

CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O presente **CONTRATO** tem por objeto a Prestação de Serviços Continuados de Nutrição e Alimentação Hospitalar Destinados a Pacientes, Acompanhantes e Colaboradores, visando atendimento ao Contrato de Gestão celebrado entre a AFNE e o Município de São Paulo.

1.1.1. O objeto do **CONTRATO** será prestado no **Hospital Bela Vista** no endereço: Rua Antonio Carlos, 122, Consolação, São Paulo, SP.

1.2. Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes e especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, mediante concordância das partes.

1.3. Fica estabelecido que as definições e condições presentes na proposta enviada são partes integrantes deste **CONTRATO**, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA: DO PRAZO

2.1. O presente **CONTRATO EMERGENCIAL** vigorará por 30 (trinta) dias, a contar da data de assinatura.

Parágrafo Primeiro – O presente termo poderá ser prorrogado por igual período, uma única vez, mediante a celebração de Termo Aditivo, ocasião em que a **CONTRATADA** será notificada com antecedência de 10 (dez) dias. Caso não haja interesse na renovação pela **CONTRATANTE** o contrato dar-se-á por extinto sem necessidade de notificação.

Parágrafo Segundo – Caso seja finalizado o ordinário procedimento de contratação antes do vencimento do presente **CONTRATO**, o **CONTRATADA** será notificada com antecedência de 10 (dez) dias para extinção do mesmo.

CLÁUSULA TERCEIRA: OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 3.1. Constituem obrigações da CONTRATANTE:**
- 3.1.1** Efetuar o pagamento do **CONTRATADA**, conforme valor constante na Nota Fiscal atestada pelo representante do **CONTRATANTE** e nas datas estabelecidas, salvo em caso de atraso do repasse dos valores previstos no Contrato de Gestão, pela Prefeitura de São Paulo.
- 3.1.2** Fornecer à **CONTRATADA** as dependências e instalações físicas destinadas ao preparo e distribuição das refeições.
- 3.1.3** Fornecer produtos lácteos e produtos enterais, suplementos e módulos nutricionais para que a Contratada proceda à manipulação e/ou distribuição;
- 3.1.4** Analisar e aprovar os cardápios de dietas gerais, especiais e de alimentação infantil elaborados pela **CONTRATADA**, assim como as eventuais alterações que se façam necessárias, a qualquer tempo;
- 3.1.5** Conferir e aprovar a medição somente das refeições efetivamente fornecidas e aceitas;
- 3.1.6** Fornecer à **CONTRATADA** local para guarda de seus equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios;
- 3.1.7** Disponibilizar para a Contratada todas as normas e/ou rotinas de segurança vigentes na unidade;
- 3.1.8** Realizar a fiscalização, com inspeções periódicas e acompanhar a execução dos serviços contratados com vistas a verificar o cumprimento das determinações legais e regulamentares, bem como demais obrigações estabelecidas neste Termo de Referência e Instrumento Contratual, a saber:
- 3.1.8.1** Verificar o cumprimento dos horários estabelecidos, as quantidades de refeições e descartáveis previstos, a compatibilidade com o cardápio estabelecido, registrando eventuais ocorrências;



- 3.1.8.2** Realizar a conferência diária do quantitativo de refeições fornecidas aos pacientes e acompanhantes, mantendo o registro por tipo de refeição servida;
- 3.1.8.3** Realizar a fiscalização das atividades desenvolvidas pela Contratada, efetivando avaliações periódicas;
- 3.1.8.4** Fiscalizar a qualidade in natura dos gêneros adquiridos, estocados ou empregados nas preparações, englobando também processos de preparações, que a juízo da fiscalização, poderão ser interrompidos, refeitos ou não aceitos, quando constatado que o produto final não é próprio para consumo;
- 3.1.8.5** A fiscalização do Contratante terá, a qualquer tempo, acesso a todas as dependências dos serviços da Contratada, podendo:
- 3.1.8.5.1** Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- 3.1.8.5.2** Verificar as condições de higiene e de conservação de dependências, equipamentos, utensílios e veículos utilizados para o transporte dos gêneros.
- 3.1.8.5.3** A fiscalização dos serviços pelo Contratante não exclui nem diminui a completa responsabilidade da Contratada por qualquer inobservância ou omissão à legislação vigente e às cláusulas contratuais
- 3.1.9** Fornecer ao **CONTRATADA**, informações e demais elementos necessários para a execução do presente **CONTRATO**.
- 3.1.10** Exercer a fiscalização do **CONTRATO**, comunicando imediatamente qualquer falha eventualmente verificada na sua execução.
- 3.1.11** Exigir a fiel observância das especificações do serviço.

- 3.1.12** Permitir que os funcionários do **CONTRATADA**, devidamente identificados, encarregados da prestação dos serviços objeto deste **CONTRATO**, tenham completo e livre acesso aos locais da execução dos serviços.
- 3.1.13** Comunicar ao responsável do **CONTRATADA**, eventuais irregularidades ocorridas em decorrência da prestação do serviço.

CLÁUSULA QUARTA: OBRIGAÇÕES GERAIS DO CONTRATADA

4.1. Para perfeita prestação dos serviços caberá ao **CONTRATADA**:

- 4.1.1.** Conduzir a prestação dos serviços com estrita observância das especificações técnicas dispostas na Proposta, do procedimento de contratação, bem como disposições contratuais.
- 4.1.2.** Cumprir as instruções e normas trabalhistas; sanitárias; ambientais e de segurança e medicina do trabalho aplicáveis e vigentes no âmbito das atividades da **CONTRATANTE** e em nenhuma hipótese poderá alegar desconhecimento da legislação e exigência, ficando ainda responsável pelos seus atos e de seus empregados decorrentes da inobservância da legislação mencionada, durante a execução dos serviços bem como com estrita observância as normas do Contrato de Gestão firmado entre a **CONTRATANTE** e a Prefeitura de São Paulo.
- 4.1.3.** Manter, durante toda a duração deste **CONTRATO**, compatibilidade com as obrigações assumidas.
- 4.1.4.** Exibir e disponibilizar à **CONTRATANTE**, sempre que solicitada, no prazo máximo de 5 (cinco) dias, toda documentação legal e fiscal inerente a sua atividade empresarial, tais como, mas não somente, licenças expedidas por Órgãos Governamentais, contratos e alterações sociais, alvarás, etc.
- 4.1.5.** Abster-se de suspender a prestação dos serviços antes da execução total deste **CONTRATO**.



