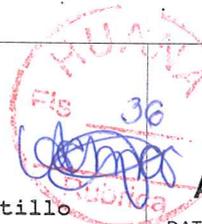




Hospital de Urgências de Anápolis
Dr. Henrique Santillo
Ordem de Compra



FASA - Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo
CNPJ: 01.038.751/0004-02

Nº PEDIDO

2449

Ano: 2017

DATA/HORA EMISSÃO

Fone Compras:(62) 3311-9116 Email: compras@hospitaldeurgencias.com.br
Av. Brasil Norte, 3105, Cidade Universitária. Anápolis - GO CEP 75.083-440

13/11/2017 14:59:33

Compra....:Emergencial

Cod. Fornecedor: 1509

Fornecedor: ALVES LIMA EIRELI - ME

CNPJ: 28.840.082/0001-00

Endereço...:AV. DOS PIRINEUS QD-45 LOTE 24, 0 - PARQUE DOS PIRINEUS - ANAPOLIS - CEP 0

Contato...:VANESSA

Fone: 99372-6069

Seq.	Cod.	Produto	Marca	UND	Qtde	Vlr Uni.	Vlr Total
2	9035	SERVIÇO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (MARMITEX)		UNID	1	394.609,0000	394.609,00

Tipo de Compra:Emergencial Previsão de entrega: Valor total do pedido: 394.609,00
Condição de pagamento:30 ddl Prazo:

Observações:

Comprador
Aldani Ribas da Silva

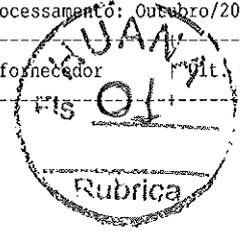
Anápolis, 13 de Novemb de 2017

Controller
Paulo Roberto do Prado Júnior

Diretor Administrativo
Reginaldo Costa Biffe

Diretor Financeiro
Pedro Pereira dos Santos

Codigo	Descricao do item	Unid.	Qtdes.	Ultimo fornecedor	Unid. prec	preco
	0 A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTÍNUOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TIPO MARMITEX, A PACIENTES INTERNADOS, PACIENTES EXTERNOS, ACOMPANHANTES, COLABORADORES E RESIDENTES DO HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE ANÁPOLIS DR. HENRIQUE SANTILLO/HUana, ASSEGURANDO-SE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, RESPEITANDO-SE A CULTURA LOCAL E COM ATENÇÃO ÀS CONDIÇÕES SOCIOAMBIENTAIS, ESTANDO, AINDA, EM CONFORMIDADE COM O DISPOSTO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS		1,000			0,0000



Total de itens: 1

Thiago Guimarães Sobral

Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo
C.R.A/GC 12850

AUTORIZADO

Em: 27 / 10 / 17

Thiago Sobral

TERMO DE REFERÊNCIA



PROCESSO Nº 2449/2016

OBJETO: Contrato fornecimento de refeições tipo marmitex.

SETOR/UNIDADE REQUISITANTE: Coordenação Administrativa.

1 - OBJETO

O presente Termo de Referência tem por objeto **A CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS PROVISÓRIOS DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TIPO MARMITEX, A PACIENTES INTERNADOS (COM PRESCRIÇÃO DE DIETA LIVRE), PACIENTES EXTERNOS (COM PRESCRIÇÃO DE DIETA LIVRE), ACOMPANHANTES, COLABORADORES E RESIDENTES DO HOSPITAL DE URGÊNCIAS DE ANÁPOLIS DR. HENRIQUE SANTILLO/HUAna, ASSEGU-RANDO-SE CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS ADEQUADAS, RESPEITANDO-SE A CULTURA LOCAL E COM ATENÇÃO ÀS CONDIÇÕES SOCIOAMBIENTAIS, ESTANDO, AINDA, EM CONFOR-MIDADE COM O DISPOSTO NESTE TERMO DE REFERÊNCIA E SEUS ANEXOS**

2 – JUSTIFICATIVA

2.1 A contratação temporária de empresa terceirizada para o serviço contínuo de produção de refeições hospitalares, alicerça-se nos seguintes pontos:

2.1.1 Devido a obra de ampliação do HUAna, é necessário a realização de adequação das instalações físicas da Central de Produção de Refeições;

