

INSTRUMENTO PARTICULAR DE CONTRATO DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, NA FORMA ABAIXO:

Por este instrumento, a **SOCIEDADE PERNAMBUCANA DE COMBATE AO CÂNCER - HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**, pessoa jurídica de direito privado, sob a forma de associação civil sem fins lucrativos, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 10.894.988/0006-48, sediada na Avenida Agamenon Magalhães, nº 1351, CEP 55.014-000, Bairro de Maurício de Nassau, Município de Caruaru, Estado de Pernambuco, neste ato, devidamente representada pelo Superintendente Geral das Unidades Sob Gestão, Sr. **Filipe Costa Leandro Bitu**, brasileiro, casado, administrador, portador da cédula de identidade nº 970.291.556-92, SSP/CE, inscrito no CPF/MF sob o nº 770.732.313-00, residente na Rua Sebastião Alves, nº 201, apto 1502, Bairro da Tamarineira, Município do Recife, Estado de Pernambuco, doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa **M. A DE O. MENEZES EIRELI ME (ARMAZEM DA GULA)**, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na Rua José Natário, nº 52, Areias, CEP 50.900-005, Município do Recife, Estado de Pernambuco, inscrita no CNPJ sob nº 15.242.921/0001-38, neste ato por seu representante legal, nos termos de seu contrato social, a seguir denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente Contrato de Fornecimento de Refeições, que se regerá pelas cláusulas e condições postas em seguida:

CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO CONTRATUAL:

1.1 - A **CONTRATADA** compromete-se a fornecer aos pacientes internados no **CONTRATANTE** as seguintes refeições: café, almoço e jantar, afora três lanches diários (manhã, tarde e noite);

1.2 - A **CONTRATADA** compromete-se ainda à fornecer aos funcionários do **CONTRATANTE**, bem como os acompanhantes dos pacientes internados as seguintes refeições: café, almoço e jantar;

1.3 - As refeições serão fornecidas diariamente, de segunda-feira a domingo, consoante disposto no Anexo I, o qual fará parte integrante do presente

contrato, e caberá à **CONTRATADA** preparar todas as refeições no endereço do **CONTRATANTE**, em local por ele disponibilizado no endereço citado acima.

1.4 – Compreende o fornecimento de alimentação, constante de cardápio pré-programado entre as partes e acordado com o Setor de Nutrição do **CONTRATANTE**, a ser definido antecipadamente, constando do Anexo I.

1.5 – As refeições fornecidas aos funcionários e acompanhantes, nos termos do item 1.2, serão estimadas e calculadas de acordo com as ingestões dietéticas de referências – *DRIs (dietary reference intakes)*, que compreendem um conjunto de valores de referência de ingestão de nutrientes para população de indivíduos saudáveis. Dentre essas recomendações, em relação à energia, utilizar-se-á a Necessidade Estimada de Energia (EER – *estimated energy requirements*), definido como a quantidade de energia contida nos alimentos para manutenção do balanço energético em um indivíduo com determinada idade, gênero, peso, estatura e nível de atividade física, de modo a manter boa saúde. A ingestão de energia proposta pela DRI para indivíduos saudáveis em 24h deverá ser de 2.000 Kcal e a distribuição aceitável de macros nutrientes – carboidratos, gorduras e proteínas, foram estabelecidos em função de estudos de intervenção e epidemiológicos com vistas à prevenção de doenças crônicas não-transmissíveis e em quantidades suficientes para suprir a ingestão de nutrientes essenciais. (Fonte: Cupari, Lilian: Guia de Nutrição; Nutrição Clínica no Adulto, 2ª edição, São Paulo, 2006).

Segue abaixo a distribuição dos macros nutrientes em percentual (%) e grama (g):

Nutrientes	% energia (2000 kcal/ dia)	Gramas (2000 Kcal/ dia)
Gorduras	30%	67 g de gordura
Proteína	20%	100 g de proteína
Carboidratos	50%	250 g de carboidrato

Fonte: Adaptado de Institute of Medicine, 2002.