- 4.1.6.** Assumir todos os possíveis danos físicos e materiais causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** ou a terceiros, advindo de imperícia, negligência, imprudência ou desrespeito às normas de segurança, quando da execução dos serviços.
- 4.1.7.** Observar no curso da execução do objeto do **CONTRATO** o fiel cumprimento de todas as Leis Federais, Estaduais e Municipais vigentes ou que venham a vigorar, preenchendo toda a documentação necessária conforme prescrito na legislação, sendo o **CONTRATADA** o único responsável pelas infrações.
- 4.1.8.** Manter o mais completo e absoluto sigilo sobre quaisquer dados, materiais, pormenores, informações, documentos, que venha a ter conhecimento ou acesso, sejam eles de interesse do próprio **CONTRATADA** ou de terceiros, não podendo, sob qualquer pretexto, divulgar, revelar, reproduzir, utilizar ou deles dar conhecimento a terceiros, sob as penas da lei.
- 4.1.9.** Manter a **CONTRATANTE** livre de todas e quaisquer reclamações trabalhistas, previdenciárias e ou reivindicações de ordem social decorrente do presente **CONTRATO**, obrigando-se, ainda, a excepcionar a **CONTRATANTE**, em juízo ou fora dele, com relação a qualquer pretendido vínculo com esta última.
- 4.1.10.** Ressarcir a **CONTRATANTE** de todos os valores eventualmente desembolsados pelo mesmo, em decorrência do ajuizamento de ação trabalhista que qualquer colaborador do **CONTRATADA** venha a proposta em seu desfavor.

Parágrafo Primeiro – A não entrega dos documentos citados no inciso 4.1.4 acima poderá importar em glosa dos valores a serem recebidos pelo **CONTRATADA** até o atendimento da solicitação de entrega.

Parágrafo Segundo – Havendo o ajuizamento de Reclamação Trabalhista de qualquer colaborador do **CONTRATADA** em face da **CONTRATANTE**, esta obriga-se a requerer, em sua preliminar de defesa, a exclusão da **CONTRATANTE** da lide, assumindo inteira



responsabilidade por suas obrigações sociais, decorrentes do contrato de trabalho “sub judice”.

CLÁUSULA QUINTA: OBRIGAÇÕES ESPECÍFICAS DO CONTRATADA

5.1. Constituem obrigações ESPECÍFICAS do CONTRATADA:

- 5.1.1** Efetuar os reparos e as adaptações que se fizerem necessárias nas dependências dos serviços de nutrição, observada a legislação vigente;
- 5.1.2** Assegurar que as instalações físicas e dependências do serviço da SND, objeto do contrato, estejam em conformidade com as determinações estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.3** Garantir que as dependências vinculadas à execução dos serviços, bem como as instalações colocados à disposição sejam de uso exclusivo para atender ao objeto do contrato;
- 5.1.4** Manter as dependências vinculadas à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, responsabilizando-se por eventuais extravios ou quebras;
- 5.1.5** Fornecer todos os utensílios e materiais de consumo em geral necessários à execução dos serviços (descartáveis, materiais de limpeza e higiene, entre outros);
- 5.1.6** Realizar a limpeza e o esgotamento preventivo e corretivo das caixas de gordura da cozinha, sempre que necessário, a critério da CONTRATANTE;
- 5.1.7** Responsabilizar-se pelos entupimentos causados na rede de esgoto, vinculados à prestação de serviço, realizando reparos imediatos;
- 5.1.8** Responsabilizar-se pelo abastecimento e despesas com consumo de gás utilizado nas áreas de produção (normal, dietética e lactário, se houver), adaptando e instalando registro de medição de gás encanado, quando for o caso;

- 5.1.9** Promover a instalação de equipamentos necessários à prestação de serviços, os quais poderão ser retirados no término desta contratação, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 5.1.10** Fornecer, manter e colocar à disposição da CONTRATANTE os equipamentos e os utensílios considerados necessários para a execução do escopo contratado;
- 5.1.11** Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, substituindo aqueles que vierem a ser considerados impróprios pelas nutricionistas da CONTRATANTE, devido ao mau estado de conservação;
- 5.1.12** Identificar todos os equipamentos de sua propriedade;
- 5.1.13** Providenciar imediatamente a substituição de qualquer utensílio, material ou equipamento que não se apresentar dentro dos padrões de qualidade da CONTRATANTE;
- 5.1.14** Executar a manutenção corretiva de todas as instalações e equipamentos danificados no prazo máximo de 48 horas, a fim de que seja garantido o bom andamento do serviço e a segurança dos profissionais da CONTRATADA e do hospital;
- 5.1.15** Apresentar à CONTRATANTE um relatório mensal informando as ações corretivas e preventivas realizadas em cada equipamento;
- 5.1.16** Efetuar todas as manutenções, limpezas e reparos dos sistemas de exaustão e/ou ar-condicionado periodicamente, conforme recomendação dos fabricantes, caso os sistemas sejam para atendimento exclusivo das cozinhas e do refeitório;
- 5.1.17** Manter à frente da execução do Contrato um representante capaz de responsabilizar-se e representar a CONTRATADA perante o CONTRATANTE, bem como aos conselhos de referência do serviço prestado;
- 5.1.18** Manter profissional nutricionista responsável técnico pelos serviços e garantir a efetiva e imediata substituição do profissional por pelo menos outro do mesmo nível, ato contínuo



a eventuais impedimentos, conforme previsto na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;