2.1.2 Necessidade de manter fornecimento de alimentação adequada e de forma provisória, que atenda aos requerimentos nutricionais dos funcionários, residentes e acompanhantes do HUAna;

2.1.3 Necessidade de manter o fornecimento de alimentação especializada aos pacientes internados e externos do HUAna, no tratamento de diversas enfermidades, apoio pré e pós-cirúrgicos e suporte a exames complementares, entre outros;



3 – CONDIÇÕES, LOCAL DE ENTREGA, HORÁRIOS E ESPECIFICAÇÕES

3.1 Os alimentos deverão ser preparados na cozinha da empresa contratada, utilizando-se matéria prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns alimentos semi- elaborados considerados essenciais ao processo;

3.2 O local de entrega será no Hospital de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo, Avenida Brasil Norte, Nº 3105, Cidade Universitária, Anápolis-GO;

3.3 Horários de distribuição e entrega das refeições:

Refeição	Acompanhantes e pacientes		Colaboradores e Residentes	
	Horário de entrega	Horário de distribuição	Horário de entrega	Horário de distribuição
Desjejum	06h30	07h30	06h30	07h às 08h
Almoço	11h	11h30	11h	11h às 13h30
Merenda	15h	15h30	15h	15h30 às 16h30
Jantar	17h30	18h	21h30	22h00 às 00h30
Ceia	21h30	21h30	21h30	04h às 05h

OBS.: Os horários aqui dispostos poderão sofrer alterações, caso haja necessidade de melhorar a rotina de atendimento aos clientes.

3.4 Quantitativo

Refeições	Número de refeições/dia	Número de refeições/mês
Desjejum colaboradores	180	5.400
Desjejum pacientes e acompanhantes	105	3.150
Almoço funcionários	260	7.800
Almoço pacientes e acompanhantes	105	3.150
Lanche funcionários	170	5.100
Lanche pacientes e acompanhantes	105	3.150
Jantar funcionários	100	3.000
Jantar pacientes e acompanhantes	140	4.200
Ceia funcionários	80	2.400
Ceia pacientes e acompanhantes	105	3.150



3.5 Da composição/cardápio

3.5.1 O cardápio deverá ser elaborado pela Contratada e deverá ser enviado no mínimo quinzenalmente às Nutricionistas do Huana para avaliação e aprovação do mesmo, sendo que sugestões de modificações poderão ser solicitadas e devem ser acatadas pela Contratada;

3.5.2 *A Contratada deverá disponibilizar suqueira/refresqueira refrigerada com capacidade mínima de 30 litros para o refeitório no almoço, lanche e ceia; Para o centro cirúrgico e estar médico, o suco deverá ser disponibilizado em 2 garrafas térmicas (5lt), no almoço, lanche, jantar e ceia; Deverão ser disponibilizados 15 litros de suco preparado com concentrado de fruta para acompanhantes e pacientes.

3.5.3 *A Contratada deverá disponibilizar cafeteira com capacidade mínima de 10 litros para o refeitório. Deverá ser disponibilizado também uma garrafa térmica (1lt) com café sem açúcar para o desjejum, lanche e ceia. O leite deverá ser quente e disponibilizado em 2 garrafas térmicas (5lt); O chá (com açúcar) deverá ser disponibilizado em 1 garrafa (1lt) alternar entre as ervas: erva doce, camomila, mate e canela.

3.5.4 Para o centro cirúrgico, diretoria e estar médico, deverá ser disponibilizado uma garrafa (5lt) de café com açúcar, 2 garrafas de café (1lt) com açúcar e 2 garrafas de café (1lt) sem açúcar, no desjejum, lanche da tarde e ceia; O leite deverá ser quente e disponibilizado em 1 garrafa térmica (2lt) e 1 garrafa térmica (1lt).

3.5.5 Para os pacientes e acompanhantes deverá ser disponibilizado 1 garrafa (5lt) café com açúcar e 1 garrafa (2lt) sem açúcar; O chá (com açúcar) deverá ser disponibilizado em 1 garrafa (1lt) alternar entre as ervas: erva doce e camomila; O leite deverá ser quente e disponibilizado em 2 garrafas térmicas (5lt).