1.5.1 – A distribuição elaborada por refeição fornecida é de: 25% do EER para o desjejum, 45% do EER para o almoço e 30% do EER para o jantar: 500 kcal para o desjejum, 900 kcal para o almoço e 600 kcal para o jantar. As porções propostas para o desjejum, almoço e jantar estão contidas no Anexo I.

1.6 – As refeições fornecidas aos pacientes internados no **CONTRATANTE** foram elaborados em conjunto com o setor de Nutrição Clínica **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, onde são propostos diversos cardápios baseados primeiramente na consistência das dietas servidas: Normal ou livre, branda, pastosa, líquida-pastosa, líquida-completa e líquida de prova e na qualidade dos alimentos. Também são utilizados como referências as *DRIs (dietary reference intakes)* e a ingestão de energia proposta para indivíduos sem risco nutricional deverá ser de 2.000 Kcal/dia.

Segue abaixo a distribuição dos macros nutrientes em percentual (%) e grama (g):

Nutrientes	% energia (2000 kcal/dia)	Grama (2000 Kcal/ dia)
Gorduras	30%	67 g de gordura
Proteína	20%	100 g de proteína
Carboidratos	50%	250 g de carboidrato

Fonte: Adaptado de Institute of Medicine, 2002.

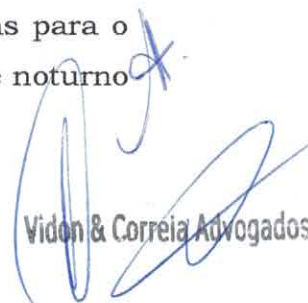
Obs.: dos 20% provenientes de proteínas que equivale a 100g de proteína diária, cerca de 60% destes deverá ser de proteínas AVB (Alto Valor Biológico).

1.6.1 – Os pacientes acompanhados pela equipe de Nutrição Clínica do **CONTRATANTE** são avaliados em relação ao seu Estado Nutricional com o objetivo de identificar os distúrbios nutricionais, possibilitando uma intervenção adequada de forma a auxiliar na recuperação e/ou manutenção do estado de saúde do indivíduo.

1.6.2 – Os pacientes com algum tipo de risco nutricional, além das refeições adequadas em relação ao valor calórico e de macro nutrientes são submetidos a suplementações que são da responsabilidade do **CONTRATANTE**.

1.6.3 – A distribuição elaborada por refeição fornecida é de: 15% do EER para o desjejum, 5% do EER para o lanche diurno, 45% do EER para o almoço, 5% do EER para o lanche vespertino, 25% do EER para o jantar e 5% do EER para o lanche noturno: 300 kcal para o desjejum, 100 kcal para os lanches diurno, vespertino e noturno e 500 kcal para o jantar. As porções propostas para o desjejum, lanche da manhã, almoço, lanche da tarde, jantar e lanche noturno estão contidas no Anexo I.

F.B.t.



Vidon & Correia Advogados

1.7 – A **CONTRATADA** manterá um quadro de 14 (quatorze) funcionários, devidamente uniformizados e com os devidos equipamentos de proteção individual concedidos pela **CONTRATADA**, para elaborarem as refeições no local indicado no Item 1.3, sendo 01 turno diurno e 01 turno noturno, no sistema de 12 por 36 horas.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA:

2.1 – A **CONTRATADA** se obriga a proceder com base na RDC 216, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, procedendo dentro destas normas desde o recebimento de insumos até a distribuição das refeições produzidas aos comensais.

2.2 – A **CONTRATADA** obriga-se a prestar os serviços objeto deste contrato, sempre através de seus empregados, devidamente uniformizados, credenciados e previamente treinados.

2.3 – A **CONTRATADA** obriga-se ao pagamento dos salários decorrentes dos vínculos trabalhistas dos seus empregados, resguardando para si o vínculo empregatício das pessoas encarregadas ou envolvidas na execução do objeto do presente contrato.

2.4 – A **CONTRATADA** obriga-se a recolher aos órgãos competentes os encargos sociais, fiscais, previdenciários e trabalhistas, bem como os tributos decorrentes do emprego de mão-de-obra na prestação dos serviços ora contratada, devendo comprovar trimestralmente ao **CONTRATANTE**, a quitação dos referidos recolhimentos ou quando solicitado.