- 5.1.19** Manter quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo em número necessário e suficiente para atender ao cumprimento das obrigações assumidas;
- 5.1.20** Assegurar a observância e o atendimento dos parâmetros quantitativos de profissionais estabelecidos na Resolução do CFN n.º 600/18, e comprovar, quando solicitado, o registro e a regularidade de seus nutricionistas e técnicos envolvidos na prestação dos serviços, junto ao Conselho Regional de Nutricionistas (CRN) da 3ª região SP-MS;
- 5.1.21** Exercer o controle sobre a assiduidade e a pontualidade de seus profissionais;
- 5.1.22** Providenciar a imediata reposição de profissionais para cobrir folgas, faltas, férias, demissões, licenças (saúde, maternidade), afastamentos etc., de pessoal da área técnica, operacional e administrativa, mantendo o quadro de profissionais completo, necessário à execução da presente contratação;
- 5.1.23** Fornecer uniformes, equipamentos de proteção individual e coletiva e crachás de identificação a todos os seus profissionais em serviço nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.1.24** Afastar imediatamente das dependências do hospital qualquer profissional, por mais qualificado que seja, cuja presença venha a ser considerada inadequada à CONTRATANTE, promovendo a sua imediata substituição;
- 5.1.25** Apresentar à CONTRATANTE, quando exigido, os comprovantes de pagamento de salários, seguro contra acidentes de trabalho, quitação de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias relativas aos empregados que estejam ou tenham estado a serviço da CONTRATANTE, por força desta contratação;
- 5.1.26** Manter o profissional em condição de saúde compatível com suas atividades, realizando, às suas expensas, exames periódicos de saúde, inclusive exames específicos, de acordo com a legislação vigente;



- 5.1.27** Manter os profissionais dentro do padrão de higiene recomendado pela legislação vigente, fornecendo uniformes, paramentação e equipamentos de proteção individual (EPI) específicos para o desempenho das suas funções;
- 5.1.28** Comprovar a entrega de Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) aos profissionais, de modo que a relação deverá conter o nome e a função do favorecido e a especificação do equipamento destinado a cada um;
- 5.1.29** Proporcionar aos seus profissionais condições necessárias para a realização dos serviços, fornecendo-lhes os equipamentos e materiais adequados à natureza das tarefas desenvolvidas;
- 5.1.30** Promover treinamentos periódicos específicos, teóricos e práticos de toda a equipe de trabalho, por meio de programa de treinamento destinado aos profissionais operacionais, administrativos e técnicos, abordando os aspectos de higiene pessoal, ambiental, dos alimentos, técnicas culinárias e, obrigatoriamente, a prevenção de acidentes de trabalho e combate a incêndio (biossegurança), apontando a pauta administrada com lista de presença assinada pelos profissionais e a periodicidade em que será realizado, apresentando cronograma à CONTRATANTE;
- 5.1.31** Responder pela disciplina de seus profissionais durante a sua permanência nas dependências da CONTRATANTE, orientando-os a manter o devido respeito e cortesia com os colegas de trabalho e com profissionais do SND da CONTRATANTE;
- 5.1.32** Manter a qualidade e a uniformidade no padrão de alimentação e do serviço, independentemente das escalas de serviço adotadas;
- 5.1.33** Manter as nutricionistas clínicas seguindo as atribuições previstas na Resolução do Conselho Federal de Nutricionistas n.º 600/18;
- 5.1.34** Assumir o ônus pelo recolhimento de seguro de acidente de trabalho para seus empregados;



- 5.1.35** Responsabilizar-se por eventuais paralisações do serviço, por parte de seus profissionais, garantindo a continuidade dos serviços contratados, sem repasse de qualquer ônus à CONTRATANTE;
- 5.1.36** Cumprir as posturas do município e as disposições legais, estaduais e federais que se relacionem com a prestação de serviços, objeto desta contratação;
- 5.1.37** Observar a legislação trabalhista, inclusive quanto à jornada de trabalho e outras disposições previstas em normas coletivas da categoria profissional;
- 5.1.38** Conduzir a prestação dos serviços de acordo com as especificações técnicas dispostas neste Termo de Referência, Proposta Comercial e, ainda, com estrita observância a Proposta de Preços, bem como disposições contratuais;
- 5.1.39** Elaborar cardápios diários, semanais, quinzenais ou mensais completos, de dietas gerais e especiais, para pacientes adultos e de pediatria, submetendo-os à apreciação da CONTRATANTE com antecedência mínima de 30 (trinta) dias de sua utilização;
- 5.1.40** Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Páscoa, Dia do Funcionário, Dia das Mães, Dia dos Pais, Dia das Crianças, Natal, Ano-Novo, Festa Junina etc.), observadas as características de atendimento, sem custos adicionais;
- 5.1.41** Fornecer diariamente o cardápio completo para fixação em local visível ao atendimento nas dependências da CONTRATANTE;
- 5.1.42** Apresentar, por escrito e com justificativas, alteração de cardápio já aprovado, e só efetuar esta alteração caso a mesma seja aprovada pela CONTRATANTE;
- 5.1.43** Aceitar a solicitação da CONTRATANTE de alterar o cardápio já aprovado, com as devidas justificativas, em até 48 horas antes do preparo.
- 5.1.44** Responsabilizar-se pelas despesas relativas aos gêneros alimentícios, mercadorias, produtos de limpeza, conservação e higiene, pessoal, taxas, impostos e demais encargos necessários à execução dos serviços;



- 5.1.45** Executar o controle de gêneros e produtos alimentícios utilizados quanto à qualidade, ao estado de conservação, acondicionamento, condições de higiene, transporte, recebimento, armazenamento, pré-preparo e preparo, cocção e distribuição, observadas as exigências vigentes na Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.46** Apresentar listagem de seus fornecedores, marcas e/ou fichas técnicas e/ou amostras dos produtos utilizados, quando solicitado, para análise técnica e sensorial pelo SND da CONTRATANTE;
- 5.1.47** Utilizar somente gêneros alimentícios, materiais, utensílios e outros de primeira qualidade, em bom estado de conservação e livres de contaminação;
- 5.1.48** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- 5.1.49** Manter seus estoques de matéria-prima em nível seguro, compatível com as quantidades per capita estabelecidas na presente contratação e com a periodicidade das entregas, responsabilizando-se pelo controle de qualidade, observando prazos de validade e datas de vencimento, e comprometendo-se a não utilizar nenhum alimento fora do prazo de validade indicado ou com alterações de características, ainda que dentro da validade;
- 5.1.50** Providenciar gêneros alimentícios perecíveis ou não, utensílios e outros produtos que não sejam comumente utilizados na unidade, mas de hábito do paciente e necessários à sua recuperação, conforme solicitação da CONTRATANTE e sem ônus ao mesmo;
- 5.1.51** Programar o recebimento de gêneros alimentícios em horários administrativos que não coincidam com os horários de distribuição das refeições e/ou saída de lixo até o local apropriado, cedido pelo CONTRATANTE;