3.5.6 A Contratada deverá disponibilizar farinha de mandioca, azeite, vinagre, molho de pimenta e limão no almoço e jantar dos colaboradores; Para o desjejum, lanche e ceia deverá ser disponibilizado margarina com sal contendo >80% de lipídeos, açúcar, achocolatado e adoçante (sucralose) para o refeitório e centro cirúrgico;

MODELO DE CARDÁPIO DOS COLABORADORES E RESIDENTES	
DESJEJUM	
Pão francês (50g) com margarina, leite, achocolatado, café e chá (com e sem açúcar).	
LANCHE DA TARDE	
Quitandas doces ou salgadas (1 und), sucos, café e chá (com e sem açúcar).	
ALMOÇO E JANTAR	
Saladas	1 Opção com dois itens (80g).
Trivial	Arroz branco (200g), feijão de caldo ou tutu(150g).
Prato Proteico	1 tipo de proteína variada com 150g: Bovina, suína, aves, ovos (duas und).
Guarnição	1 tipo sendo: Legumes, verduras, farofas, suflês ou massas (120g).
Suco	Suco em pó com sabores variados (com açúcar). Refresqueira*
Sobremesa	Frutas (1 und) 4 vezes por semana, doce (25g)/gelatina (100g) 3 vezes por semana.

CEIA	
Quitandas doces ou salgadas (1 und), suco (180ml), café e chá (com e sem açúcar).	
MODELO DE CARDÁPIO DOS ACOMPANHANTES	
DESJEJUM	
Pão francês (50g) com margarina, leite, achocolatado, café e chá (com e sem açúcar).	
LANCHE DA TARDE	
Quitandas doces ou salgadas (1 und), suco (180ml), café e chá (com e sem açúcar).	
ALMOÇO	
Saladas	1 Opção com dois itens (80g).
Trivial	Arroz branco (200g), feijão de caldo ou tutu(150g).
Prato Proteico	1 tipo de proteína variada com 150g: Bovina, suína, aves, ovos (duas und).
Guarnição	1 tipo sendo: Legumes, verduras, farofas, suflês ou massas (120g).
Sobremesa	Frutas (1 und) 4 vezes por semana, doce (25g)/gelatina (100g) 3 vezes por semana.
JANTAR	
Sopa de verduras com carne e macarrão, caldo de milho com frango ou caldo de mandioca com carne bovina (500ml). Obs.: Colocar torradas como acompanhamento.	
CEIA	
Quitanda salgada (1 und), suco (180ml), café e chá (com e sem açúcar).	

MODELO DE CARDÁPIO DOS PACIENTES DIETA LIVRE	
DESJEJUM	
Pão francês (50g) com e sem margarina, leite integral e desnatado (180ml), achocolatado, café e chá (com e sem açúcar).	
COLAÇÃO	
Frutas (und), gelatina (100g/diet e normal) ou iogurte (100ml/diet e normal)	
LANCHE DA TARDE	
Quitandas doces ou salgadas (1 und), sucos concentrado com sabores variados 180ml (com e sem açúcar), café e chá (com e sem açúcar).	
ALMOÇO	
Saladas	1 Opção com dois itens (80g).
Trivial	Arroz branco (200g), feijão de caldo ou tutu(150g).
Prato Proteico	1 tipo de proteína variada com 150g: Bovina, suína, aves, ovos (duas und).
Guarnição	1 tipo sendo: Legumes, verduras, farofas, suflês ou massas (120g).
Sobremesa	Frutas (1 und) 4 vezes por semana, doce (25g)/gelatina (100g) 3 vezes por semana.

Avenida Brasil Norte, 3105 – Cidade Universitária – Anápolis – CEP 75083-440

JANTAR
Sopa de verduras com carne e macarrão, caldo de milho com frango ou caldo de mandioca com carne bovina (500ml). Obs.: Colocar torradas como acompanhamento.
CEIA
Quitanda salgada (1 und), sucos concentrado com sabores variados 180ml (com e sem açúcar), café e chá (com e sem açúcar).

4 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

4.1 Atestado de capacidade técnica, expedido por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem o fornecido satisfatoriamente os serviços pertinentes e compatíveis com o objeto desta tomada de preço. Podendo ser exigido da proposta melhor classificada, que apresente cópia autenticada do contrato da prestação do serviço ou da nota fiscal, que deram origem ao Atestado. Se o atestado for emitido por pessoa jurídica de direito privado, deverá constar o reconhecimento de firma passada em cartório do titular da empresa que firmou a declaração;

4.2 Apresentar Registro no Conselho Regional de Nutrição – CRN, de acordo com o Art. 15, Parágrafo Único da Lei nº 6.583/1978;

4.3 Alvará da Vigilância Sanitária Estadual ou Municipal, conforme o que determina a legislação vigente;

4.4 Declaração de disponibilidade, relacionada a pessoal técnico especializado, equipamento, instalação e maquinários considerados essenciais ao cumprimento do objeto.