2.5 – Correrão por conta da **CONTRATADA** o ressarcimento de todos os prejuízos ou dano pessoal de acidente de trabalho, furto, roubo, danos a terceiros, causados por seus empregados em bens do **CONTRATANTE** ou de terceiros, inclusive por acidentes fatais, ocorridos durante o cumprimento do presente contrato.

2.6 – A **CONTRATADA** obriga-se a substituir qualquer de seus funcionários, que preste serviço junto ao **CONTRATANTE**, a pedido deste, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, sem a necessidade de prévia justificativa.

F. B. B.


Vidun & Correia Advogados

2.7 – A **CONTRATADA** obriga-se a substituir imediatamente o seu empregado, nos casos de afastamento para tratamento de saúde, ou qualquer outra falta que impossibilite a prestação dos serviços.

2.8 – A **CONTRATADA** obriga-se a cumprir todos os direitos trabalhistas de seus empregados, sendo de sua inteira responsabilidade o pagamento das eventuais indenizações trabalhistas.

2.9 – A **CONTRATADA** obriga-se a fornecer ao **CONTRATANTE** cópias do Registro de Empregados, atestado de saúde ocupacional anual e exames de saúde (hemograma completo, coprocultura de fezes e coproparasitológico de fezes semestral);

2.10 – A **CONTRATADA** obriga-se a executar os serviços, através de seus empregados devidamente registrados em carteira profissional, conforme o art. 456 da CLT, com qualificação profissional adequada, em excelentes condições de saúde e capazes física e mentalmente, treinados e sem antecedentes criminais, comprovado através de certidão emitida pelo órgão competente, apresentada antes da elaboração do contrato de trabalho.

2.11 – A **CONTRATADA** obriga-se a respeitar as normas de higiene e segurança do trabalho, inclusive o uso adequado de EPI's necessários à execução dos serviços.

2.12 – A **CONTRATADA** obriga-se a fornecer os materiais descartáveis para o funcionamento e necessidade da cozinha e todo material de limpeza utilizado nas dependências das áreas de armazenamento, áreas de pré-preparo, área de cocção e refeitório e vestiários dos funcionários, além dos sanitizantes apropriados para alguns procedimentos, nos termos do Anexo II.

2.13 – Prestar os serviços objeto deste contrato observando o mais alto padrão técnico profissional e de qualidade, inclusive utilizando apenas profissionais devidamente habilitados para executarem o serviço objeto deste contrato.

2.14 – Fornecer ao **CONTRATANTE**, sempre que solicitada e em tempo hábil, todos os esclarecimentos e informações necessários ao perfeito entendimento dos serviços executados.

2.15 – Apresentar ao **CONTRATANTE**, sempre que por este solicitado, no prazo de 10 (dez) dias úteis, certidões comprobatórias de regularidade com a Fazenda Federal, Estadual e Municipal, e certidões comprobatórias de regularidade com

F.B.t

o Instituto Nacional do Seguro Social (INSS) e Fundo de Garantia Por Tempo de Serviço (FGTS).

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE:

3.1 – O **CONTRATANTE** deverá permitir o livre acesso dos empregados da **CONTRATADA** aos locais onde serão executados os serviços, desde que os mesmos estejam devidamente uniformizados e identificados por credencial expedida pela **CONTRATADA**, e não portem qualquer tipo de equipamento, instrumento ou utensílio estranho a execução dos serviços.

3.2 – O **CONTRATANTE** obriga-se, no caso de ocorrência de acidente de trabalho, a tomar as providências de socorro às vítimas, dentro de suas limitações, devendo comunicar imediatamente à **CONTRATADA**, que arcará com os custos dispensados no socorro de seus empregados.

3.3 – Exigir sempre que necessário, a apresentação da Carteira de Trabalho dos empregados da **CONTRATADA**, as quais deverão estar devidamente assinadas e atualizadas.