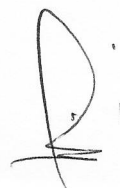
- 5.1.52** Realizar o controle de temperatura no recebimento de gêneros alimentícios, de acordo com o critério estabelecido pela Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.53** Estabelecer o controle de qualidade e quantidade de materiais descartáveis, de produtos de limpeza e de industrializados, a fim de evitar a falta dos mesmos, ocasionando transtorno ao serviço;
- 5.1.54** Armazenar convenientemente os gêneros alimentícios, de forma a evitar a sua deterioração e a perda parcial ou total de valor nutritivo, a mudança das características organolépticas ou os riscos de contaminação de qualquer espécie;
- 5.1.55** Estocar, em separado, os gêneros e os produtos alimentícios dos demais materiais de consumo;
- 5.1.56** Garantir a alimentação nas condições higiênico-sanitárias adequadas;
- 5.1.57** Preparar e distribuir as refeições com o mesmo padrão de qualidade, quantidade e com os mesmos procedimentos durante os finais de semana e feriados.
- 5.1.58** Observar os horários estabelecidos para o fornecimento de refeições, formulações e complementos aos pacientes;
- 5.1.59** Executar o preparo das refeições em todas as etapas, observando as técnicas culinárias recomendadas, nos padrões de higiene e segurança, e no que couber à Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.60** Manter os alimentos não consumidos imediatamente após o preparo à temperatura superior a 65°C (10°C para saladas e sobremesas) até o momento de serem servidos;
- 5.1.61** Manter em temperaturas recomendadas os alimentos em preparação e/ou prontos para distribuição em recipientes tampados ou cobertos com fita filme;
- 5.1.62** Efetuar a higienização dos alimentos, principalmente os vegetais crus em processo de desinfecção, em solução clorada, e conservar sob refrigeração até o momento da distribuição;



- 5.1.63** Utilizar água potável e filtrada para a diluição de sucos;
- 5.1.64** Manter os alimentos em preparação ou prontos, utensílios e equipamentos sempre cobertos com tampas ou filmes plásticos transparentes;
- 5.1.65** Entregar as porções de todas as refeições elaboradas à CONTRATANTE para a degustação com a devida antecedência, devendo realizar imediatamente alteração ou substituição das preparações ou alimentos que se apresentarem impróprios para consumo pelo SND do CONTRATANTE;
- 5.1.66** Responsabilizar-se pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante as autoridades sanitárias competentes, suspendendo o consumo e substituindo por outros sempre que houver a suspeita de deterioração ou de contaminação dos alimentos in natura ou preparados, providenciando, de imediato, o encaminhamento para análise microbiológica;
- 5.1.67** Supervisionar a qualidade, a apresentação e as condições de temperatura das refeições fornecidas estabelecidas pela CONTRATANTE;
- 5.1.68** Observar a aceitação das preparações servidas. No caso de haver rejeição por parte dos comensais, excluí-las dos cardápios futuros;
- 5.1.69** Desprezar, após cada refeição, as sobras de alimentos. Salienta-se que eventuais reservas devem ser acondicionadas no máximo por 60 minutos, de acordo com a Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.70** Comprovar o uso das quantidades de alimentos previstas na presente contratação através de documentos e/ou procedimentos de pesagem sempre que solicitado;
- 5.1.71** Conservar as refeições em recipientes e equipamentos apropriados e de acordo com a especificidade do alimento e/ou preparação, enquanto aguarda a distribuição final, de acordo com o estipulado pelo Contratante, obedecendo às disposições legais da Portaria CVS n.º 5/13;




- 5.1.72** Transportar as refeições dos pacientes de acordo com as normas sanitárias vigentes estabelecidas na Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.73** Coletar amostras de todas as refeições preparadas, que deverão ser devidamente acondicionadas em recipientes esterilizados e lacrados, mantendo-as sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (setenta e duas) horas para eventuais análises laboratoriais, conforme Portaria CVS n.º 5/13;
- 5.1.74** Manter o registro das medições realizadas em todo o processo de operacionalização dos alimentos (controle de temperatura) em planilhas próprias e de fácil acesso à CONTRATANTE;
- 5.1.75** Encaminhar, mensalmente ou conforme solicitação da CONTRATANTE, amostras de alimentos ou preparações servidas aos pacientes para análise microbiológica, a fim de monitorar os procedimentos higiênicos e a qualidade dos insumos. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos do Contratante, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis. Nos casos de suspeita de toxinfecções de origem alimentar, a CONTRATADA deverá encaminhar as amostras imediatamente para análise microbiológica, de acordo com a solicitação da CONTRATANTE;
- 5.1.76** Realizar a análise de Swab das mãos e utensílios do profissional envolvido na manipulação dos alimentos, a fim de monitorar o ambiente de produção no controle de possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se a CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;
- 5.1.77** Realizar a análise de potabilidade da água utilizada no preparo das refeições, a fim de monitorar as possíveis fontes de contaminação. Essas amostras deverão ser coletadas na presença de nutricionistas técnicos da CONTRATANTE, responsabilizando-se a



CONTRATADA pelo custo dos exames realizados e comprometendo-se a entregar os resultados assim que estiverem disponíveis;


- 5.1.78** Controlar a saída do refeitório durante as refeições para acompanhantes, impedindo a saída de bebidas, alimentos preparados ou não, e dos talheres usados;
- 5.1.79** Elaborar e implementar, dentro de 30 (trinta) dias após o início da prestação de serviços, o Manual de Normas de Boas Práticas de Elaboração de Alimentos e Prestação de Serviços específicos da unidade, conforme Portaria CVS n.º 5/13 e os Procedimentos Operacionais Padrão, de comum acordo com o SND da CONTRATANTE;
- 5.1.80** Elaborar e implantar o Manual de Dietas específico da unidade, contemplando as dietas gerais e especiais, as preparações de exames, com o cálculo do valor nutritivo aproximado (valor calórico total, macro e micronutrientes), e a tabela de substituições, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE;
- 5.1.81** Revisar e atualizar o Manual de Procedimentos do Lactário/Nutrição Enteral, a ser adotado para preparação de fórmulas lácteas, sucos, sopas, chás, papas, vitaminas, nutrição enteral e suplementos, devendo ser aprovado pela equipe de nutricionistas da CONTRATANTE;
- 5.1.82** Revisar e atualizar o Receituário Padrão específico da unidade para o preparo das dietas, das formulações e enterais;
- 5.1.83** Entregar uma cópia dos Manuais Técnicos acima citados (Manual de Boas Práticas, Manual de Dietas e Manual do Lactário) ao SND da CONTRATANTE, dentro de no máximo 30 dias após o início da vigência do contrato, procedendo periodicamente à revisão e atualização anual dos mesmos;
- 5.1.84** Manter os manuais técnicos (manual de boas práticas, manual de dietas e manual de procedimentos) à disposição de eventuais consultas e disponibilizá-los à CONTRATANTE, quando solicitado;



