plataforma de compras, sob pena de ter o pagamento retido.
- 9.3.** As Notas Fiscais emitidas deverão ter obrigatoriamente a inclusão em seu corpo do número da Ordem de Fornecimento e a identificação de que “A DESPESA REFERE-SE AO CONTRATO DE GESTÃO Nº 04/2016/SES CELEBRADO COM A SECRETARIA DE ESTADO DA SAÚDE DO MARANHÃO” e o CNPJ para emissão da Nota Fiscal deverá ser o da filial do INVISA na Cidade de São Luís/MA, qual seja: 05.997.585/0008-56.
- 10.** A entrega dos produtos deverá ser realizada no prazo de 07 (sete) 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).
- 11.** A entrega das mercadorias deve ser realizada em horário comercial das 08:00 às 18:00h de segunda à sexta.
- 12.** Os alimentos deverão ser entregues quinzenalmente.
- 13.** Os cereais, farináceos não devem apresentar objetos estranhos.
- 14.** Os vidros dos recipientes não devem apresentar vazamentos, formação de espumas ou qualquer outra alteração no produto.
- 15.** O veículo de transporte para carnes deverá ser exclusivo para tal e apresentar-se em perfeitas condições de higiene, bem como seus condutores e auxiliares. A entrega deverá ser feita em veículo apropriado, dotado de câmara fria, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária. O transporte das carnes deverá ser feito em veículo com temperatura de -18°C, não podendo ser transportados, alimentos congelados e resfriados juntos.
- 16.** As carnes deverão ser transportadas em caixas de material adequado, exclusivo para alimentos.
- 17.** A pesagem/contagem dos gêneros deverá ocorrer no local da entrega, acompanhada por um representante do INVISA.
- 18.** A entrega dos comodatos deverá ser realizada juntamente com a primeira (O.F.) ordem de fornecimento.
- 19.** Será de responsabilidade do fornecedor a substituição e/ou manutenção, em caso de defeito, dos comodatos, sem ônus para o Instituto Vida e Saúde – INVISA.
- 20.** A empresa vencedora deverá fornecer, sem ônus, os comodatos em caso de defeito e/ou trocar, em caso de necessidade. Após a solicitação formal, o fornecedor tem o prazo máximo de 03 (três) dias para efetuar a substituição.
- 21.** A entrega dos itens em comodato deverá ser feita por um técnico, que ficará responsável pela instalação e treinamento inicial da equipe de Nutrição.
- 22.** A empresa vencedora deverá oferecer, sem qualquer custo, treinamento aos funcionários que operacionalizarão os equipamentos e seus itens específicos, bem como prestar assessoria científica sempre que solicitada pela **CONTRATANTE**.
- 23.** A empresa vencedora deverá fornecer todas as informações técnicas e científicas necessárias à operação dos equipamentos.
- 24.** A data de entrega e instalação dos itens em comodato, deverá ser encaminhada formalmente para o setor de compras por email.

25. A entrega dos produtos será realizada nos locais descritos a seguir:

- **Hospital Regional Dra Laura Vasconcelos**, localizado na Rua Maranhão Sobrinho, nº 189-335, Bacabal/MA - CEP: 65700-000, devendo para tanto a **CONTRATADA** realizar agendamento para entrega através dos telefones: (99) 3621-2784 / 3621-3244 / 3621-2394 / 3621-1740.
- **Hospital Referência COVID-19, Anexo Hospital Regional Dr<sup>a</sup> Laura Vasconcelos**, localizado na Av. Projetada, S/N - Loteamento José Lisboa II, Bairro: José Lisboa, Bacabal/MA - CEP: 65700-000, devendo para tanto a **CONTRATADA** realizar agendamento para entrega através dos telefones: (98) 991894854/ (98) 991872478.

26. As quantidades a serem entregues em cada hospital constam na plataforma de compras.

27. Em caso de Alteração de mudança de perfil, a unidade poderá fazer solicitações complementares para o fornecedor fazer as devidas entregas.

28. A unidade enviará cronograma de entrega dos itens, conforme necessidades semanal nos casos de itens perecíveis e/ou que, armazenamento da unidade não suporte todo o quantitativo em uma única entrega, dessa forma as entregas parciais poderão se feitas de 1x a 4x/mês.

29. Recebida a OF – Ordem de Fornecimento, a **CONTRATADA** deverá enviar através do e-mail [compras.ma@invisa.org.br](mailto:compras.ma@invisa.org.br) o cronograma de sua entrega.

30. A validade dos produtos não perecíveis deverá ter prazo equivalente a, no mínimo, 06 (seis) meses a partir da data de entrega do produto.

21.1. Nos casos em que a quantidade da caixa fechada não for multiplicável pela quantitativo da entrega no momento da distribuição por Unidade, de acordo com a marca vencedora, o Fornecedor poderá entregar uma quantidade menor que atenda o padrão da marca em questão, tendo em vista o não aceite do fracionamento conforme legislação atual.

22. O atraso injustificado na execução da Ordem de Fornecimento sujeitará ao licitante a aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

22.1. Fixa-se a multa de mora em 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total do ajustado na Ordem de Fornecimento, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso a Ordem de Fornecimento encontre-se parcialmente executada;

22.2. Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do objeto.

22.3. A inexecução total ou parcial da Ordem de Fornecimento ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante:

a) Advertência;

b) Multa compensatória por perdas e danos, no montante de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular.