5 - CONDIÇÕES E ESPECIFICAÇÕES DE PRODUÇÃO

5.1 O transporte das refeições, deverá ser realizado em veículos apropriados da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado e em que estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados.

5.2 A contratada deverá apresentar planilhas de controle de temperatura das refeições transportadas. Serão verificadas também a temperatura dos alimentos no momento do recebimento das refeições para controle adequado;

5.3 Será verificado diariamente as condições de higiene e de conservação dos veículos utilizados para o transporte das refeições.

5.4 Os empregados da contratada responsáveis pela entrega das refeições devem estar devidamente uniformizados e com higiene adequada.

5.5 Deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente, para a assepsia das verduras utilizadas no processo de preparo dos alimentos;

5.6 Os alimentos preparados deverão obedecer em todas as fases, as técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação físico, químico e biológico, no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes;

5.7 Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte de madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados com polietileno.

5.8 Qualquer tipo de alimento preparado em dias anteriores pela empresa, não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas ao HUAna;

5.9 A empresa deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanadas dos órgãos públicos competentes.

5.10 A quantidade a ser servida deve estar sempre adequada.

5.11 Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos no recipiente descartável.

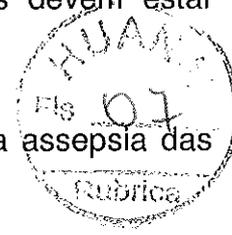
5.12 O sabor dos pratos é elemento essencial, não devendo ser excessivamente temperado nem insosso. Os alimentos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais.

5.13 O leite fornecido deverá ser pasteurizado do tipo C fervido. Quando houver algum paciente com dieta livre hipolipídica, será solicitado leite desnatado.

5.14 O suco fornecido deverá ser preparado com água filtrada. O suco destinado aos pacientes deverá ser elaborado suco concentrado. O suco destinado aos funcionários deverá ser elaborado com preparado sólido para refresco (pó).

5.15 As carnes preparadas deverão ser de boa qualidade (cortes de segunda), magras, com mínima quantidade de gordura aparente e nervuras.

5.16 As refeições destinadas aos acompanhantes e pacientes deverão ser sempre oferecidas de forma a facilitar a ingestão desta, considerando que o acompanhante/paciente não possuem mesa de apoio para realização de suas refeições, dessa forma as frutas deverão vir todas



descascadas e/ou picadas em potes descartáveis com tampa; os lanches deverão vir empacotados individualmente em embalagens transparentes descartáveis;

5.17 Para o preparo das refeições, fica proibido o uso de caldos em pó, amaciantes de carnes e outros temperos industrializados. Deve dar preferência ao uso de temperos naturais, tais como alho, cebola, cheiro verde, etc; Fica proibido também o uso de pimenta de cheiro e picantes em geral, devendo ser disponibilizado à parte;

5.18 As saladas deverão vir em embalagens separadas em potes com tampa com 80g;

5.19 TODAS as refeições destinadas aos acompanhantes deverão ser identificadas com uma etiqueta escrita "**DESTINADO AO ACOMPANHANTE**", a fim de evitar possível troca com a refeição destinada aos pacientes;

5.20 TODAS as refeições destinadas aos pacientes com dieta livre deverão ser identificadas com uma etiqueta escrita "**DIETA LIVRE**", a fim de evitar possível troca de refeição;

5.21 Em relação às refeições: almoço e a sopa (acompanhantes e pacientes) e almoço e jantar (colaboradores e residentes) deverão ser servidas em marmitex de isopor com tampa, acompanhados de talheres descartáveis resistentes e livres de BPA, copos descartáveis (180ml) e guardanapos;

5.22 O marmitex destinado ao acondicionamento da refeição dos pacientes deverá ser do modelo retangular com 3 divisórias, de isopor com tampa com vedação adequada, a fim de melhorar a apresentação da refeição e estimular a aceitação das preparações pelo enfermo;

5.23 Os recipientes descartáveis de plástico deverão ser livres de BPA para as preparações salgadas quentes (com tampa transparente), recipientes descartáveis em isopor para líquidos quentes e, para as demais preparações e líquidos, é possível a utilização de recipientes em plástico comum.

6 - CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO

6.1 O fornecedor está sujeito à fiscalização dos alimentos no ato da entrega e posteriormente, reservando-se ao HUAna, através do responsável, o direito de não receber os alimentos, caso

o mesmo não se encontre em condições satisfatórias ou no caso de o alimento não ser de primeira qualidade;

6.2 O Contratado deverá estar de acordo com o recebimento de visitas técnicas sem agendamento prévio para verificação das Boas Práticas de Produção das Refeições.

6.3 Caso os alimentos sejam entregues em desacordo com os requisitos estabelecidos pelo HUANA ou em quantidade inferior ao estabelecido, à empresa deverá substituí-lo ou complementá-lo imediatamente;

6.4 As despesas decorrentes de frete e transporte das refeições no local designado, e quaisquer outras despesas adicionais que incidam direta e indiretamente sobre a perfeita e integral execução do objeto a ser contratado, correrão por conta e risco exclusivo da empresa vencedora, sem a inclusão posterior de qualquer custo adicional, além daqueles apresentados na proposta de preços;

6.5 Fica reservado a esta Administração do HUANA, o direito de solicitar amostras para realizações de testes que comprovem a qualidade das refeições. Para tanto, os alimentos serão submetidos às análises técnicas pertinentes e ficam, desde já, cientes de que os alimentos considerados insatisfatórios em qualquer das análises será automaticamente recusado, devendo ser, imediatamente, substituídos;

6.6 Se algum alimento apresentar irregularidade, o HUANA enviará a um laboratório de sua escolha, uma amostra para elaboração de laudos bromatológicos, físico-químico, bacteriológico e microscópicos conclusivos, para verificação da qualidade e obtenção de comprovação de que os alimentos se identificam com aqueles apresentados em sua proposta, sendo que, neste caso, as despesas correrão por conta da empresa contratada;

6.7 Durante o contrato, o HUANA poderá requerer do município da contratada, informações relacionadas ao Alvará de Funcionamento, bem como Atestados de Vistoria realizados pela Vigilância Sanitária local. Caso o órgão fiscalizador encontre irregularidades, serão adotadas providências para a rescisão contratual;

6.8 O recebimento será efetivado nos seguintes termos:

6.8.1 PROVISORIAMENTE, para efeito de posterior verificação das refeições com as especificações constantes neste Termo de Referência;

6.8.2 DEFINITIVAMENTE, após a verificação da qualidade e quantidade das refeições e consequente aceitação pelo Setor Competente;

6.9 A empresa vencedora obriga-se a fornecer o objeto a que se refere este Termo de Referência de acordo estritamente com as especificações aqui descritas, sendo de sua inteira responsabilidade a substituição do mesmo quando constatado no seu recebimento não estar em conformidade com as referidas especificações;

6.10 Recebido o objeto, nos termos dos subitens 1 e 2, se a qualquer tempo durante o seu consumo vier a se constatar discrepância com as especificações, proceder-se-á a imediata notificação da Contratada para efetuar a substituição do mesmo;

7.0 Deverão ser atendidas pela empresa a ser contratada além das determinações da fiscalização desta Prefeitura, todas as prescrições que por circunstância da lei devam ser acatadas;

7.1 A empresa contratada deverá no tocante ao fornecimento e entrega do item objeto; OBEDECER rigorosamente todas as disposições legais pertinentes;

7.2 No tocante aos alimentos discriminados, fica expressamente definido que os mesmos deverão ser de primeira qualidade;

7.3 Todas as despesas de transporte, tributos, frete, carregamento, descarregamento, encargos trabalhistas e previdenciários e outros custos decorrentes direta e indiretamente do fornecimento do objeto, correrão por conta exclusiva da contratada.

8 - OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Solicitar a execução dos serviços com antecedência e nos formatos definidos neste Termo de Referência;

8.2 Efetuar o pagamento na forma convencionada neste edital, até 30 (trinta) dias da apresentação do ateste da Nota Fiscal;

8.3 Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

8.4 Notificar a Contratada por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

09 - FORMA DE ADJUDICAÇÃO/JULGAMENTO DO OBJETO

9.1 O objeto deste termo será adjudicado pelo menor preço global, depois de decididos os recursos, quando houver, sujeito à homologação pela Diretora Geral do Hospital de Urgências de Anápolis Dr. Henrique Santillo - HUAna.



10 - DO PAGAMENTO

10.1 O pagamento será efetuado pela CONTRATANTE mediante a entrega da Nota Fiscal e rela e laudo técnico do gestor do contato, bem como todos os documentos que comprovem a regularidade do INSS-CND; do FGTS-CRF da Certidão Negativa de Tributos e Contribuições Federais da SRF e da Dívida Ativa da União; Certidão Negativa do Fisco Estadual e Municipal; e de outros exigíveis pelos órgãos competentes.

10.2 O pagamento será creditado em conta corrente da CONTRATADA, em até 30 (trinta) dias a contar da data de recebimento da Nota Fiscal de Serviços, por meio de ordem bancária contra qualquer instituição bancária indicada na proposta, devendo para isto ficar explicitado o nome do banco, agência, localidade e número da conta corrente em que deverá ser efetivado o crédito.

10.3 Havendo erro na nota fiscal e ou certidão que impeça a liquidação da despesa, a nota fiscal será devolvida à CONTRATADA pelo gestor do contrato e o pagamento ficará pendente, até que a mesma providencie as medidas saneadoras.

10.4 O prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, fato esse que não poderá acarretar qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE, nem deverá haver prejuízo da prestação de serviços pela CONTRATADA.

10.5 O CONTRATANTE reserva-se o direito de suspender o pagamento se o fornecimento estiver em desacordo com as especificações constantes no contrato;

10.6 A CONTRATANTE não fica obrigada a solicitar o fornecimento na totalidade do valor e das quantidades estimados.

11 - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

11.1 O prazo para a execução e de vigência do contrato será de 30 (trinta) dias, contados a partir da sua assinatura, podendo ser revisado, de acordo com a vontade das partes, prorrogando por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, no qual os aditivos não deverão ultrapassar 50% (cinquenta por cento) do valor inicialmente contratado.

Avenida Brasil Norte, 3105 – Cidade Universitária – Anápolis – CEP 75083-440

12 - DA RESCISÃO CONTRATUAL

O contrato poderá ser rescindido, nas seguintes hipóteses:

12.1 Se qualquer das partes ceder ou transferir o presente contrato a terceiros, sem a prévia anuência da outra parte, por escrito;

12.2 Se qualquer das partes tornar comprovadamente insolvente, requerer recuperação judicial, extrajudicial ou autofalência, ou ter a sua falência requerida ou decretada;

12.3 Pela perda do direito de gestão da unidade hospitalar pela Contratante;

12.4 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 inviabilizarem a continuidade de execução do presente instrumento;

12.5 Por exclusivo critério de conveniência e oportunidade da CONTRATANTE e CONTRATADA, a qualquer tempo, desde que seja NOTIFICADO com no mínimo 10 (dez) dias de antecedência, via AR, sem que haja aplicação de multa ou pagamento de indenização de qualquer natureza, ressalvado o pagamento dos serviços já prestados.

13 - DO RESPONSÁVEL TÉCNICO

13.1 A ADMINISTRAÇÃO GERAL da CONTRATANTE designará um Responsável Técnico, mediante portaria, devendo esta, ser encaminhada via ofício à CONTRATADA, com a identificação, qualificação e contatos telefônicos e de e-mail. O responsável técnico do contrato terá por responsabilidade a atividade de controle e a inspeção sistemática do objeto contratado, interagindo diretamente com a CONTRATADA em suas necessidades.

Anápolis – GO, 27 de outubro de 2017.

Elaborado por:

Thiago Guimarães Sobral

Thiago Guimarães Sobral
Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo
C.R.A/GO 12850

Fabiana Cintra de Oliveira Costa
Supervisora de Nutrição Clínica
HUAAn

Luzia Ferreira Arruda Guimarães
Nutricionista
CRN/1-7947
FASA Hospital de Urgências Dr. Henrique Santillo

AUTORIZADO
Em: 27/10/17

Avenida Brasil Norte, 3105 – Cidade Universitária – Anápolis – CEP 75083-440