- 5.1.85** Estabelecer a entrega da água mineral aos pacientes dentro da rotina de distribuição das refeições, devendo ocorrer no período diurno e/ou vespertino, e na ocorrência de internações e liberação de jejum, sempre que solicitado;
- 5.1.86** Atender ao que dispõe a Portaria CVS n.º 5/13, referente aos Parâmetros e Critérios para o Controle Higiênico-sanitário em Estabelecimento de Alimentos;
- 5.1.87** Manter a absoluta higiene no recebimento, no armazenamento, na manipulação, no preparo e na distribuição dos alimentos;
- 5.1.88** Recolher e proceder à higienização dos utensílios utilizados pelos comensais na área destinada para esse fim;
- 5.1.89** Manter os utensílios, os equipamentos e os locais de preparação dos alimentos rigorosamente higienizados, antes e após sua utilização, com uso de produtos registrados no Ministério da Saúde;
- 5.1.90** Proceder à higienização e à desinfecção de pisos, ralos, paredes, janelas, incluindo área externa (local de recebimento de gêneros e de materiais) das dependências vinculadas ao serviço, observadas as normas sanitárias vigentes e de boas práticas, fazendo uso de produtos de limpeza regularizados pela Anvisa, dando preferência a produtos e insumos com fórmulas biodegradáveis, evitando o uso de compostos ácidos e substituindo detergentes com alto teor de espuma. É aconselhável também o uso de produtos concentrados, visto que utilizam quantidade menor de água em sua produção. Sempre que possível, dar preferência a produtos que dispensam o uso de água;
- 5.1.91** Proceder à higienização dos refeitórios (mesas, bancos) da unidade da CONTRATANTE, inclusive com o recolhimento de restos alimentares e de descartáveis, se houver, acondicionando-os de forma adequada e encaminhando-os ao local determinado pela CONTRATANTE;
- 5.1.92** Recolher, diariamente e quantas vezes se fizerem necessárias, os resíduos alimentares das dependências utilizadas (refeitório, copas), acondicionando-os em sacos plásticos de cor apropriada e encaminhando-os até local determinado pela CONTRATANTE, observada

a legislação ambiental ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH)/Comissão de Gerenciamento de Resíduos Sólidos de Saúde (CGRSS) da unidade hospitalar;

- 5.1.93** Remover para os locais apropriados e/ou indicados pela CONTRATANTE os resíduos ou sobras de mercadorias, materiais, alimentos e outros, devidamente embalados, de acordo com as normas sanitárias vigentes, não sendo permitida a liberação de lavagem, conforme o que determina a Vigilância Sanitária;
- 5.1.94** Exercer o controle de qualidade de produtos para higienização e outros materiais de consumo necessários, observando o registro nos órgãos competentes e de qualidade comprovada;
- 5.1.95** Recolher e armazenar lixo, descartáveis etc. e sobras de alimentos em sacos plásticos de cor apropriada nos vários setores do refeitório, copas e unidades de internação até o local do expurgo, ou a critério da Comissão de Controle de Infecção Hospitalar (CCIH) da unidade hospitalar;
- 5.1.96** Manter em perfeitas condições de uso e higiene as instalações, os equipamentos, móveis e utensílios utilizados na execução dos serviços desta contratação de alimentação hospitalar;
- 5.1.97** Proceder à periódica higienização e desinfecção dos pisos, paredes, equipamentos e utensílios das dependências utilizadas na prestação dos serviços (cozinha, copas etc.), dentro das normas sanitárias vigentes;
- 5.1.98** Supervisionar diariamente a higiene pessoal e a limpeza dos uniformes de seus profissionais;
- 5.1.99** Realizar a higienização dos alimentos, principalmente vegetais crus e frutas, pelo processo de desinfecção de solução clorada, de acordo com as normas vigentes;
- 5.1.100** Submeter-se às normas de segurança recomendadas pela CONTRATANTE e pela legislação específica, quando do acesso às suas dependências;



- 5.1.101** Obedecer, na execução e no desenvolvimento do seu trabalho, às determinações da Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977, regulamentada pela Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, e suas alterações, além de normas e procedimentos internos da CONTRATANTE relativos à engenharia de segurança, medicina e meio ambiente do trabalho, que sejam aplicáveis à execução específica da atividade;
- 5.1.102** Apresentar cópia, quando solicitado, dos Programas de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) e de Prevenção dos Riscos Ambientais (PPRA), contendo, no mínimo, os itens constantes das Normas Regulamentadoras n.º 07 e n.º 09, respectivamente, da Portaria n.º 3.214, de 08 de junho de 1978, do Ministério do Trabalho, conforme determina a Lei Federal n.º 6.514, de 22 de dezembro de 1977;
- 5.1.103** Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a continuidade dos serviços estabelecidos no presente documento;
- 5.1.104** Responsabilizar-se pelo abastecimento de água potável necessária ao preparo das refeições e higienização em geral, em caso de falta da mesma na rede pública de abastecimento, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE;
- 5.1.105** Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, as refeições fornecidas em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução dos serviços ou de materiais empregados;
- 5.1.106** Garantir, a qualquer momento, o acesso dos nutricionistas ou técnicos da CONTRATANTE, devidamente paramentados, às áreas de estocagem e produção de alimentos para acompanhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de gêneros, pré-preparo e produção de refeições;
- 5.1.107** Realizar, para fins de pagamento, o controle de dietas pelo número de refeições efetivamente consumidas. Ocorrendo diferenças, prevalecerá o número da CONTRATANTE;