3.4 – O **CONTRATANTE** disponibilizará, sem ônus a **CONTRATADA**, dentro de suas dependências espaço com toda infra-estrutura e equipamentos necessários para o bom funcionamento e fluxo adequado, além de fornecer o gás necessário ao preparo dos alimentos. Os equipamentos necessários para o bom funcionamento da cozinha estão no Anexo III.

3.5 – O **CONTRATANTE** será responsável pela análise periódica da água, controle de pragas, bem como, fornecimento de energia no local disponibilizado para execução dos serviços, inclusive, em caso de suspensão do fornecimento de energia elétrica por algum motivo. Toda documentação que for pertinente às fiscalizações que a cozinha poderá sofrer deverá ser fornecida de forma a manter acobertada as responsabilidades em relação ao fornecimento de água e suas análises e os atestados de dedetizações. Também deverá ser de responsabilidade do **CONTRATANTE** qualquer análise de alimentos que seja necessária serem realizadas de acordo com a normativa da RDC nº 12 da ANVISA.

F. Bot


Vidun & Correia Advogados

3.6 – O **CONTRATANTE** obriga-se a fornecer os materiais descartáveis para o uso dos pacientes e materiais de higiene para os dispensers dos vestiários e refeitório, nos termos do Anexo IV.

3.7 – O **CONTRATANTE** deve ser informado se houver aumento ou diminuição do número de refeições solicitadas à cozinha (refeição de funcionários).

3.8 – O **CONTRATANTE** deverá orientar todos os seus funcionários acerca das assinaturas das listas das refeições no refeitório, instruindo para que não sejam rubricadas ou rasuradas para facilitar dessa forma a conferência das medições quinzenais.

3.9 – O **CONTRATANTE** deverá orientar os seus funcionários quanto ao horário das refeições e se houver necessidade de ser guardado algum tipo de refeição que informe por meio de solicitação por escrito indicando o motivo para tal. Não será permitido que o funcionário opte por uma preparação que não esteja no cardápio ou que deseje que seja elaborada para o mesmo algum tipo de preparação.

3.10 – O **CONTRATANTE**, por sua vez, se obriga a fornecer à **CONTRATADA**, diariamente o censo de pacientes, mapa de dietas, lista de funcionários e acompanhantes e que quinzenalmente seja revisado entre as partes as quantidades de refeições fornecidas e cobradas. Todo e qualquer tipo de solicitação a cozinha deverá ser por meio de solicitação por escrito ou via e-mail, valendo da sua antecipação se for necessária.

3.11 – Fornecer previamente à **CONTRATADA** todas as normas internas, técnicas ou administrativas que deverão orientar os serviços ora contratados.

3.12 – Manter a **CONTRATADA** informada sobre quaisquer decisões de caráter gerencial, técnico ou administrativo que de alguma forma possam afetar a operacionalização dos serviços objeto deste contrato.

3.13 – Notificar por escrito a **CONTRATADA**, sobre qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços objeto deste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – REMUNERAÇÃO E FORMA DE PAGAMENTO:

4.1 – Como pagamento, a **CONTRATADA** receberá pela unidade de refeição de acompanhantes e funcionários, indicadas no item 1.2, sendo o valor referente

ao desjejum de R\$ 7,50 (sete reais e cinquenta centavos), almoço de R\$ 14,00 (quatorze reais) e jantar de R\$ 8,50 (oito reais e cinquenta centavos). As refeições de pacientes diferem no preço em relação à consistência das dietas e estão dispostas no Anexo I.

4.2 - A **CONTRATADA** deverá apresentar quinzenalmente relatório com a medição de refeições, devidamente conferido pela **CONTRATADA** e Setor de Nutrição do **CONTRATANTE**, sendo emitida a Nota Fiscal de Serviços respectivamente ao relatório validado, tendo como vencimento 15 (quinze) dias após sua apresentação.

4.3 - O **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA**, em caso de atraso no cumprimento da obrigação prevista nesta cláusula, multa de 2% (dois por cento) sobre a parcela em mora e juros de 1% (um por cento) ao mês.