23. A **CONTRATADA** deverá fornecer os produtos dentro das especificações das normas da Vigilância Sanitária, atendendo aos seguintes critérios:

**23.1.** Especificações Técnicas: os produtos devem estar com as especificações em conformidade com o que foi solicitado: concentração, condições de conservação, etc.

**23.2.** Embalagem: os produtos devem ser entregues em embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida em rótulo ( nos itens que se fizerem necessários).

**24.** É de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA** o descarregamento dos produtos do caminhão de transporte. A **CONTRATANTE** ficará encarregada apenas da conferência e arrumação dos produtos.

**25.** Os interessados deverão manter seu cadastro atualizado na plataforma 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 e Municipais da sede da Empresa;
- d) Certidão negativa de débitos estaduais e da dívida ativa em conjunto ou separadamente, conforme exigência dos Estados, válidas na data da proposta;
- e) Prova de regularidade no recolhimento de contribuições junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- f) Certidão de regularidade com os Débitos Trabalhistas (CNDT);
- g) Licença atualizada da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal para fornecimento medicamento;
- h) Autorização de funcionamento da Empresa expedida por órgão competente.

**26.** 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.

**27.** Após análise das propostas, será declarado vencedor o fornecedor que tenha ofertado o menor preço **GLOBAL**.

**28.** 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.

**29.** Todas as especificações do objeto contidas na proposta, tais como marca, modelo, tipo, fabricante e procedência, vinculam a **CONTRATADA**.

**30.** Havendo eventual empate entre propostas o setor de compras do **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA** considera a primeira proposta que for enviada pela plataforma.

**33.** As empresas proponentes deverão acompanhar o resultado do certame diretamente na plataforma de compras do **INVISA**.

**34.** Apurada a proposta de menor preço por item, 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.

**35.** Após declaração da Proponente vencedora, a mesma terá o prazo de até 24 (vinte quatro) horas, contados a partir da data de sua convocação para confirmar pela plataforma os itens que foram cotados e/ou declinar do direito à contratação, **sob pena de aplicabilidade das penalidades previstas no Ato Convocatório em caso de declínio posterior à confirmação na plataforma.**

**36.** Ao realizar a confirmação a proponente vencedora deverá anexar o contrato assinado na plataforma, sob pena de decair do direito à contratação.

**37.** As solicitações pelo setor de compras deverão ser respondidas em até 24 (vinte e quatro) horas.

**38.** Em qualquer fase do certame o setor de compras, poderá solicitar diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**39.** 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 das sanções legais.

**40.** Durante o fornecimento, 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.

**41.** No caso do **Contrato de Gestão nº 04/2016/SES** firmado entre a **CONTRATANTE** e a **Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão**, por qualquer motivo, venha a ser rescindido, ter-se-á também como imediatamente resolvido e finalizado o presente fornecimento, sem que haja a necessidade de nenhuma comunicação formal neste sentido por nenhuma das partes, hipótese que não ensejará multa ou indenização às partes, independente do prazo de vigência.

**42.** A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do Proponente, das condições estabelecidas neste Ato Convocatório e seu Anexo.

**Santo Antônio de Pádua/RJ, 07 de janeiro de 2022.**

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

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO OU SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO 100G	UNIDADE	60
2	ACÉM EM CUBOS	QUILO	120
3	ACHOCOLATADO EM PO 200G	UNIDADE	135
4	AÇUCAR CRISTAL TIPO 1	QUILO	1770
5	ADOÇANTE DIETETICO EM PO CX 50 SACHÊS DE 4G	CAIXA	30
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 200ML	UNIDADE	12
7	ALHO EM PASTA TRITURADO OU MOIDO	QUILO	138
8	AMEIXA EM CALDA 320G	UNIDADE	90
9	AMIDO DE ARROZ - PCT C/200G	UNIDADE	40
10	AMIDO DE MILHO 200G	PACOTE	120
11	ARROZ INTEGRAL , TIPO 1 LONGO, FINO 5KG	PACOTE	6
12	ARROZ TIPO 1 FINO E LONGO	QUILO	5200
13	AVEIA EM FLOCOS 170G	PACOTE	195
14	AZEITE DE OLIVA	LITRO	122
15	AZEITONAS EM CONSERVA 250G	UNIDADE	135
16	BACON	QUILO	150
17	BATATA PALHA 500G	PACOTE	32
18	BISCOITO DOCE MAIZENA COM 400G	PACOTE	150
19	BISCOITO INTEGRAL PCT C/ 6 UNIDADES DE 24G	PACOTE	45
20	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER 400G	PACOTE	150
21	BUCHO BOVINO	QUILO	180
22	CAFE TORRADO/MOIDO 250G	PACOTE	700
23	CALDO DE CARNE	QUILO	6
24	CALDO DE GALINHA	QUILO	6
25	CANJIQUEINHA 200G	PACOTE	60
26	CARNE BOVINA (CHÃ DE DENTRO)	QUILO	400
27	CARNE DE SOL	QUILO	80
28	CARNE MOIDA TIPO 1	QUILO	600
29	CATCHUP 200G	UNIDADE	35
30	CHA DE SABORES VARIADOS EM SAQUINHOS 30G	UNIDADE	165
31	CHARQUE	QUILO	90
32	COCO RALADO	QUILO	21
33	COMINHO 100G	UNIDADE	100
34	CORANTE 100G	UNIDADE	370
35	COSTELA DE SUINA	QUILO	45
36	COSTELINHA SUINA	QUILO	30
37	COXA E SOBRECOXA	QUILO	2075
38	COXÃO MOLE	QUILO	200
39	CREME DE LEITE 200G	UNIDADE	210
40	CREMOGEMA 200G	PACOTE	90
41	DOBRADINHA	QUILO	60
42	DOCINHOS VARIADOS PCT C/ 50 UNID	PACOTE	165
43	ERVILHA EM CONSERVA 300G	UNIDADE	120
44	EXTRATO DE TOMATE 340G	UNIDADE	330
45	FARINHA (6 CEREAIS) 200G	PACOTE	135
46	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA	QUILO	90
47	FARINHA DE ROSCA 200G	PACOTE	16
48	FARINHA DE TAPIOCA COM CAROÇO	QUILO	90
49	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO	QUILO	180



**INVISA**  
**Instituto Vida e Saúde**

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

50	FARINHA SECA	QUILO	420
51	FECULA DE MANDIOCA	QUILO	160
52	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	QUILO	270
53	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	QUILO	360
54	FEIJÃO PRETO TIPO 1	QUILO	340
55	FERMENTO EM PÓ P/ BOLO	UNIDADE	15
56	FERMENTO PARA BOLO 100G	UNIDADE	15
57	FIGADO BOVINO	QUILO	240
58	FILE DE PEIXE	QUILO	500
59	FILE PEITO DE FRANGO	QUILO	2275
60	FLOCÃO DE ARROZ 500G	PACOTE	300
61	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PACOTE	480
62	FOLHA DE LORO 100G	PACOTE	75
63	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS 45G	UNIDADE	300
64	GELATINA SABORES VARIADOS 20G	UNIDADE	60
65	GORDURA VEGETAL 15 LITROS	GALÃO	3
66	LAGARTO	QUILO	740
67	LEITE CONDENSADO 395G	UNIDADE	165
68	LEITE DE COCO 200 ML	UNIDADE	125
69	LEITE EM PO DESNATADO 200G	PACOTE	850
70	LEITE EM PO INTEGRAL 200G	PACOTE	1200
71	LEITE EM PO SEM LACTOSE 400G	LATA	11
72	LEITE LIQUIDO (CAIXA COM 12 LITROS)	CAIXA	18
73	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA (GROSSA)	QUILO	270
74	LOMBO SUINO	QUILO	360
75	MACARRÃO DE LASANHA 500G	PACOTE	190
76	MACARRÃO ESPAGUETE 500G	PACOTE	520
77	MACARRÃO PARAFUSO 500G	PACOTE	430
78	MAIONESE 200G	UNIDADE	110
79	MARGARINA 250G	POTE	600
80	MARGARINA LIGHT 500G	UNIDADE	30
81	MASSA PARA PÃO DE QUEIJO PCT. C/ 1KG	UNIDADE	60
82	MILHO BRANCO P/ CANJICA 500G	PACOTE	90
83	MILHO VERDE 200 G	UNIDADE	330
84	MINGAL DE ARROZ 200G	PACOTE	60
85	MINGAU CEREAL DE MILHO 200G	PACOTE	132
86	MINGAU DE ARROZ E AVEIA 200G	PACOTE	132
87	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA 200G	PACOTE	132
88	MOLHO DE MOSTARDA, 180G	UNIDADE	30
89	MOLHO DE TOMATE DE MANJERICÃO 340G	UNIDADE	160
90	MOLHO INGLES 900 ML	UNIDADE	23
91	OLEO DE SOJA 900 ML	UNIDADE	380
92	ORÉGANO	QUILO	9
93	PAO DE FORMA 400G	PACOTE	45
94	PAO DE FORMA INTEGRAL PCT 400G	PACOTE	75
95	PAO DE HAMBURGUER PCT C/6 UNID	PACOTE	45
96	PÃO FRANCES 50G	QUILO	390
97	PATINHO	QUILO	500
98	POLPA DE ACEROLA	QUILO	170
99	POLPA DE CAJÁ	QUILO	110
100	POLPA DE CAJU	QUILO	130
101	POLPA DE GOIABA	QUILO	150
102	POLPA DE MANGA	QUILO	40



**INVISA**  
**Instituto Vida e Saúde**

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

103	POLPA DE MARACUJÁ	QUILO	120
104	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	QUILO	36
105	PROTEINA DE SOJA DE CARNE 500G	PACOTE	40
106	QUEIJO MUSSARELA	QUILO	90
107	QUEIJO RALADO 50G	PACOTE	30
108	REQUEIJÃO LIGHT 200G	POTE	110
109	SAL REFINADO TIPO 1 1KG	PACOTE	130
110	SALSICHA	QUILO	30
111	SARDINHA 195G	LATA	380
112	SOJA DE SOJA DE FRANGO 500G	PACOTE	40
113	SUCO CONCENTRADO DE CAJU 500ML	UNIDADE	60
114	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 500ML	UNIDADE	40
115	VINAGRE 500ML	UNIDADE	270

**COMODATO:**

**HOSPITAL DE REFERÊNCIA DA COVI-19 - BACABAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Freezer Horizontal com capacidade de 534 Litros	UNIDADE	3
2	Balcão Térmico com 6 cubas quente e 3 cubas frias	UNIDADE	1
3	Fogão Industrial com 6 bocas, chapa e Forno	UNIDADE	1
4	Cadeira Plástica com capacidade de suporte de 140kg	UNIDADE	40
5	Mesa Plástica Branca	UNIDADE	10

**HOSPITAL Dra. LAURA VASCONCELOS - BACABAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Freezer Horizontal com capacidade de 534 Litros	UNIDADE	4
2	Balcão Térmico com 6 cubas quente e 3 cubas frias	UNIDADE	1
3	Fogão Industrial PMS 600 com 6 bocas, chapa e Forno	UNIDADE	1
4	Forno Tipo Guilhotina Gás Inox c/ Cavalete 1 Câmara 51x60	UNIDADE	1
5	Cadeira Plástica com capacidade de suporte de 140kg	UNIDADE	40
6	Mesa Plástica Branca	UNIDADE	10

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS**

**CONTRATO DE "FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS PARA ATENDIMENTO HOSPITALAR" QUE ENTRE SI FAZEM, DE UM LADO, O INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA, E DE OUTRO, A EMPRESA XXXXXX.**

Pelo presente instrumento e na melhor forma de direito, de um lado o **INSTITUTO VIDA E SAÚDE - INVISA**, inscrito no CNPJ sob o nº. 05.997.585/0008-56, com endereço na Rua dos Guriatans, Quadra 6, casa 9, Jardim Renascença, São Luís - MA, 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 titular **XXXXX**, inscrito no CPF sob o nº. **XXXXX**, portador da Carteira de Identidade nº. **XXXXX**, doravante denominada **CONTRATADA**, resolvem entre si celebrar o presente **CONTRATO**, justo e contratado na melhor forma de direito, regendo-se pelas seguintes cláusulas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1. O objeto deste contrato é o **FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PERECÍVEIS E NÃO PERECÍVEIS, PELO PERÍODO DE 03 (TRÊS) MESES PARA O HOSPITAL REGIONAL DRª LAURA VASCONCELOS E HOSPITAL DE REFERÊNCIA COVID-19, ANEXO HOSPITAL REGIONAL DRª LAURA VASCONCELOS, COM COMODATO DE EQUIPAMENTOS** sob gestão do INVISA através do Contrato de Gestão nº 004/2016/SES, celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão, de acordo com as especificações e quantidades descritas no quadro abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO DO PRODUTO OU SERVIÇO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	AÇAFRÃO 100G	UNIDADE	60
2	ACÉM EM CUBOS	QUILO	120
3	ACHOCOLATADO EM PO 200G	UNIDADE	135
4	AÇUCAR CRISTAL TIPO 1	QUILO	1770
5	ADOÇANTE DIETÉTICO EM PO CX 50 SACHÊS DE 4G	CAIXA	30
6	ADOÇANTE DIETÉTICO LÍQUIDO 200ML	UNIDADE	12
7	ALHO EM PASTA TRITURADO OU MOIDO	QUILO	138
8	AMEIXA EM CALDA 320G	UNIDADE	90
9	AMIDO DE ARROZ - PCT C/200G	UNIDADE	40
10	AMIDO DE MILHO 200G	PACOTE	120
11	ARROZ INTEGRAL , TIPO 1 LONGO, FINO 5KG	PACOTE	6
12	ARROZ TIPO 1 FINO E LONGO	QUILO	5200
13	AVEIA EM FLOCOS 170G	PACOTE	195
14	AZEITE DE OLIVA	LITRO	122
15	AZEITONAS EM CONSERVA 250G	UNIDADE	135
16	BACON	QUILO	150
17	BATATA PALHA 500G	PACOTE	32
18	BISCOITO DOCE MAIZENA COM 400G	PACOTE	150
19	BISCOITO INTEGRAL PCT C/ 6 UNIDADES DE 24G	PACOTE	45
20	BISCOITO SALGADO CREAM CRACKER 400G	PACOTE	150