5.1.108 Corrigir de pronto os problemas apresentados pela fiscalização da CONTRATANTE, sob pena de aplicação de multas e demais incidências previstas no Instrumento Convocatório. Os casos não previstos, considerados imprescindíveis para a perfeita execução do contrato, deverão ser resolvidos entre o SND da CONTRATANTE e da CONTRATADA;

5.1.109 Manter o planejamento de esquemas alternativos de trabalho ou planos de contingência para situações emergenciais tais como: falta de água, energia elétrica/gás, vapor, quebra de equipamentos, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento adequado;

5.1.110 Providenciar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias do término do contrato, a contagem e verificação dos utensílios e equipamentos, na presença de elemento designado pela CONTRATANTE, bem como a avaliação das condições dos mesmos e das instalações, além de promover os reparos necessários antes do término da vigência do contrato;

5.1.111 Recusar o atendimento no refeitório de pessoas estranhas ao quadro de profissionais da CONTRATANTE, exceto quando autorizados pelo Serviço de Nutrição e Dietética da CONTRATANTE (SND), solicitando sempre a identificação dos usuários;

CLÁUSULA SEXTA: DO PREÇO E DO PAGAMENTO

6.1. A CONTRATANTE pagará mensalmente à CONTRATADA o valor total apurado com base no Relatório de Atividades/Produção, desde que devidamente e previamente atestado pelo setor técnico competente do CONTRATANTE, considerando os valores unitários discriminados abaixo:

Pacientes Adultos					
Dieta Geral					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Desjejum	Refeição	2520	R\$ 5,04	R\$ 12.700,80	R\$ 152.409,60
Colação	Refeição	2520	R\$ 4,01	R\$ 10.105,20	R\$ 121.262,40
Almoço	Refeição	2520	R\$ 16,85	R\$ 42.462,00	R\$ 509.544,00

Página 20 de 29



[Handwritten signature]

[Handwritten signature]

Merenda	Refeição	2520	R\$ 4,40	R\$ 11.088,00	R\$ 133.056,00
Jantar	Refeição	2520	R\$ 16,85	R\$ 42.462,00	R\$ 509.544,00
Ceia	Refeição	2520	R\$ 3,34	R\$ 8.416,80	R\$ 101.001,60
				R\$ 127.234,80	R\$ 1.526.817,60

Dieta Leve					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Desjejum	Refeição	720	R\$ 4,60	R\$ 3.312,00	R\$ 39.744,00
Colação	Refeição	720	R\$ 2,85	R\$ 2.052,00	R\$ 24.624,00
Almoço	Refeição	720	R\$ 12,80	R\$ 9.216,00	R\$ 110.592,00
Merenda	Refeição	720	R\$ 3,75	R\$ 2.700,00	R\$ 32.400,00
Jantar	Refeição	720	R\$ 12,80	R\$ 9.216,00	R\$ 110.592,00
Ceia	Refeição	720	R\$ 3,70	R\$ 2.664,00	R\$ 31.968,00
				R\$ 29.160,00	R\$ 349.920,00

Dieta Líquida					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Desjejum	Refeição	360	R\$ 3,50	R\$ 1.260,00	R\$ 15.120,00
Colação	Refeição	360	R\$ 2,80	R\$ 1.008,00	R\$ 12.096,00
Almoço	Refeição	360	R\$ 10,45	R\$ 3.762,00	R\$ 45.144,00
Merenda	Refeição	360	R\$ 3,60	R\$ 1.296,00	R\$ 15.552,00
Jantar	Refeição	360	R\$ 10,45	R\$ 3.762,00	R\$ 45.144,00
Ceia	Refeição	360	R\$ 3,20	R\$ 1.152,00	R\$ 13.824,00
				R\$ 12.240,00	R\$ 146.880,00

Nutrição enteral					
Tipo	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Normal sistema aberto	Litro	120	R\$ 46,20	R\$ 5.544,00	R\$ 66.528,00
Especial sistema aberto	Litro	180	R\$ 62,00	R\$ 11.160,00	R\$ 133.920,00
Normal sistema fechado	Litro	120	R\$ 63,00	R\$ 7.560,00	R\$ 90.720,00
Especial sistema fechado	Litro	180	R\$ 72,00	R\$ 12.960,00	R\$ 155.520,00
Suplemento nutricional	Litro	300	R\$ 47,20	R\$ 14.160,00	R\$ 169.920,00
				R\$ 51.384,00	R\$ 616.608,00

Alimentação para acompanhantes					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Desjejum	Refeição	1200	R\$ 4,90	R\$ 5.880,00	R\$ 70.560,00
Almoço	Refeição	1200	R\$ 17,00	R\$ 20.400,00	R\$ 244.800,00
Jantar	Refeição	1200	R\$ 17,00	R\$ 20.400,00	R\$ 244.800,00
				R\$ 46.680,00	R\$ 560.160,00

Lanches					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Lanche	Refeição	3000	R\$ 6,00	R\$ 18.000,00	R\$ 216.000,00
				R\$ 18.000,00	R\$ 216.000,00

OUTROS

Água Mineral 1500 ml					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Água mineral 1500 ml	Litro	3600	R\$ 4,00	R\$ 14.400,00	R\$ 172.800,00
				R\$ 14.400,00	R\$ 172.800,00

Módulos					
Tipos	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Módulo espessante gelificante	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 4,54	R\$ -	R\$ -
Módulo de fibras solúveis (prebióticos)	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 3,74	R\$ -	R\$ -
Módulo Probiótico	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 4,20	R\$ -	R\$ -
Módulo de 100% Glutamina	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 3,74	R\$ -	R\$ -



Módulo de Carboidrato - 100% maltodextrina	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 3,78	R\$ -	R\$ -
Módulo alimentar composto de prebióticos e probióticos	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 4,16	R\$ -	R\$ -
Módulo de proteína a base de caseinato	Gramas	Variável de acordo com demanda	R\$ 3,80	R\$ -	R\$ -
Módulo de Triglicérides de cadeia média	Mililitro	Variável de acordo com demanda	R\$ 3,74	R\$ -	R\$ -
				R\$ -	R\$ -