CLÁUSULA QUINTA - DA RESPONSABILIDADE NA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

5.1 - A **CONTRATADA** é a única e exclusiva responsável pelas obrigações tributárias, trabalhistas, sociais, fundiárias e quaisquer outras direta ou indiretamente relativas a cada um de seus associados ou empregados, que venham a prestar serviços para a **CONTRATANTE**, especialmente por possíveis reclamações trabalhistas, arcando exclusivamente com possíveis acordos e/ou condenações na Justiça do Trabalho, não cabendo à **CONTRATANTE** qualquer vínculo ou responsabilidade, solidária, subsidiária ou de qualquer outra natureza nesse sentido.

5.2 - A **CONTRATADA** responsabilizar-se-á perante o **CONTRATANTE** por todos os processos, danos e/ou despesas concernentes à violação de direito de terceiros e por estes reclamados judicial ou extrajudicialmente, a qualquer título, eventualmente oriundos da presente prestação de serviços e indenizará o **CONTRATANTE** das possíveis e respectivas despesas, no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da comunicação por escrito do **CONTRATANTE** à **CONTRATADA** do valor devido.

5.3 - A **CONTRATADA** se compromete ainda a assumir o polo passivo em qualquer demanda judicial decorrente dos fatos narrados nesta Cláusula,

F. Brito
Vidun & Correia Advogados

isentando o **CONTRATANTE** de qualquer responsabilidade na lide e ressarcindo prontamente toda e qualquer despesa em que venha a incorrer o **CONTRATANTE**, como honorários advocatícios, custas processuais, indenizações e todas as demais.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA E HIPÓTESES DE RESCISÃO:

6.1 - O presente contrato terá o prazo de vigência de 48 (quarenta e oito) meses, podendo ser rescindido por qualquer das partes, a qualquer tempo, mediante notificação prévia de 30 (trinta) dias, por escrito, sem pagamento de qualquer tipo de multa ou indenização, podendo ser renovado mediante formalização de Termo Aditivo específico.

6.2 - O presente contrato será, também, rescindido, de imediato, na hipótese de ocorrer a rescisão ou término de vigência do contrato de gestão firmado entre o **CONTRATANTE** e o Estado de Pernambuco, cujo objeto é a gestão do Hospital São Sebastião.

CLÁUSULA SÉTIMA - DISPOSIÇÕES DIVERSAS:

7.1 - O presente contrato não importa em exclusividade de serviços para com a **CONTRATANTE**, por parte da **CONTRATADA**, nem implica vínculo empregatício, de qualquer espécie.

7.2 - Eventual tolerância de uma das partes em relação a qualquer infração ou inadimplência cometida pela outra parte, em relação a qualquer cláusula ou obrigação contemplada por este contrato, será considerada como mera liberalidade e não constituirá perdão, renúncia ou novação, podendo a parte tolerante, a qualquer momento, exigir o fiel cumprimento das obrigações ora assumidas.

7.3 - O presente instrumento obriga, em todos os seus termos, as partes contratantes, seus herdeiros e sucessores a qualquer título.

7.4 - A **CONTRATADA** se compromete a manter sigilo absoluto sobre os dados ou informações fornecidos pelo **CONTRATANTE** e seus usuários, bem como de

todos os dados, resultados e análises a que tiver acesso em razão da execução do presente contrato.

CLÁUSULA OITAVA – FORO

8.1 – As partes elegem, com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, o foro da Comarca de Recife para dirimir quaisquer questões que decorram, direta ou indiretamente, do presente contrato.

E por estarem, assim, justas e acordadas, assinam o presente instrumento, em duas vias de igual teor, na presença das testemunhas que a tudo assistiram, para que produza seus efeitos jurídicos e legais.

Recife/PE, 31 de agosto de 2018

Filipe Costa Leão Bit

**SOCIEDADE PERNAMBUCANA DE COMBATE AO CÂNCER – SPCC
HOSPITAL SÃO SEBASTIÃO**

M. A. DE O. MENEZES EIRELI ME (ARMAZEM DA GULA)

M. A. DE O. MENEZES EIRELI ME (ARMAZEM DA GULA)

Testemunhas:

Nome: Leuzimar Melo da Silva
CPF/MF: 03 2144649 11

Nome: Claudemir Caldas de S. Santos
CPF/MF: 08396818444