# INVISA

## Instituto Vida e Saúde

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

21	BUCHO BOVINO	QUILO	180
22	CAFE TORRADO/MOIDO 250G	PACOTE	700
23	CALDO DE CARNE	QUILO	6
24	CALDO DE GALINHA	QUILO	6
25	CANJIQUEINHA 200G	PACOTE	60
26	CARNE BOVINA (CHÃ DE DENTRO)	QUILO	400
27	CARNE DE SOL	QUILO	80
28	CARNE MOIDA TIPO 1	QUILO	600
29	CATCHUP 200G	UNIDADE	35
30	CHA DE SABORES VARIADOS EM SAQUINHOS 30G	UNIDADE	165
31	CHARQUE	QUILO	90
32	COCO RALADO	QUILO	21
33	COMINHO 100G	UNIDADE	100
34	CORANTE 100G	UNIDADE	370
35	COSTELA DE SUINA	QUILO	45
36	COSTELINHA SUINA	QUILO	30
37	COXA E SOBRECOXA	QUILO	2075
38	COXÃO MOLE	QUILO	200
39	CREME DE LEITE 200G	UNIDADE	210
40	CREMOGEMA 200G	PACOTE	90
41	DOBRADINHA	QUILO	60
42	DOCINHOS VARIADOS PCT C/ 50 UNID	PACOTE	165
43	ERVILHA EM CONSERVA 300G	UNIDADE	120
44	EXTRATO DE TOMATE 340G	UNIDADE	330
45	FARINHA (6 CEREAIS) 200G	PACOTE	135
46	FARINHA DE MANDIOCA AMARELA	QUILO	90
47	FARINHA DE ROSCA 200G	PACOTE	16
48	FARINHA DE TAPIOCA COM CAROÇO	QUILO	90
49	FARINHA DE TRIGO S/FERMENTO	QUILO	180
50	FARINHA SECA	QUILO	420
51	FECULA DE MANDIOCA	QUILO	160
52	FEIJÃO BRANCO TIPO 1	QUILO	270
53	FEIJÃO CARIOCA TIPO 1	QUILO	360
54	FEIJÃO PRETO TIPO 1	QUILO	340
55	FERMENTO EM PÓ P/ BOLO	UNIDADE	15
56	FERMENTO PARA BOLO 100G	UNIDADE	15
57	FIGADO BOVINO	QUILO	240
58	FILE DE PEIXE	QUILO	500
59	FILE PEITO DE FRANGO	QUILO	2275
60	FLOCÃO DE ARROZ 500G	PACOTE	300
61	FLOCÃO DE MILHO 500 G	PACOTE	480
62	FOLHA DE LORO 100G	PACOTE	75
63	GELATINA EM PÓ SABORES VARIADOS 45G	UNIDADE	300
64	GELATINA SABORES VARIADOS 20G	UNIDADE	60
65	GORDURA VEGETAL 15 LITROS	GALÃO	3
66	LAGARTO	QUILO	740
67	LEITE CONDENSADO 395G	UNIDADE	165
68	LEITE DE COCO 200 ML	UNIDADE	125
69	LEITE EM PO DESNATADO 200G	PACOTE	850
70	LEITE EM PO INTEGRAL 200G	PACOTE	1200
71	LEITE EM PO SEM LACTOSE 400G	LATA	11
72	LEITE LIQUIDO (CAIXA COM 12 LITROS)	CAIXA	18



**INVISA**  
**Instituto Vida e Saúde**

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

73	LINGUIÇA CALABRESA DEFUMADA (GROSSA)	QUILO	270
74	LOMBO SUINO	QUILO	360
75	MACARRÃO DE LASANHA 500G	PACOTE	190
76	MACARRÃO ESPAGUETE 500G	PACOTE	520
77	MACARRÃO PARAFUSO 500G	PACOTE	430
78	MAIONESE 200G	UNIDADE	110
79	MARGARINA 250G	POTE	600
80	MARGARINA LIGHT 500G	UNIDADE	30
81	MASSA PARA PÃO DE QUEIJO PCT. C/ 1KG	UNIDADE	60
82	MILHO BRANCO P/ CANJICA 500G	PACOTE	90
83	MILHO VERDE 200 G	UNIDADE	330
84	MINGAL DE ARROZ 200G	PACOTE	60
85	MINGAU CEREAL DE MILHO 200G	PACOTE	132
86	MINGAU DE ARROZ E AVEIA 200G	PACOTE	132
87	MINGAU DE FARINHA LÁCTEA 200G	PACOTE	132
88	MOLHO DE MOSTARDA, 180G	UNIDADE	30
89	MOLHO DE TOMATE DE MANJERICÃO 340G	UNIDADE	160
90	MOLHO INGLES 900 ML	UNIDADE	23
91	OLEO DE SOJA 900 ML	UNIDADE	380
92	ORÉGANO	QUILO	9
93	PAO DE FORMA 400G	PACOTE	45
94	PAO DE FORMA INTEGRAL PCT 400G	PACOTE	75
95	PAO DE HAMBURGUER PCT C/6 UNID	PACOTE	45
96	PÃO FRANCES 50G	QUILO	390
97	PATINHO	QUILO	500
98	POLPA DE ACEROLA	QUILO	170
99	POLPA DE CAJÁ	QUILO	110
100	POLPA DE CAJU	QUILO	130
101	POLPA DE GOIABA	QUILO	150
102	POLPA DE MANGA	QUILO	40
103	POLPA DE MARACUJÁ	QUILO	120
104	PRESUNTO COZIDO SEM CAPA DE GORDURA	QUILO	36
105	PROTEINA DE SOJA DE CARNE 500G	PACOTE	40
106	QUEIJO MUSSARELA	QUILO	90
107	QUEIJO RALADO 50G	PACOTE	30
108	REQUEIJÃO LIGTH 200G	POTE	110
109	SAL REFINADO TIPO 1 1KG	PACOTE	130
110	SALSICHA	QUILO	30
111	SARDINHA 195G	LATA	380
112	SOJA DE SOJA DE FRANGO 500G	PACOTE	40
113	SUCO CONCENTRADO DE CAJU 500ML	UNIDADE	60
114	SUCO CONCENTRADO DE GOIABA 500ML	UNIDADE	40
115	VINAGRE 500ML	UNIDADE	270

**COMODATO:**

**HOSPITAL DE REFERÊNCIA DA COVI-19 - BACABAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Frezzer Horizontal com capacidade de 534 Litros	UNIDADE	3
2	Balcão Térmico com 6 cubas quente e 3 cubas frias	UNIDADE	1
3	Fogão Industrial com 6 bocas, chapa e Forno	UNIDADE	1

4	Cadeira Plastica com capacidade de suporte de 140kg	UNIDADE	40
5	Mesa Plástica Branca	UNIDADE	10

**HOSPITAL Dra. LAURA VASCONCELOS - BACABAL**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE
1	Frezzer Horizontal com capacidade de 534 Litros	UNIDADE	4
2	Balcão Térmico com 6 cubas quente e 3 cubas frias	UNIDADE	1
3	Fogão Industrial PMS 600 com 6 bocas, chapa e Forno	UNIDADE	1
4	Forno Tipo Guilhotina Gás Inox c/ Cavalete 1 Câmara 51x60	UNIDADE	1
5	Cadeira Plastica com capacidade de suporte de 140kg	UNIDADE	40
6	Mesa Plástica Branca	UNIDADE	10

**CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO**

1. Os produtos da presente contratação deverão obedecer às especificações mínimas no que diz respeito a suas especificidades e quantidades conforme descrito na Proposta de Preço, em anexo, enviada pela **CONTRATADA** através da Cotação de Preços nº 022/2022.

2. A compra dos produtos será realizada de acordo com a necessidade da **Unidade de Saúde**, sendo as quantidades definidas na Cotação de Preços em anexo mera estimativa podendo sofrer variações para mais e/ ou para menos e serão fornecidas após o recebimento da Ordem de Fornecimento (documento expedido pela **CONTRATANTE** para que a **CONTRATADA** realize o fornecimento em quantidade, prazo e local definidos pela **CONTRATANTE**).

3. Nos casos em que houver a necessidade de aquisição em número superior ao previamente definido na quantidade máxima, em razão da demanda e urgência na Unidade de Saúde, a **CONTRATANTE** enviará Ordem de Fornecimento a **CONTRATADA** que deverá realizar a entrega dos materiais no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da Ordem de Fornecimento.

4. Havendo necessidade de realizar compra acima da quantidade estimada, a **CONTRATANTE** pagará os valores especificados na Proposta Comercial enviada pela **CONTRATADA** através da Cotação de Preços nº 022/2022, que rubricada pelas partes, passa a fazer parte integrante do presente, podendo a **CONTRATANTE** negociar novo valor com a **CONTRATADA** devido ao aumento na quantidade a ser comprada.

**5. CLÁUSULA TERCEIRA - DO FORNECIMENTO DO PRODUTO**

1. A **CONTRATADA** fornecerá os produtos 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**:

**1.1.** Certificar-se de que os produtos fornecidos satisfaçam, em todos os momentos, todas as descrições e/ ou especificações estabelecidas neste instrumento e na legislação aplicável;

**1.2.** Operar como uma organização completa e independente da **CONTRATANTE**, fornecendo todos os recursos necessários à execução deste Contrato, respondendo pela direção técnica e administrativa

dos serviços;

**1.3.** Fornecer os produtos com toda a devida diligência, habilidade e cautela.

**1.4.** A **CONTRATADA** deverá entregar os comodatos juntamente com a primeira (O.F.) ordem de fornecimento.

**1.5.** A **CONTRATADA** deverá fornecer, sem ônus, os comodatos em caso de defeito e/ou trocar, em caso de necessidade. Após a solicitação formal, o fornecedor tem o prazo máximo de 03 (três) dias para efetuar a substituição.

**1.6.** A entrega dos itens em comodato deverá ser feita por um técnico, que ficará responsável pela instalação e treinamento inicial da equipe de Nutrição.

**1.7.** A **CONTRATADA** deverá oferecer, sem qualquer custo, treinamento aos funcionários que operacionalizarão os equipamentos e seus itens específicos, bem como prestar assessoria científica sempre que solicitada pela **CONTRATANTE**.

**1.8.** A **CONTRATADA** deverá fornecer todas as informações técnicas e científicas necessárias à operação dos equipamentos.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO**

**1.** O prazo de vigência do presente contrato é de 03 (três) meses, tendo início em xxxxx e término em xxxxx, podendo ser prorrogado, por conveniências das partes, através de Termo Aditivo.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DO CONTRATO**

**1.** O **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA**, pela aquisição dos produtos os valores especificados na Proposta Comercial enviada pela **CONTRATADA** através da Cotação de Preços nº 022/2022, que rubricada pelas partes, passa a fazer parte integrante do presente.

**1.1.** O preço estabelecido nesta Cláusula será pago em até 30 (trinta) dias, mediante envio de **NOTA FISCAL** pela **CONTRATADA**, observadas as disposições que se seguem.

**1.2.** 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 SAÚDE DO MARANHÃO**, inscrita no CNPJ nº 02.973.240/0001-06, referente ao **CONTRATO DE GESTÃO Nº 004/2016/SES**, firmado entre a **CONTRATANTE** e a **Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão**, em razão da natureza deste contrato e da condição de Organização Social sem fins lucrativos da **CONTRATANTE**.

**1.3.** 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 Saúde do Maranhão**). 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.

**2.** A **CONTRATADA** deverá apresentar em até 07 (sete) dias corridos, contados da data de recebimento da Ordem de Fornecimento, a Nota Fiscal com o atestado da execução do fornecimento à **CONTRATANTE**, acompanhada da **Ordem de Fornecimento** e dos documentos que comprovem a regularidade fiscal da empresa, através dos seguintes documentos:

**1.4.** Certidões Negativas de Débitos Federais e Municipais da sede da empresa, válidas no dia de sua apresentação;

**1.5. Certidão negativa de débitos estaduais e da dívida ativa em conjunto ou separadamente, conforme exigência dos Estados, válidas no dia de sua apresentação;**

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

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

**3. Na nota fiscal deverá constar o número da Ordem de Fornecimento, o nome do Hospital em que os produtos foram entregues e a informação de que a aquisição dos produtos corresponde ao Contrato de Gestão nº 004/2016/SES celebrado com a Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão.**

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

**Banco: XXXXX**  
**Agência: XXXXX**  
**Conta Corrente: XXXXX**

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

**5.1.** 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.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DO REAJUSTE DO CONTRATO**

**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.

**2.** Nas hipóteses 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 SÉTIMA - PRAZO, LOCAL E CONDIÇÃO DE ENTREGA E RECEBIMENTO DO OBJETO**

**1.** O prazo máximo para a entrega do objeto, é de 07 (sete) dias corridos, contados a partir da data de solicitação pela **CONTRATANTE**, e deverá ser entregue de acordo com a logística de entrega especificada no quadro do Anexo I (semanal, quinzenal e/ou mensal). Facultativamente, desde que devidamente justificado e autorizado pelo Departamento de Compras da **CONTRATANTE**, o prazo de entrega poderá ser prorrogado uma única vez por igual período.

**2.** Após recebimento da Ordem de Fornecimento a **CONTRATADA** deverá realizar o agendamento da entrega e enviar o cronograma de sua entrega através do e-mail [compras.ma@invisa.org.br](mailto:compras.ma@invisa.org.br).

**3.** O local de entrega do objeto deste contrato será o do **Hospital Regional Dra Laura Vasconcelos**, localizado na Rua Maranhão Sobrinho, nº 189-335, Bacabal/MA - CEP: 65700-000 e do **Hospital Referência COVID-19, Anexo Hospital Regional Drª Laura Vasconcelos**, localizado na Av. Projetada,



**INVISA**  
**Instituto Vida e Saúde**

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

S/N - Loteamento José Lisboa II, José Lisboa, Bacabal/MA - CEP: 65700-000, ou no local fornecido pela **CONTRATANTE** na Ordem de fornecimento.

**3.1.** A entrega será realizada de segunda à sexta-feira, das 08:00h as 18:00h, salvo autorização prévia da **CONTRATANTE** em sentido contrário.

**4.** A entrega deverá ser realizada dentro das normas de qualidade e segurança do local.

**5.** A entrega das carnes deverá ser realizada em veículo de transporte apropriado, dotado de câmara fria com temperatura de -18°C, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária e deverá apresentar-se em perfeitas condições de higiene, assim como seus condutores e auxiliares.

**5.1.** Alimentos congelados e resfriados não poderão ser transportados juntos.

**6.** Condição de Entrega:

**6.1.** A **CONTRATADA** entregará os produtos, obrigatoriamente, de acordo com as especificações contidas neste contrato e seus anexos.

**6.2.** É de responsabilidade exclusiva da **CONTRATADA** o descarregamento dos produtos do caminhão de transporte. A **CONTRATANTE** ficará encarregada apenas da conferência e arrumação dos produtos.

**7.** Condição de Recebimento:

**7.1.** Os materiais serão recebidos pela **CONTRATANTE**, sendo devidamente atestadas.

**7.2.** Os materiais deverão ser entregues em embalagens adequadas, entendendo-se como tal aquelas que condicionam devidamente os materiais, envelopes ou outros acondicionamentos similares, que correspondam efetivamente à apresentação do produto dentro das suas especificações, atendendo aos seguintes critérios:

**7.2.1.** Especificações Técnicas: os produtos devem estar com as especificações em conformidade com o que foi solicitado: concentração, condições de conservação, etc.

**7.2.2.** Embalagem: os produtos devem ser entregues em embalagem original, em perfeito estado, sem sinais de violação, sem aderência ao produto, umidade, sem inadequação de conteúdo, identificadas, nas condições de temperatura exigida.

**7.2.3.** As carnes deverão ser transportadas em caixas de material adequado exclusivo para alimentos.

**8.** Os cereais, farináceo e leguminosa não devem apresentar objetos estranhos.

**9.** Os recipientes de vidro não devem apresentar vazamentos, nem formação de espumas ou qualquer outra alteração no produto.

**10.** Os produtos perecíveis deverão ter validade não inferior a 06 (seis) meses, a partir da data de fabricação do produto.

**11.** A contagem/pesagem dos produtos será realizada no momento do recebimento e será acompanhada por 01 (um) representante da **CONTRATANTE**.

**12.** O setor responsável pelo recebimento dos produtos, verificará no ato da entrega pela **CONTRATANTE** as condições físicas apresentadas pelo objeto, ou seja, se estão de acordo com o constante na Ordem de Fornecimento. Caso estas condições não sejam satisfatórias, a remessa

poderá ser devolvida ou recusada, devendo ser repostada por outra, no prazo de 02 (dois) dias úteis, independentemente da aplicação das penalidades previstas.

#### **CLÁUSULA OITAVA - AUTORIZAÇÃO DE FORNECIMENTO**

1. Após a emissão da Ordem de fornecimento pela **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** ficará autorizada a iniciar o fornecimento dos materiais.
2. A **CONTRATANTE** enviará, mensalmente, Ordem de Fornecimento a **CONTRATADA** requisitando os itens necessários para atender a demanda mensal de cada Unidade de Saúde.

#### **CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES**

1. O atraso injustificado na execução da Ordem de Fornecimento sujeitará a **CONTRATADA** a aplicação de multa de mora, nas seguintes condições:

**1.1.** Fixa-se a multa de mora em 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso, a incidir sobre o valor total do ajustado na Ordem de Fornecimento, ou sobre o saldo reajustado não atendido, caso a Ordem de Fornecimento encontre-se parcialmente executada;

**1.2.** Os dias de atraso serão contabilizados em conformidade com o cronograma de execução do objeto.

**1.3.** A inexecução total ou parcial da Ordem de Fornecimento ensejará a aplicação das seguintes sanções ao licitante:

**1.3.1.** Advertência;

**1.3.2.** Multa compensatória por perdas e danos, no montante de 10% (dez por cento) sobre o saldo contratual reajustado não executado pelo particular.

**1.4** 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.

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

**1.6** 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.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA**

**1.1.** A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á integralmente, nos termos da legislação vigente, pelo fornecimento dos produtos especificados na Proposta Comercial enviada pela **CONTRATADA** através da Cotação de Preços nº 022/2022, observando o estabelecido nos itens a seguir:



## Instituto Vida e Saúde

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

- 1.2.** Proceder com a entrega dos produtos, mediante a solicitação por Ordem de Fornecimento enviada por e-mail ou de outra forma de interesse da **CONTRATANTE**;
  - 1.3.** Apresentar, quando solicitada, as certidões fiscais;
  - 1.4.** Responsabilizar-se pelo transporte, carga e descarga dos produtos, no local estabelecido para entrega;
  - 1.5.** A **CONTRATADA** assume todo o custeio com frete-dos produtos;
  - 1.6.** Fornecer os produtos da marca especificada em sua Proposta Comercial;
  - 1.7.** Só será aceito a mudança de marca do produto com anuência por escrito da **CONTRATANTE**, e desde que a qualidade do produto seja igual ou superior à marca descrita na Proposta Comercial em anexo.
  - 1.8.** Comunicar imediatamente ao **CONTRATANTE** qualquer ocorrência ou anormalidade no fornecimento do objeto;
  - 1.9.** Assumir total responsabilidade sob o fornecimento do objeto deste contrato, e responsabilizar-se por quaisquer prejuízos que sejam causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros;
  - 1.10.** Arcar com o pagamento de todos os tributos, encargos e demais obrigações que incidam sobre o fornecimento;
  - 1.11.** A **CONTRATADA** será a única responsável pela entrega do(s) produto(s), sendo vedada a transferência total ou parcial dos direitos e obrigações oriundos deste contrato a terceiros;
  - 1.12.** A **CONTRATADA** facilitará a **CONTRATANTE** o acompanhamento e a fiscalização permanente dos fornecimentos e prestará todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelos funcionários da **CONTRATANTE** designados para tal fim.
- 2.** Será de responsabilidade exclusiva e integral da **CONTRATADA** a utilização de profissionais para a execução do objeto deste contrato, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser repassados para a **CONTRATANTE**.

**2.1.** O fornecimento do objeto do presente contrato não implica em vínculo empregatício nem de exclusividade entre a **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**.

### CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 1.** Efetuar os pagamentos de acordo com os preços constantes Proposta Comercial da **CONTRATADA**.
- 2.** Comunicar por escrito a **CONTRATADA** quaisquer irregularidades observadas na execução dos serviços contratados.
- 3.** Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa execução deste Contrato, inclusive comunicando à **CONTRATADA**, por escrito e tempestivamente, qualquer mudança na administração, endereço de cobrança e local de prestação dos serviços, ou falhas ou irregularidades.

### CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA SUBCONTRATAÇÃO

**1.** A **CONTRATADA** fica expressamente proibida de subcontratar parcial ou totalmente as obrigações assumidas por este instrumento, sob pena de rescisão.

### CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO

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.
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 no **item 1 da Cláusula Terceira**, mediante prévia comunicação por escrito e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, independentemente do pagamento de multa ou indenização à outra;
3. O Contrato poderá ser rescindido se qualquer das partes ceder ou transferir o mesmo à terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito.
4. O Contrato poderá ser rescindido se qualquer das partes se tomar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial ou extrajudicial ou autofalência, ou ter a sua falência requerida ou decretada.
5. O presente Contrato poderá ainda ser resolvido, sem que haja incidência de cláusula penal, nas seguintes hipóteses:
  - 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;
  - 5.2. Por critério exclusivo de conveniência e oportunidade da **CONTRATANTE** sem que haja incidência de multa e indenizações de qualquer natureza.
6. Caso o Contrato de Gestão firmado entre o **CONTRATANTE** e a Secretaria de Estado da Saúde do Maranhão 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.
7. Vencidos os 03 (três) meses do prazo contratual, fica o mesmo rescindido automaticamente, salvo manifestação ao contrário das partes.

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

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.
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.
3. A **CONTRATADA** declara expressamente ter pleno conhecimento do teor do Enunciado nº. 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**.



# INVISA

## Instituto Vida e Saúde

[www.invisa.org.br](http://www.invisa.org.br)

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 do 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.

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**.

6. A responsabilidade técnica e profissional pelo fornecimento dos produtos, bem como a civil e criminal junto aos órgãos e poderes competentes, será exclusiva da **CONTRATADA** e de seus sócios.

### CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

1. A execução do presente Contrato, bem como os casos omissos, regular serão pelas Cláusulas Contratuais aplicando se lhes, supletivamente, os Princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de Direito Público e/ou Privado.

### CLAÚSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO

1. As partes elegem o foro da Justiça do Estado do Maranhão, na cidade de São Luís, 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 XXXXX de 2022.

---

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

---

**CONTRATADA**



**TESTEMUNHAS:**

---

**Nome:CPF:**

**End.:**

---

**Nome:**

**CPF:**

**End.:**