ALIMENTAÇÃO PARA FUNCIONÁRIOS / PLANTONISTAS

Dieta Geral					
Tipo de Refeição	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Desjejum	Refeição	3000	R\$ 5,20	R\$ 15.600,00	R\$ 187.200,00
Almoço	Refeição	6000	R\$ 17,80	R\$ 106.800,00	R\$ 1.281.600,00
Jantar	Refeição	3000	R\$ 17,80	R\$ 53.400,00	R\$ 640.800,00
Porção de Salada	Refeição	1500	R\$ 5,00	R\$ 7.500,00	R\$ 90.000,00
Porção de sobremesa	Refeição	1500	R\$ 4,90	R\$ 7.350,00	R\$ 88.200,00
Porção de prato principal	Refeição	1500	R\$ 9,50	R\$ 14.250,00	R\$ 171.000,00
Sopa	Refeição	1500	R\$ 4,90	R\$ 7.350,00	R\$ 88.200,00
				R\$ 212.250,00	R\$ 2.547.000,00

POSTO DE SERVIÇOS

Tipo de Posto	Unidade de medida	Quantidade mensal estimada	Valor Unitário	Valor mensal	Valor anual
Posto básico diurno	Posto dia	-	R\$ 550,00	R\$ -	R\$ -
Posto I diurno	Posto dia	-	R\$ 740,00	R\$ -	R\$ -
Posto II diurno	Posto dia	-	R\$ 980,00	R\$ -	R\$ -
Posto básico noturno	Posto dia	-	R\$ 305,00	R\$ -	R\$ -
Posto I noturno	Posto dia	-	R\$ 620,00	R\$ -	R\$ -

Porto II noturno	Posto dia	-	R\$ 920,00	R\$ -	R\$ -
				R\$ -	R\$ -

Parágrafo Único – No valor do contrato estão incluídos todos os custos operacionais da atividade e os tributos eventualmente incidentes, bem como todas as despesas diretas e indiretas, de modo a constituir a única contraprestação pela execução dos serviços.

6.2. No momento da realização do pagamento pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** deverá ser apresentada nota fiscal e o relatório dos serviços executados devidamente atestada pela área competente, além dos documentos abaixo:

6.2.1 Escalas de trabalho e folhas de ponto do exercício imediatamente anterior à emissão da NF;

6.2.2 Prova de Regularidade com FGTS;

6.2.3 Cópias da GPS - Guia da Previdência Social, SEFIP - Sistema Empresa de Recolhimento do FGTS e Informações a Previdência Social, referente à competência imediatamente anterior a emissão da Nota Fiscal;

6.2.4 Prova de Regularidade com a Justiça do Trabalho.

Parágrafo Único - Não serão aceitos relatórios, notas fiscais ou quaisquer outros documentos apresentados de forma ilegível.

6.3. O pagamento do valor estabelecido na cláusula 6.1 somente será realizado após o repasse, pela Prefeitura de São Paulo, dos valores decorrentes do Contrato de Gestão celebrado entre o **CONTRATANTE** e a Prefeitura de São Paulo, ficando, desde já, pactuado que a **CONTRATADA** se abstém fazer qualquer protesto em caso de não pagamento motivado pela falta do respectivo repasse, ficando estabelecido, ainda, que nesta situação não haverá a cobrança de qualquer multa, juros ou mesmo cláusula moratória.

CLÁUSULA SÉTIMA: DA FONTE DE RECURSOS

7.1. Os recursos para a execução do objeto pela **CONTRATADA** decorrerão do Contrato de Gestão firmado entre a **CONTRATANTE** e a Prefeitura de São Paulo, cujo objeto consiste no gerenciamento e execução de ações e serviços de saúde em unidade de saúde da rede assistencial das Supervisões Técnicas de Saúde de Santa Cecília e Santa Sé, bem como da Coordenadoria de Assistência Hospitalar, de modo que a **CONTRATADA** declara ter ciência de que eventual atraso no repasse poderá gerar atraso no pagamento do valor devido a **CONTRATADA**.

CLÁUSULA OITAVA: DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO

- 8.1.** Este instrumento poderá ser alterado mediante concordância das partes, através de celebração de Termo Aditivo.
- 8.2.** O presente **CONTRATO** não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte, a não ser com prévio e expresse consentimento da **CONTRATANTE**, e sempre mediante instrumento próprio, devidamente motivado.
- 8.3.** Anuindo a **CONTRATANTE** com a cessão ou a transferência, o cessionário ficará sub-rogado em todos os direitos e obrigações do cedente e deverá atender a todos os requisitos de habilitação estabelecidos no procedimento para contratação e na legislação específica.

CLÁUSULA NONA: DAS SANÇÕES CONTRATUAIS E DEMAIS PENALIDADES

- 9.1.** A inexecução dos serviços, total ou parcial, execução imperfeita, mora na execução ou qualquer inadimplemento ou infração contratual, sujeita à **CONTRATADA**, sem prejuízo da responsabilidade civil, as seguintes penalidades:
- 9.1.1.** Advertência e/ou suspensão no pagamento;
- 9.1.2.** Multa de até 5% (cinco por cento) sobre os valores pagos pela **CONTRATANTE** durante a vigência do **CONTRATO**, aplicada de acordo com a gravidade da infração. Nas reincidências

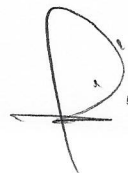


específicas, a multa corresponderá ao dobro do valor da que tiver sido inicialmente imposta.

- 9.2. A imposição das penalidades é de competência exclusiva da **CONTRATANTE**.
- 9.3. A sanção prevista no subitem 9.1.2 desta Cláusula poderá ser aplicada cumulativamente à outra.
- 9.4. A aplicação de sanção não exclui a possibilidade de rescisão unilateral do **CONTRATO**.
- 9.5. A multa contratual prevista no item 9.1.2 não tem caráter compensatório, não eximindo com o seu pagamento a **CONTRATADA** das perdas e danos das infrações cometidas.

CLÁUSULA DÉCIMA: DO COMPLIANCE E ANTI CORRUPÇÃO

- 10.1. As Partes contratantes declaram conhecer as normas de prevenção à corrupção previstas na legislação brasileira, dentre elas, a Lei de Improbidade Administrativa (Lei nº 8.429/1992) e a Lei Anticorrupção (Lei nº 12.846/2013), além do Programa de Integridade e Código de Conduta e Ética da **CONTRATANTE**, disponível em seu sítio eletrônico e se comprometem a cumpri-las fielmente, por si e por seus sócios, administradores e colaboradores, bem como exigir o seu cumprimento pelos terceiros por elas contratadas.
- 10.2. Os **CONTRATANTES** declaram que manterão até o final da vigência deste **CONTRATO** conduta ética e máximo profissionalismo na execução do objeto do presente instrumento.
- 10.3. A **CONTRATADA** se obriga a, no exercício dos direitos e obrigações previstos neste **CONTRATO**:
- 10.3.1 Não dar, oferecer ou prometer qualquer bem de valor ou vantagem de qualquer natureza a agentes públicos ou a pessoas a eles relacionadas ou ainda quaisquer outras pessoas, empresas e/ou entidades privadas, com o objetivo de obter vantagem indevida, influenciar ato ou decisão ou direcionar negócios ilicitamente;



- 10.3.2** Adotar as melhores práticas de monitoramento e verificação do cumprimento das leis anticorrupção, com o objetivo de prevenir atos de corrupção, fraude, práticas ilícitas ou lavagem de dinheiro por seus sócios, administradores, colaboradores e/ou terceiros por elas contratados;
- 10.3.3** Não empregar, direta ou mediante contrato de serviços ou qualquer outro instrumento, trabalho escravo ou infantil;
- 10.3.4** Obedecer e garantir que a prestação de serviços ora contratados se dará de acordo com todas as normas internas da **CONTRATANTE**;
- 10.3.5** Zelar pelo bom nome comercial da **CONTRATANTE** e a abster-se ou omitir-se da prática de atos que possam prejudicar a reputação da **CONTRATANTE**. Em caso de uso indevido do nome da **CONTRATANTE**, ou de qualquer outro nome, marca, termo ou expressão vinculados direta ou indiretamente à **CONTRATANTE**, responderá ao **CONTRATADA** pelas perdas e danos daí decorrentes;
- 10.3.6** Participar de todos e quaisquer treinamentos eventualmente oferecidos pela **CONTRATANTE** que sejam relativos a qualquer aspecto que consta da lei anticorrupção ou políticas internas da **CONTRATANTE**, bem como aqueles relativos ao Código de Ética e Conduta desta.
- 10.4.** A **CONTRATADA** declara que não esteve envolvido com qualquer alegação de crime de lavagem de dinheiro, delito financeiro, financiamento de atividades ilícitas ou atos contra a Administração Pública, corrupção, fraude em licitações ou suborno.
- 10.5.** A **CONTRATADA** concorda em notificar prontamente à **CONTRATANTE**, caso tome conhecimento de que algum pagamento impróprio tenha sido realizado, direta ou indiretamente, por um de seus colaboradores ou terceiros por esta contratadas.



10.6. A comprovada violação de qualquer das obrigações previstas nesta cláusula é causa para a rescisão unilateral motivada deste **CONTRATO**, independentemente de qualquer notificação, sem prejuízo da cobrança das perdas e danos causados à parte inocente e das demais penalidades previstas no presente instrumento

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA: DAS AÇÕES JUDICIAIS

11.1. As importâncias decorrentes de quaisquer penalidades impostas a **CONTRATADA**, inclusive as perdas e danos ou que a execução do **CONTRATO** tenha acarretado, que não comportam cobrança amigável, serão cobrados em juízo.

11.2. Caso a **CONTRATANTE** tenha de comparecer a juízo para haver o que lhe for devido, a **CONTRATADA** ficará sujeita ao pagamento, além do principal do débito, da pena convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor do litígio, dos juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, despesas de processo e honorários de advogado, estes fixados, desde logo em 20% (vinte por cento) sobre o valor em litígio.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA: DOS CASOS OMISSOS

12.1. Fica estabelecido que, caso venha a ocorrer algum fato não previsto no instrumento, os chamados casos omissos, estes deverão ser resolvidos entre as partes, respeitados o objeto deste **CONTRATO**, a legislação e demais normas reguladoras da matéria e o Regulamento de Compras e de Contratação de Obras e Serviços e suas modificações posteriores, aplicando-lhe quando for o caso, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



13.1. As notificações e/ou comunicações a serem efetuadas em decorrência deste **CONTRATO** serão consideradas como válidas e eficazes quando feitas por escrito, entregue em mãos ou enviadas por carta registrada, telegrama ou e-mail.

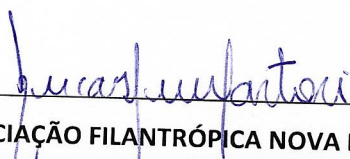
13.2. A **CONTRATADA** não utilizará qualquer tipo de mão de obra escrava ou compulsória.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA: DO FORO

14.1. Fica eleito o Foro da Comarca de São Paulo/SP, para dirimir as questões oriundas da execução deste instrumento, renunciando as partes a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes, a seguir, firmam o presente Contrato, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, cujo instrumento ficará arquivado na **ASSOCIAÇÃO FILANTRÓPICA NOVA ESPERANÇA - AFNE**.


São Paulo, 01 de janeiro de ~~2021~~ ²⁰²².

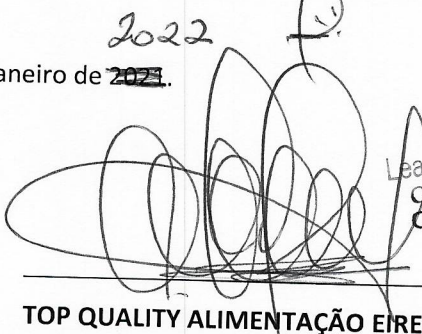


ASSOCIAÇÃO FILANTRÓPICA NOVA ESPERANÇA

- AFNE

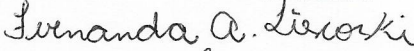
LUCAS SARTORI
ASSOCIAÇÃO FILANTRÓPICA
NOVA ESPERANÇA - AFNE
VICE PRESIDENTE

TESTEMUNHA 
CPF: 367.359.678-01
ID:

²⁰²²


TOP QUALITY ALIMENTAÇÃO EIRELI

Leandro F. Mello Vestino
CPF 248.359.758-04
CRC 1SP236852/O-8

TESTEMUNHA 
CPF: 330.020.168-31
ID: