

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS Nº 020/2025-C

Pelo presente instrumento particular, o **INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS**, Organização Social detentora do Contrato de Gestão nº 054/2020 firmado com Município de Mogi das Cruzes/SP, inscrita no CNPJ sob o nº 11.344.038/0025-75, com endereço na Rua Dom Antonio Candido de Alvarenga, nº 45, Sala 01 B, Centro, Mogi das Cruzes/SP, CEP 08.780-070, neste ato representada por seu Presidente, o **Sr. José Jorge Urpia Lima**, inscrito sob o CPF/MF nº 123.126.815-87 e portador da cédula de identidade RG nº 916317-42, doravante denominada **CONTRATANTE**, e, de outro lado, **MAXIMA DO BRASIL LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob nº 15.358.337/0001-42, com endereço na Rua Hermínia Lopes Lobo, nº 44, Vila Palmares, Santo André/SP, CEP 09.061-520, neste ato representada pela sua sócia administradora, a **Sra. Maria Elena Peleteiro Ferreira**, inscrita no CPF sob o nº 036.194.748-02, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, no final assinado na presença de 02 (duas) testemunhas, têm justo e contratado nos termos e estipulações das normas jurídicas incidentes neste instrumento, que mutuamente outorgam e aceitam, de acordo com as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços contínuos de produção e fornecimento de alimentação hospitalar, incluindo o fornecimento dos insumos necessários para elaboração, preparo, transporte e distribuição de refeições aos pacientes, acompanhantes e colaboradores, a fim de atender as necessidades relativas à Gestão, Operacionalização e Execução das Ações e Serviços de Saúde da UPA II – DRA. CORASI ALVES DE ANDRADE, nas condições e especificações constantes no Termo de Referência e na Proposta apresentada a **CONTRATANTE**, os quais passarão a ser parte integrante do presente ajuste, independentemente de sua transcrição.

Parágrafo Primeiro – Nenhuma modificação poderá ser introduzida nos detalhes e especificações e preços, sem o consentimento prévio, por escrito, do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo – Na necessidade de quaisquer outras disposições complementares, serão devidamente acrescentadas, das quais ambas as partes terão o conhecimento integral e a devida aceitação por meio de Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA – LOCAL DE EXECUÇÃO DO OBJETO

O objeto solicitado neste Contrato deverá ser executado no endereço abaixo:

- **UPA II – DRA. CORASI ALVES DE ANDRADE**, localizado na Avenida Kaoru Hiramatsu, nº 2390 - Braz Cubas, Mogi das Cruzes – SP.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA DESCRIÇÃO DO OBJETO

O objeto solicitado neste Contrato deverá ser executado, de acordo com a listagem abaixo, podendo haver acréscimo ou redução de acordo com a necessidade da Unidade, sendo atestado em Relatório de Evidências pelo Gestor do Contrato. Eventual necessidade de escopo que seja acessório e essencial a uma perfeita execução dos objetos aqui previstos poderá ocorrer mediante aditamento contratual desde que demonstrada sua economicidade;

Parágrafo Primeiro – Quanto aos serviços de nutrição:

- a) A prestação de Serviços de Nutrição e Alimentação, através do desenvolvimento de todas as atividades para o fornecimento das refeições destinadas para pacientes, acompanhantes e colaboradores que atuam na Unidade, a **CONTRATADA** deve assegurar uma alimentação balanceada e em condições higiênico-sanitárias adequadas, devendo ser fornecida diariamente, inclusive, Sábados, Domingos e Feriados;
- b) O **CONTRATANTE** cederá o espaço de refeitório, sendo de responsabilidade da **CONTRATADA**, a aquisição de demais equipamentos necessários para fornecimento das marmitas na Unidade, respeitando as normas vigentes;
- c) Elaborar cardápios diferenciados para datas especiais (Semana Santa, Dia das Mães, Festa Junina, Dia dos Pais, Natal, Ano Novo) e datas comemorativas do calendário da saúde (Dia da Enfermagem, Dia do Médico, dia do Assistente Social, dia do Biomédico, dia do Farmacêutico, Nutricionista, Psicólogo etc.) sem custos adicionais;
- d) O preparo das refeições deverá ter como referencial o exemplo de composição dos cardápios, descritos neste Termo de Referência, com possibilidade de eventuais alterações de porcionamento por tipo de dieta, variação das preparações, frequência dos tipos de carnes, mingaus diversos, sucos, chás, opções de pequenas refeições, porcionamento de frutas, substituições de itens, deverá ser validada pela equipe de nutrição da **CONTRATADA**;
- e) O Fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios em geral, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros),

- equipamentos necessários para a perfeita execução dos serviços, mão de obra especializada em número suficiente para garantir a qualidade do serviço e a satisfação dos destinatários, pessoal técnico, operacional e administrativo, em número suficiente para desenvolver as atividades previstas, observadas as normas vigentes da vigilância sanitária;
- f) Para o fornecimento das refeições, observar os hábitos alimentares e características dos comensais, incluindo respeito às restrições de saúde, religiosas e ideológicas do público, possibilitando desta forma, atendimento adequado às necessidades da Unidade de Saúde, bem como a operacionalização para o fornecimento, produção e distribuição de refeições gerais e especiais;
- g) O processo de produção das refeições, deverá utilizar o espaço físico disponível na Unidade de Saúde, ficando a **CONTRATADA** responsável pelos ajustes necessários e ou a complementação de equipamentos necessários a perfeita execução do objeto a ser contratado;
- h) As refeições como desjejum, almoço, e jantar serão produzidas e fornecidas de acordo com as composições, porcionamentos e variações definidas conforme especificações validadas pela equipe de nutrição da **CONTRATADA**;
- i) Atender as solicitações de dietas especiais para colaboradores da Unidade mediante prescrição Médica e/ou Nutricional (diabéticos, hipertensos, renais, celíacos e intolerantes à lactose);
- j) Durante o preparo e porcionamento das refeições deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Branda Hipossódica Diabetes Mellitus, Pastosa Hipercalórica, etc. Os alimentos fornecidos podem ser refinados ou integrais conforme orientação da equipe de nutrição;
- k) Todas as refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e in natura, podendo a **CONTRATANTE** emitir parecer negativo formal da matéria prima utilizada;
- l) Não serão aceitas preparações de refeições à base de aparas de carne no prato proteico (carnes), reutilização de óleo de frituras e reutilização de sobras, ainda que limpas;
- m) Os cardápios (dietas livres e sua derivação para dietas especiais) serão elaborados por profissional Nutricionista e enviados à Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde com 30 (trinta) dias de antecedência do início de sua execução, para serem avaliados e indicadas as alterações e/ou correções necessárias;
- n) A Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir do recebimento dos cardápios, para avaliá-los e indicar as alterações e/ou correções que se fizerem necessárias, devolvendo os formalmente;
- o) A prestadora do serviço de alimentação terá um prazo de 7 (sete) dias úteis, a partir da devolução dos cardápios, para efetuar todas as alterações e/ou correções solicitadas pela

- Unidade de Saúde. Os cardápios alterados e/ou corrigidos deverão ser reencaminhados formalmente à Seção de Nutrição e Dietética para aprovação final;
- p) Eventuais alterações nos cardápios durante o período de execução dos mesmos, solicitadas pelo **CONTRATANTE** ou promovidas pela **CONTRATADA**, deverão ser realizadas e comunicadas, por escrito, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas do preparo das refeições;
 - q) O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela **CONTRATADA**, de maneira a observar sua aceitação, apresentação, porcionamento e temperatura das refeições servidas, para se necessárias alterações, visando um atendimento adequado do serviço;
 - r) As medições quantitativas das refeições são repassadas mensalmente, após conferência do Nutricionista responsável técnico do SND, juntamente com o setor financeiro da **CONTRATADA**, para análise financeira e de acordo com a tabela no **Anexo II** do Termo de Referência, informando a média mensal das refeições;
 - s) Os horários de distribuição das refeições devem acontecer de acordo com o **Anexo III** do Termo de Referência, obedecendo aos Padrões de Procedimentos Operacionais (POP'S) para os casos de Alimentação Transportada visando as Normas da Vigilância Sanitária, bem como o automóvel utilizado para o transporte dos alimentos;
 - t) Para o desenvolvimento do Serviço de Nutrição na Unidade, em todos os dias da semana, se faz necessário a disponibilização de Auxiliares de Cozinha, Copeiros, Cozinheiros, Estoquista, um Técnico de Nutrição e dois Nutricionistas para realizar atendimentos clínicos em leito, dimensionados para o atendimento do serviço previsto neste Contrato, sendo a contratação e treinamentos de responsabilidade da **CONTRATADA**, garantindo a cobertura de férias. A **CONTRATADA** deve observar a carga horária estabelecida em Convenção Coletiva das categorias de seus funcionários alocados no Contrato;
 - u) A prestadora de serviço deve ter dois profissionais Nutricionistas, sendo um Responsável Técnico, e um Técnico de Nutrição que deverá supervisionar tecnicamente as etapas do processo de produção, transporte e distribuição das refeições;
 - v) A Nutricionista e a Técnica de Nutrição da **CONTRATADA** ficarão responsáveis pelo desenvolvimento de atividades técnicas como: escala, planejamento de compras, confecção de cardápios, monitoramento dos POP'S e planilhas de controle em boas práticas de produção, higiene e saúde do manipulador e treinamentos, etc;
 - w) O horário de funcionamento do SND e a escala de trabalho dos funcionários, prestadores de serviço, devem ser direcionadas e aprovadas pelo Nutricionista RT da **CONTRATADA** e Diretoria Administrativa do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo – Acerca do porcionamento e acondicionamento:

- a) Cumprir com horário de distribuição, determinado pela **CONTRATANTE**, para o fornecimento de alimentação, na composição, na incidência e na quantidade da gramagem previstos no cardápio;
- b) Os líquidos, quando não produzidos nas Unidades de distribuição, deverão ser envasados e transportados em recipientes isotérmicos na capacidade adequada para suprir a necessidade do quantitativo de colaboradores, pacientes e acompanhantes;
- c) Os sucos devem ser ofertados, em todos os horários das refeições, em copo descartável com tampa. Serão acondicionados sob refrigeração ou em refresqueiras elétricas ou garrações térmicos;
- d) As preparações servidas quentes, devem ser ofertadas de forma a garantir o controle de tempo e temperatura do alimento, acondicionadas em equipamentos e recipientes térmicos e/ou isotérmicos, conforme as normas regulamentadoras (RDC n. 216/2004). Todas as preparações devem ser distribuídas em embalagens apropriadas para tal fim, sem haver prejuízos, no controle de temperatura e nas condições higiênico-sanitárias do alimento;
- e) As frutas devem ser ofertadas, devidamente higienizadas e embaladas, de modo a garantir à integridade do alimento, protegidas, sem causar nenhuma exposição;
- f) Os alimentos servidos frios, como as saladas, devem permanecer à temperatura de 10° C, por até quatro horas. Os alimentos servidos quentes devem ficar à temperatura acima de 60° C por até seis horas em balcões térmicos de acordo a resolução RDC n. 216/2004;
- g) As dietas deverão ser acondicionadas de acordo com as especificações seguintes:
 - i. Bolos, pães e frutas: em embalagem plástica ou isopor revestido com filme plástico, transparente, atóxico e inodoro, individualmente, a fim de preservar e conservar a integridade dos alimentos, sendo que bolos e pães também deverão conter etiqueta identificando, lote, data de fabricação e validade;
 - ii. Mingau: em recipiente isopor (térmico), com tampa, atóxico, inodoro, acompanhado de kits individuais de colher descartável e guardanapo;
 - iii. Bebidas (suco): em recipiente plástico transparente, com tampa, atóxico, inodoro, devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar e data do preparo);
 - iv. Vitamina, iogurte e coquetel, serão servidos em copo individual descartável com tampa, com identificação do paciente, atóxico e inodoro, na cor branca ou translúcida;
 - v. Bebidas (café, chá e leite): em recipiente térmico com material de isopor com tampa, atóxico, inodoro, devidamente identificadas (nome da preparação, com açúcar ou sem açúcar e data do preparo);

- vi. As refeições (geral, branda, pastosa e restritas), deverão ser entregues em embalagens individuais (MO90 F-3; HF100 F-3, etc.), descartáveis, resistentes, com tampa, acompanhadas de kits individuais de colher descartável e guardanapo.

Parágrafo Terceiro – Com relação ao transporte da refeição:

- a) Quando for necessário realizar transporte de refeições, o veículo deve ser fechado, em perfeito estado de conservação e higiene, logo após seu acondicionamento, em caixas térmicas (Hot box - caixa com isolamento térmico que permite acondicionamento de alimentos em cubas), conservando a temperatura do produto. Para as refeições prontas para consumo imediato, a temperatura de conservação para alimentos frios, deve ser ao redor de 4°C à 6°C, não ultrapassando 10°C ou acima de 65°C para alimentos quentes, seguindo as normas da Portaria CVS-15, de 7.11.91;
- b) A logística de entrega das principais refeições como almoço e jantar, deverá ser previamente acordada e aprovada pela nutricionista RT do **CONTRATANTE**;
- c) As refeições deverão ser entregues até uma hora antes do horário determinado para as distribuições, assim, o alimento estará na temperatura adequada para consumo dos pacientes e colaboradores da Unidade;
- d) As refeições dos pacientes deverão ser entregues acompanhadas de kits individuais contendo guardanapo e talheres descartáveis (garfo e faca), em quantidade equivalente ao número de refeições fornecidas;
- e) Nas refeições fornecidas deverão ser respeitadas todas as características das dietas e suas derivações, como por exemplo, Geral, Branda Hipossódica, Diabetes Mellitus, Pastosa, Hipercalórica, etc;
- f) Os alimentos preparados mantidos na área de armazenamento ou aguardando o transporte ou distribuição devem estar identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;
- g) O armazenamento e o transporte do alimento preparado, da distribuição até a entrega ao consumo, devem ocorrer em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária. A temperatura do alimento preparado deve ser monitorada durante essas etapas;
- h) Caso haja a necessidade de refeição transportada, os meios de transporte do alimento preparado devem ser higienizados, sendo adotadas medidas a fim de garantir a ausência de vetores e pragas urbanas. Os veículos devem ser dotados de cobertura para proteção da carga, não devendo transportar outras cargas que comprometam a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado;

- i) O veículo deve ser mantido em perfeito estado de conservação e higiene. A limpeza deve ser efetuada com água potável da rede pública ou tratada com hipoclorito de sódio a 2,5%, na diluição de 10ml (01 colher de sopa rasa) em um litro de água, com remoção de todos os resíduos. No caso de resíduos gordurosos devem ser utilizados detergentes neutros para a sua completa remoção;
- j) Os veículos de transporte dos alimentos devem possuir Certificado de Vistoria, de acordo com o Órgão Sanitário responsável e Certificado de Controle de vetores e pragas urbanas (RDC n. 216/2004 / Portaria CVS-15, de 7.11.91);
- k) O transporte e entrega das refeições deverão ser supervisionados pela CONTRATADA, de maneira a observar as condições de conservação e higiene do veículo, apresentação, acondicionamento e temperatura das refeições, para se necessário solicitar adequações, visando um atendimento adequado do serviço, no âmbito de refeição transportada;
- l) A **CONTRATADA** será responsável fornecimento de refeições, gêneros e produtos alimentícios tal como a quantidade estimada na tabela abaixo, devendo apresentar na sua cotação o valor unitário em cada um dos itens:

TIPO DE REFEIÇÃO MARMITEX	QUANTIDADE ESTIMADA DE PACIENTE	QUANTIDADE ESTIMADA DE COLABORADORES	QUANTIDADE ESTIMADA DE ACOMPANHANTE	QUANTITATIVO TOTAL
DESJEJUM	14	50	14	2.340
ALMOÇO	14	48	14	2.280
JANTAR	14	28	14	2.280

- m) Os serviços serão executados em horários que sejam acordados e convenientes para o **CONTRATANTE** de forma que não cause perturbação, constrangimento ou atrapalhe os demais serviços do local;
- n) Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a **CONTRATADA** se responsabiliza pela aquisição de 01 (uma) estufa para manter a alimentação aquecida, 02 (dois) micro-ondas, 01(uma) suqueira, 03 garrafas térmicas (para café, leite e chá) de 06 litros cada e 03 bebedouros e troca de filtros;
- o) Fica a **CONTRATADA** responsável pela aquisição de todos os materiais descartáveis, para o fornecimento das refeições, principalmente em períodos de pandemia e/ou emergenciais para todos os comensais, como: marmitex de isopor com divisória, cumbucas de isopor, pratos e talheres (garfo, faca e colher) e guardanapos e outros que se fizerem necessários para a execução dos serviços.

CLÁUSULA QUARTA – DOS PRAZOS

O presente contrato vigorará pelo prazo de 12 (doze) meses, tendo seu início em 14 de janeiro de 2025 e seu encerramento em 13 de janeiro de 2026, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo firmado entre as partes.

Parágrafo Único – Este Contrato estará integralmente condicionado à vigência do Contrato de Gestão nº 054/2020 firmado com Município de Mogi das Cruzes/SP, devendo durar somente enquanto este último vigor.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pelo cumprimento do objeto deste Contrato será pago o **valor sob demanda**, mediante a efetiva prestação dos serviços, conforme valores unitários extraídos da Proposta de Preço apresentada pela **CONTRATADA**, que faz parte integrante do presente contrato, independentemente de sua transcrição, mediante a emissão do relatório de evidências e da Nota Fiscal/Fatura:

COLABORADOR	
REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	R\$ 6,48
ALMOÇO	R\$ 22,15
JANTAR	R\$ 22,15

PACIENTE	
REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	R\$ 6,48
ALMOÇO	R\$ 22,15
JANTAR	R\$ 22,15

ACOMPANHANTE	
REFEIÇÃO	VALOR UNITÁRIO
DESJEJUM	R\$ 6,48
ALMOÇO	R\$ 22,15
JANTAR	R\$ 22,15

Parágrafo Primeiro – O pagamento dar-se-á em até 30 (trinta) dias após a entrega da Nota Fiscal/Fatura, através de transferência em conta fornecida pela **CONTRATADA** na Nota Fiscal/Fatura, sendo vedada a emissão e pagamento através de boleto bancário.

Parágrafo Segundo – As Notas Fiscais deverão ser emitidas em favor do CNPJ informado no preâmbulo entre o dia 1º ao dia 15º do mês seguinte à execução do objeto, contendo minimamente o número do contrato em referência e os dados bancários para depósito, devendo a conta estar vinculada ao CNPJ de titularidade da **CONTRATADA**.

Parágrafo Terceiro – Estão inclusos no preço acima, todos os tributos, inclusive ICMS, ISS e Imposto de Renda, e outros encargos e obrigações trabalhistas e previdenciárias, lucros, fretes e demais despesas incidentes, tais como taxa de administração, suprimentos de gêneros alimentícios e embalagens, enfim, todos os custos necessários para a perfeita execução, assim que nada mais poderá ser cobrado do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Quarto – A superveniência na majoração de alíquotas ou a criação de novos Tributos, Contribuições Sociais instituídos com vinculação a existência de contrato de trabalho dos empregados inerentes a este contrato, ocorridos na vigência deste, constituirão custos para a **CONTRATADA**.

Parágrafo Quinto – O valor relativo a eventuais serviços extras não previstos neste Contrato, quando solicitados e/ou autorizados expressamente pelo **CONTRATANTE**, será previamente ajustado por escrito mediante Termo Aditivo.

Parágrafo Sexto – As isenções específicas deverão ser comprovadamente apresentadas ao **CONTRATANTE**, bem como declaração firmada pela **CONTRATADA** justificando a sua isenção.

Parágrafo Sétimo – Ocorrendo atraso na apresentação da Nota Fiscal/Fatura, o vencimento ficará automaticamente prorrogado por período equivalente, sem ônus ao **CONTRATANTE**.

Parágrafo Oitavo – Caso seja constatado algum erro na Nota Fiscal/Fatura, será a mesma devolvida e o respectivo pagamento suspenso até a sua efetiva correção, sem que isso implique na paralisação do objeto ora contratado, bem assim a incidência de juros, reajuste ou multa.

Parágrafo Nono – Os pagamentos referentes ao cumprimento do contrato supracitado, estão condicionados à apresentação da Nota Fiscal/Fatura que deverão ser apresentadas junto com as

seguintes certidões negativas de débitos ou positivas com efeito negativa, abrangendo a data de pagamento da Nota Fiscal/Fatura:

- a) Certidão Negativa de Débitos relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União -Federal e INSS;
- b) Certidão Negativa de Débitos Tributários - Estadual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Mobiliários – Municipal;
- d) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS, mediante apresentação de Certificado de Regularidade de Situação – CRF;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

Parágrafo Décimo – O pagamento será efetuado somente mediante crédito em conta bancária de titularidade do Contratado, sendo vedada a emissão de boleto.

Parágrafo Décimo Primeiro – Os pagamentos descritos acima estarão condicionados ao recebimento, por parte do **CONTRATANTE**, dos recursos previstos no Contrato de Gestão nº 054/2020 celebrado com o Município de Mogi das Cruzes/SP.

Parágrafo Décimo Segundo – Na hipótese de atraso no repasse dos valores do Contrato de Gestão nº 054/2020 celebrado com o Município de Mogi das Cruzes/SP, a **CONTRATADA** declara, desde este momento, que não terá direito a qualquer remuneração compensatória, a qualquer título, isentando o **CONTRATANTE** de qualquer ônus sobre as parcelas atrasadas.

CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da **CONTRATADA**, sem prejuízo de outras previstas neste Contrato:

- a) Executar o objeto contratado através da fixação de parâmetros técnicos e a tempo certo, obedecendo as condições e prazos estipulados entre as partes;
- b) Submeter ao **CONTRATANTE**, para prévia aprovação escrita, todo serviço que se fizer necessário à sua participação;
- c) Respeitar e fazer com que sejam respeitadas as normas atinentes ao bom funcionamento dos serviços prestados pelo **CONTRATANTE** e aquelas relativas ao objeto do Contrato;
- d) Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, o objeto do presente contrato, nem subcontratar quaisquer das prestações a que está obrigada sem prévio consentimento, por escrito, do **CONTRATANTE**;

- e) Manter, durante todo o período de vigência do Contrato, todas as condições que ensejaram a contratação, particularmente no que tange à regularidade fiscal, qualificação técnica e cumprimento do objeto;
- f) Cuidar da regularidade obrigacional derivada do vínculo e subordinação com o pessoal envolvido direta ou indiretamente na execução do Contrato, adimplindo com toda e qualquer obrigação fiscal e trabalhista decorrente da prestação de serviços dos seus cooperados/funcionários;
- g) Atuar conforme as normas estabelecidas pelos Órgãos de fiscalização profissional de sua especialidade e obedecer às normas legais vigentes na ANVISA e Ministério da Saúde aplicáveis ao **CONTRATANTE**, bem como atender todas as resoluções normativas pertinentes ao objeto do Contrato;
- h) Dar esclarecimentos sobre qualquer procedimento, o mais breve possível, a contar do recebimento de notificação para tal mister;
- i) Submeter-se à fiscalização a ser realizada pelo **CONTRATANTE**, ou qualquer Órgão fiscalizador, relativa à objeto pactuado, conforme regras estabelecidas nos protocolos internos e padronização do **CONTRATANTE** e do nosocômio onde será executado o objeto;
- j) Comunicar, por escrito, imediatamente, a impossibilidade de execução de qualquer obrigação contratual, para adoção das providências cabíveis;
- k) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em decorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados quando da execução do objeto, sendo defeso invocar o Contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações ao **CONTRATANTE**;
- l) Executar o objeto contratado com o máximo de zelo, bem como seguir rigorosamente as especificações e normas pertinentes em vigência;
- m) Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus funcionários, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita, sendo defeso invocar o Contrato para eximir-se de qualquer responsabilidade ou obrigação, bem como transferir o ônus financeiro decorrente dessas obrigações ao **CONTRATANTE**;
- n) Dar ciência ao **CONTRATANTE**, imediatamente e por escrito, de qualquer anormalidade que verificar durante a execução do objeto;
- o) Atender a qualquer convocação do **CONTRATANTE** para esclarecimentos a respeito da execução do objeto ora contratado;

- p) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante ao objeto do Contrato, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a execução do objeto;
- q) Deverá submeter-se às políticas e práticas de Compliance do **CONTRATANTE**, devendo ser acessadas através do site <https://ints.org.br/wpcontent/uploads/2022/04/Anexo-9-Codigo-de-Conduta-de-Terceiros-doINTS.pdf>;
- r) Ser avaliado periodicamente pelo **CONTRATANTE** observado as condições de fabricação ou execução do escopo, controle de qualidade, forma de armazenamento e transporte, quando aplicáveis, com o intuito de garantir a qualidade do objeto oferecido, seguindo o que preconiza a política e procedimento de avaliação de fornecedores do INTS;
- s) Permitir que o **CONTRATANTE** realize visitas técnicas ao seu estabelecimento, quando necessário;
- t) Preencher formulários e apresentar informações relacionadas ao Contrato, quando solicitado. A má qualidade do cumprimento do objeto contratado poderá ensejar a rescisão contratual por justo motivo;
- u) Manter o mais absoluto sigilo e confidencialidade no tocante aos serviços, documentos, pesquisas, entrevistas e demais informações apuradas ou de que tome conhecimento durante a prestação dos serviços;
- v) Permitir e facilitar a inspeção dos serviços, prestando todas as informações e apresentando todos os documentos que lhe forem solicitados;
- w) Qualquer alteração na sistemática estabelecida deverá primeiramente ser submetida à consideração do **CONTRATANTE**, com respectiva justificativa a quem caberá decidir a orientação a ser adotada;
- x) Responder, exclusivamente, perante seus fornecedores, não possuindo o **CONTRATANTE** qualquer responsabilidade perante aqueles;
- y) Utilizar as melhores técnicas e práticas disponíveis para a execução dos serviços identificados neste Contrato, empregando seus funcionários e prepostos com o devido treinamento e qualificação para a execução dos serviços;
- z) Atender fiel e diligentemente os interesses do **CONTRATANTE**, agendando reuniões ou participando das agendadas com e pelo mesmo sempre que houver necessidade;
- aa) Ofertar as refeições devidamente identificadas e acondicionadas, conforme padronizado pela SND da Unidade de Saúde nos locais, horários, no prazo e nas condições estipuladas pelo nutricionista RT da **CONTRATADA**;

- bb) Zelar para que as áreas utilizadas para o preparo, porcionamento e distribuição de refeições e água filtrada gelada a pacientes e colaboradores mantenham-se em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos Órgãos competentes, com o fornecimento de todos os insumos e equipamentos necessários à sua execução;
- cc) Zelar pela alimentação fornecida preservando a integridade do preparo, armazenamento e distribuição, promovendo a correção ou substituição no total ou em parte da alimentação em que não estejam no padrão de qualidade e higiene exigidas pelas normas higiênicas sanitárias da Vigilância Sanitária e pelo **CONTRATANTE**;
- dd) Assumir todas as despesas relativas à aquisição dos gêneros alimentícios e insumos necessários ao preparo de todas as refeições especificadas neste Termo, assim como todas as demais despesas decorrentes da execução contratual, sem qualquer acréscimo ou responsabilidade ao **CONTRATANTE**, seja de forma solidária ou subsidiária quanto ao cumprimento de suas obrigações;
- ee) Manter em serviço permanente na unidade de produção de refeições, inclusive nos finais de semana e feriados, equipe composta por Nutricionistas, e Técnicos em Nutrição e Dietética devidamente habilitados e inscritos no respectivo Conselho, bem como quadro operacional devidamente qualificado, em número suficiente para atendimento diurno e noturno de forma a garantir o fornecimento do objeto solicitado;
- ff) Manter esquema alternativo de trabalho ou plano de contingência para situações emergenciais, tais como: falta de água, energia elétrica, gás, vapor, quebra de equipamentos, problemas com o veículo para transporte de refeições, greves e outros, assegurando a manutenção do atendimento diário adequado;
- gg) Corrigir em até 24 horas as inadequações detectadas e comunicadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde. Em caso de impossibilidade de observância do prazo assinalado a **CONTRATADA** deverá formalmente registrar, para avaliação, os motivos do não cumprimento da exigência;
- hh) Zelar pela qualidade dos gêneros alimentícios fornecidos, servindo alimentos frescos, de boa procedência, isentos de contaminação física, química, microbiológica e que atenda a toda a legislação inerente à atividade;
- ii) Manter atualizado, o manual de boas práticas e procedimentos operacionais padronizados;
- jj) Elaborar e apresentar fichas técnicas de acordo com todas as preparações oferecidas aos pacientes nas diferentes consistências (líquida até normais) e dietas especializadas como diabetes, insuficiência renal, hipossódica, hipolipídica, hiperproteica, hipercalórica, entre outras. Estas deverão conter macronutrientes e os principais micronutrientes como cálcio, ferro, sódio, potássio, fósforo e/ou outro que for necessário conforme especificações de cada dieta constante em manual;

- kk) Fornecer aos seus trabalhadores as vestimentas adequadas, informando-os da obrigatoriedade do uso diário dos equipamentos de proteção individual (EPI), como calçados antiderrapantes, uniforme, luvas de aço inoxidável, luvas anticorte de nylon, touca/gorro, jaleco, entre outros;
- ll) Realizar, sem ônus o **CONTRATANTE**, trimestralmente ou quando necessário, treinamento com sua equipe técnica e com funcionários novatos, enfocando os padrões de dietas hospitalares que serão fornecidas ao **CONTRATANTE** e procedimentos de higiene durante a manipulação, porcionamento, distribuição e transporte das refeições. Este treinamento deverá ser comprovado ao **CONTRATANTE** mediante apresentação de conteúdo programático e lista de presença assinada pelos participantes;
- mm) Manter em condições adequadas as instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições e o meio de transporte das refeições, conforme disposições contidas na RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002;
- nn) Realizar sem ônus, coleta diária de amostras de alimentos, em sua unidade produtora e de distribuição, de todas as preparações e refeições, obedecendo aos critérios técnicos constantes na legislação sanitária vigente. As amostras deverão ser identificadas com o nome refeição, preparação, dieta, data e horário da coleta, devendo ser adequadamente acondicionadas, por um período de 72 horas, visando o monitoramento da qualidade das refeições fornecidas e outras providências que se fizerem necessárias;
- oo) Será utilizado na aferição um check list de verificação baseado na RDC/ANVISA nº 275, de 21 de outubro de 2002, sendo considerado satisfatório um resultado igual ou superior a 76%;
- pp) As condições das instalações físicas da cozinha industrial onde serão preparadas as refeições, os equipamentos e utensílios necessários ao preparo das refeições serão aferidos periodicamente durante a vigência do Contrato, em vistoria que será realizada por equipe de colaboradores designados pela Diretoria da Unidade;
- qq) A **CONTRATADA** é responsável pela entrega das refeições e dietas até o leito do paciente, bem como os instrumentais e equipamentos necessários para entrega (carrinho de distribuição fechado e térmico, de aço inox, bandejas de aço inox, descartáveis, etiquetas de identificação da dieta, EPI de proteção para o funcionário, etc.);
- rr) As refeições deverão estar identificadas com o nome completo do paciente, data de nascimento, nome da mãe e o tipo da dieta;

- ss) A Nota Fiscal deverá ser protocolizada na Unidade do **CONTRATANTE**, mediante entrega física do documento e/ou envio para o endereço eletrônico indicado pelo **CONTRATANTE**;
- tt) Em caso de irregularidade em qualquer das certidões, o pagamento será obstado até que a **CONTRATADA** regularize a pendência verificada. Para o caso de certidão positiva com efeito de negativa, não haverá óbice;
- uu) Para o desenvolvimento das atividades rotineiras, na prestação de serviço, a **CONTRATADA** se responsabiliza pela aquisição de todos os equipamentos, móveis e utensílios para a montagem do SND, como:
 - i. Fornecer equipamentos industriais necessários a execução do serviço, tais como: micro-ondas, freezer, refrigerador, utensílios de cozinha (panelas, peneiras, jarra de suco e água, estufa, galheteiros e utensílios de servir, etc.), liquidificadores, palets montáveis, garrafas térmicas, carrinho térmico fechado de distribuição de refeição para pacientes em aço inox, bandejas de aço inox;
 - ii. Aquisição de todos os materiais descartáveis, para o fornecimento das refeições, principalmente em períodos de pandemia e/ou emergenciais para todos os comensais, como: quentinhas de isopor com divisória, cumbucas de isopor, pratos e talheres (garfo, faca, colher e canudo), guardanapos, sacos de proteção, copos e tampas descartáveis de 200ml, 250ml e 300ml para dietas líquidas, semilíquidas e hidratação.
- vv) Em especial, as dietas de pacientes e acompanhantes devem ser ofertadas imprescindivelmente em descartáveis. Reforça também a necessidade do SND na disponibilização de sachês individuais de açúcar, adoçante, sal e azeite de oliva, na oferta das refeições;
- ww) A **CONTRATADA** tem responsabilidade na aquisição e calibração de equipamentos de controle de temperatura (termômetros digitais para alimento, geladeiras e freezer), imprescindível no desenvolvimento de boas práticas de produção. Além disso, realizar manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos relacionados ao Serviço de Nutrição, independentemente de serem da **CONTRATADA** ou do **CONTRATANTE** desde que estejam sendo utilizados pelo SND;
- xx) A aquisição e reposição de fardamentos e de todos os EPI'S para os funcionários do SND desenvolver suas atividades, conforme as normas regulamentadoras de Segurança e Saúde Ocupacional (NR6 e NR32) e de Boas práticas para Serviço de Alimentação (RDC216/04), torna-se obrigatoriedade da **CONTRATADA**, assim como o abastecimento de materiais de papelaria e escritório, etiquetas para identificação de dietas, materiais/equipamentos de informática, os produtos de

higienização para hortifruti, ambientes, bancadas, e utensílios, especializados para áreas hospitalares;

- yy) Manter rotina de controle dos profissionais e acompanhantes que consumam a refeição da Unidade e enviar periodicamente (conforme acordado com a gestão da Unidade).

Parágrafo Único – A **CONTRATADA** se compromete a exibir todo e qualquer documento relacionado ao cumprimento de suas obrigações trabalhistas e previdenciárias, licenças, exames, habilitações e certificados de cursos de seus funcionários, bem como todo e qualquer documento relacionado aos seus veículos.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do **CONTRATANTE**, sem prejuízo de outras previstas neste contrato:

- a) Exercer o acompanhamento e a fiscalização do objeto contratado quanto as quantidades, prazos e especificações, notificando a **CONTRATADA** por escrito para que tome as providências necessárias caso observado não conformidade para o efetivo cumprimento do Contrato, bem como rejeitar todo e qualquer material que não atendam as especificações contidas no presente contrato. Caso não sejam corrigidas as não conformidades em tempo hábil, cabe ao **CONTRATANTE** aplicar as devidas sanções;
- b) Prestar as informações e os esclarecimentos em tempo hábil, que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA** para o melhor cumprimento do Contrato;
- c) Notificar a **CONTRATADA**, por escrito ou e-mail, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas nos serviços, para que sejam adotadas as medidas corretivas necessárias;
- d) Editar normas complementares para o gerenciamento da execução do Contrato em razão de exigência dos órgãos de controle e fiscalização aos quais o Contrato de Gestão que a Unidade esteja vinculada ou subordinada;
- e) Glosar do valor do Contrato eventuais prejuízos causados pela **CONTRATADA**, de qualquer natureza, bem como valores decorrentes de passivos trabalhistas e fiscais, gerada e não adimplidos pela **CONTRATADA**;
- f) Comunicar à **CONTRATADA**, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido;
- g) Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da **CONTRATADA**, através de comissão/profissional especialmente designado;

- h) Efetuar o pagamento na forma e nos prazos estabelecidos na contratação, bem como as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/fatura fornecida pela **CONTRATADA**, devendo a **CONTRATADA** enviar o relatório de evidências antecipadamente para validação do supervisor de área do **CONTRATANTE**;
- i) Avaliar periodicamente a **CONTRATADA** observando as condições de fabricação ou execução do escopo, controle de qualidade, forma de armazenamento e transporte, quando aplicáveis, com o intuito de garantir a qualidade do objeto oferecido, seguindo o que preconiza a política e procedimento de avaliação de fornecedores do INTS;
- j) Requisitar diariamente à **CONTRATADA** as refeições a serem fornecidas, conforme os horários de distribuição, obedecendo os prazos e normas da Unidade de Saúde;
- k) Avaliar e aprovar previamente, os cardápios mensais elaborados pela **CONTRATADA**;
- l) Atestar as notas fiscais/fatura de fornecimento e efetuar os pagamentos à **CONTRATADA** nas condições estabelecidas no Contrato;
- m) Permitir o acesso de funcionários da **CONTRATADA** ao local de entrega, desde que sejam observadas as normas de segurança;
- n) Fiscalizar e supervisionar a execução do fornecimento das refeições objeto deste Contrato;
- o) Exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela **CONTRATADA**, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;
- p) Notificar a **CONTRATADA** de qualquer irregularidade encontrada no fornecimento das refeições;
- q) Comunicar por escrito a **CONTRATADA** as inadequações observadas pela equipe de fiscalização da Seção de Nutrição e Dietética da Unidade de Saúde e solicitar as providências necessárias para as correções delas;
- r) Examinar a qualidade dos gêneros alimentícios, vetando a utilização de gêneros e/ou alimentos que apresentem condições impróprias ao consumo;
- s) Verificar as condições de higiene e de conservação das dependências, manipuladores, equipamentos e utensílios utilizados para a produção, transporte e distribuição das refeições da **CONTRATADA**;
- t) Abster-se de emanar qualquer ordem direta a funcionário da **CONTRATADA**, devendo dirigir-se exclusivamente aos supervisores, encarregados e gestores desta, a fim de se fazer cumprir qualquer exigência;
- u) Fornecer mensalmente, e sempre que for solicitado os laudos microbiológicos da análise da potabilidade da água que é utilizada no preparo das refeições fornecidas para a unidade;
- v) Fornecer mensalmente os laudos microbiológicos dos alimentos na periodicidade do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único – O presente contrato não implica em qualquer vínculo de solidariedade entre os contratantes, ficando cada qual responsável pelas obrigações derivadas de suas respectivas atividades, sejam elas de caráter fiscal, trabalhista, previdenciário, sem exclusão de qualquer outra.

CLÁUSULA OITAVA – RESPONSABILIDADE TRABALHISTA

O objeto ora contratado não enseja qualquer tipo de vínculo, inclusive trabalhista, entre a **CONTRATADA**, seus propositos, prestadores de serviço e empregados, com o **CONTRATANTE**; respondendo aquele por todas as obrigações decorrentes de sua posição de empregador e **CONTRATANTE** dos profissionais porventura contratados para lhe auxiliar na execução deste pacto - não se estabelecendo entre estes e o **CONTRATANTE** ou entre esta e a **CONTRATADA**, qualquer tipo de solidariedade em relação aos mesmos.

CLÁUSULA NONA – RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido imediatamente, em caso de rescisão do Contrato de Gestão nº 054/2020 celebrado com o Município de Mogi das Cruzes/SP, mediante o envio de notificação extrajudicial à **CONTRATADA**, apenas para formalização, sem qualquer indenização cabível, como também poderá ser rescindido, por quaisquer das partes, a qualquer tempo, mediante envio de notificação com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem que lhe caiba qualquer indenização, porém sem prejuízo do pagamento proporcional dos serviços já realizados.

Parágrafo Primeiro – O presente Contrato será considerado rescindido por justa causa, além dos demais motivos previstos em lei, independente de aviso, notificação ou interpelação judicial:

- a) Falência, recuperação judicial ou extrajudicial, dissolução ou liquidação de qualquer das partes;
- b) Inadimplência, por uma das partes, de quaisquer obrigações previstas no contrato, salvo em decorrência de caso fortuito ou força maior;
- c) Subcontratação ou cessão parcial ou total deste contrato a terceiros, sem autorização expressa da outra parte;
- d) Descumprimento de qualquer das cláusulas e condições estabelecidas neste instrumento.

Parágrafo Segundo – Na ocorrência de sucessão da **CONTRATADA**, o presente Contrato poderá prosseguir ou ser rescindido, a critério exclusivo da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA – RESPONSABILIDADES FISCAIS

O **CONTRATANTE** se responsabiliza pela retenção que lhe impuser a Legislação vigente, das taxas e impostos incidentes sobre as faturas mensais da itens ora locados, bem como pelo recolhimento das mesmas aos respectivos órgãos credores.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESPONSABILIDADE CIVIL

A **CONTRATADA** responderá pelos danos causados ao **CONTRATANTE**, aos empregados, prestadores de serviços, prepostos, representantes ou terceiros, a que venha a dar causa, por ação ou omissão, em razão da execução do objeto deste contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA TOLERÂNCIA

Todas as obrigações decorrentes deste instrumento, se vencerão independentemente de qualquer notificação, interpelação ou aviso judicial ou extrajudicial. Qualquer tolerância no recebimento dos encargos em atraso, por qualquer das partes, não implicará em novação, permanecendo exigíveis as sanções contratuais independentemente de reforço.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – COMPROMISSO DA CONTRATADA

A **CONTRATADA**, neste ato, compromete-se a:

- a) Não utilizar mão de obra infantil, ressalvado o menor aprendiz nos termos lei;
- b) Não utilizar trabalho forçado ou equivalente;
- c) Respeitar a legislação ambiental.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

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 o código civil vigente, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, não se constituindo em novação ou renúncia ao direito de aplicar as sanções previstas neste contrato ou decorrentes de lei.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

O presente contrato será regido e interpretado em relação as leis de proteção de dados conforme a Legislação vigente de Proteção de Dados (LGPD - Lei Geral de Proteção de Dados) de acordo com as leis da República Federativa do Brasil (13.709/2018 e suas atualizações), além das demais normas e políticas de proteção de dados de cada país onde houver qualquer tipo de tratamento dos dados dos clientes, valendo-se para este contrato e incluindo também dados anteriores que possam já existir em nossa base de informações para proteção.

Parágrafo Primeiro – A **CONTRATADA**, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei 13.709/2018, tratando os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Segundo - A **CONTRATADA** se compromete a acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Terceiro – No manuseio dos dados a **CONTRATADA** deverá:

- a) Manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida;
- b) Manter ativo um procedimento para incidente de violações de segurança da informação, bem como manter sua equipe treinada para atuar nessa situação;
- c) Garantir, integralmente, os direitos dos titulares de dados de acordo com a legislação vigente, bem como diante suas bases legais de tratamento;
- d) Instituir políticas e procedimentos que fomentem as boas práticas na organização, juntamente com orientações e constante comunicação sobre a segurança da informação;
- e) Comprometer-se a estar em Conformidade aos padrões de boas práticas de governança e aos princípios gerais de LGPD e demais legislações aplicáveis, mediante art.46 e art.48;

- f) Garantir a realização efetiva do Relatório de Impacto à Proteção de Dados Pessoais, quanto à sua obrigatoriedade.

Parágrafo Quarto – Os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, com exceção da prévia autorização por escrito do **CONTRATANTE**, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações, salvo hipóteses previstas em lei.

Parágrafo Quinto – Caso a **CONTRATADA** seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar ao **CONTRATANTE** para que esta tome as medidas que julgar cabíveis.

Parágrafo Sexto – A **CONTRATADA** concorda em notificar ao **CONTRATANTE** imediatamente por escrito, caso tome conhecimento de incidente de segurança relativo aos dados pessoais que tenham sido disponibilizados/compartilhados com a **CONTRATADA** em razão do presente contrato, que possa acarretar risco ou dano relevante a estes ou na hipótese de receber qualquer notificação, reclamação ou solicitação da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (“ANPD”), conforme art. 48, por conta do tratamento de dados pessoais relacionados ao presente contrato.

Parágrafo Sétimo – Na assinatura desse contrato, a **CONTRATADA** consente e autoriza o tratamento de seus dados pessoais de acordo com a LGPD e da Política de Proteção de Dados do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Oitavo – O **CONTRATANTE** poderá tratar os dados da **CONTRATADA** de acordo com seu legítimo interesse, podendo inclusive prestar informações à autoridade de proteção de dados, ou terceiros que solicitarem informações da **CONTRATADA** relativas ao tratamento de Dados Pessoais, observando a legalidade do pedido, sem necessidade de novo consentimento.

Parágrafo Nono – A **CONTRATADA**, na assinatura desse contrato, dá consentimento e cede espontaneamente o uso gratuito do direito de sua imagem, voz, nome e dados, para o **CONTRATANTE**, que poderá utilizar esses dados em gravações audiovisuais internas e externas. Os dados serão armazenados por tempo indeterminado ou por determinação da autoridade nacional de proteção de dados, podendo ser utilizados para criação e divulgação de conteúdos institucionais em mídias sociais e em mídias impressas.

Parágrafo Décimo – A **CONTRATADA** será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao **CONTRATANTE** e/ou a terceiros diretamente resultantes do descumprimento pela **CONTRATADA** de qualquer das cláusulas previstas neste capítulo quanto a proteção e uso dos dados pessoais.

Parágrafo Décimo Primeiro – No caso de término do presente contrato, a **CONTRATADA** eliminará, nos termos dos arts. 15 e 16 da LGPD, todos os dados pessoais que teve acesso, em decorrência do presente contrato – exceto aqueles necessários para cumprir obrigações legais ou regulatórias – se responsabilizando por eventuais danos causados ao **CONTRATANTE** ou a terceiros, caso descumpra esta disposição.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS DECLARAÇÕES E GARANTIAS ANTICORRUPÇÃO

As partes declaram, neste ato, que estão cientes, conhecem e entendem os termos das leis anticorrupção brasileira e de quaisquer outras leis antissuborno ou anticorrupção aplicáveis ao presente contrato; assim como das demais leis aplicáveis sobre o objeto do presente contrato. Em especial a Lei nº 12.846/13, suas alterações e regulamentações, que dispõe sobre a responsabilização objetiva administrativa e civil de pessoas jurídicas, pela prática de ato contra a administração pública nacional ou estrangeira, também chamada de Lei Anticorrupção, comprometendo-se a abster-se de qualquer atividade que constitua uma violação das disposições destas Regras Anticorrupção.

Parágrafo Primeiro – As partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer outrem, se obrigam, no curso de suas ações ou em nome do seu respectivo representante legal, durante a consecução do presente Contrato, agir de forma ética e em conformidade com os preceitos legais aplicáveis.

Parágrafo Segundo – Na execução deste Contrato, nenhuma das partes, por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome ou de qualquer de suas afiliadas, tomando ou prestando serviços uma a outra, devem dar, prometer dar, oferecer, pagar, prometer pagar, transferir ou autorizar o pagamento de, direta ou indiretamente, qualquer dinheiro ou qualquer coisa de valor a qualquer funcionário ou empregado ou a qualquer autoridade governamental, concursados ou eleitos, em exercício atual de sua função ou a favor de sua nomeação, seus subcontratados, seus familiares

ou empresas de sua propriedade ou indicadas, consultores, representantes, parceiros, ou quaisquer terceiros, com finalidade de: influenciar qualquer ato ou decisão de tal Agente Público em seu dever de ofício; induzir tal Agente Público a fazer ou deixar de fazer algo em relação ao seu dever legal; assegurar qualquer vantagem indevida; ou induzir tal Agente Público a influenciar ou afetar qualquer ato ou decisão de qualquer Órgão Governamental.

Parágrafo Terceiro – Para os fins da presente Cláusula, as partes declaram neste ato que:

- a) Não violaram, violam ou violarão as Regras Anticorrupção estabelecidas em lei;
- b) Têm ciência de que qualquer atividade que viole as Regras Anticorrupção é proibida e que conhece as consequências possíveis de tal violação.

Parágrafo Quarto – Qualquer descumprimento das regras Anticorrupção pelas partes, em qualquer um dos seus aspectos, ensejará a rescisão motivada imediata do presente instrumento, independentemente de qualquer notificação.

Parágrafo Quinto – "Órgão Governamental", tal como empregado na presente disposição, denota qualquer governo, entidade, repartição, departamento ou agência mediadora desta, incluindo qualquer entidade ou empresa de propriedade ou controlada por um governo ou por uma organização internacional pública.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DAS NORMAS DE CONDUTA

A **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente, conhece e entende os termos do Código de Conduta de Terceiros, que pode ser encontrado no site do **CONTRATANTE**, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios, diretores, funcionários e agentes ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome, a cumprir os seus termos, sob pena da aplicação das sanções contratuais previstas.

Parágrafo Primeiro – No exercício da sua atividade, a **CONTRATADA** obriga-se a cumprir com as leis de privacidade e proteção dos dados relacionados ao processo de coleta, uso, processamento e divulgação dessas informações pessoais.

Parágrafo Segundo – A **CONTRATADA** obriga-se a manter sigilo de todas e quaisquer informações do **CONTRATANTE** que venham a ter acesso, como documentos, projetos e quaisquer materiais arquivados e registrados de qualquer forma, sejam originais ou cópias, de

quaisquer formas (gráficas, eletrônica ou qualquer outro modo), protegendo-as e não divulgando para terceiros.

Parágrafo Terceiro – A **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente, conhece e irá cumprir a Política Antissuborno e a Política de Brindes, Presentes e Hospitalidades do **CONTRATANTE**, que podem ser acessadas através do site: <http://ints.org.br/>.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA REALIZAÇÃO DE *DUE DILIGENCE* DE INTEGRIDADE

Para atender aos padrões de integridade do **CONTRATANTE**, a **CONTRATADA** obriga-se a fornecer informações sobre sua estrutura organizacional, relacionamento com agentes públicos, histórico de integridade, relacionamento com terceiros e seus controles de integridade.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DAS SANÇÕES

A parte **CONTRATADA** que descumprir as obrigações assumidas através deste Contrato estará sujeita às sanções de advertência formal, aplicação de multa contratual, no percentual de até 5% (cinco por cento) do valor global do Contrato, bem como a rescisão do contrato e/ou a sua inclusão na Lista Restrita do **CONTRATANTE**.

Parágrafo Único – A parte **CONTRATADA** declara, neste ato, que está ciente e consente com as penalidades previstas neste Contrato, obrigando-se por si e por seus administradores, sócios ou outra pessoa ou entidade que atue, por qualquer tempo, em seu nome.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – COMUNICAÇÕES

Todas as comunicações e entrega de documentos realizados em razão deste contrato deverão ser feitas por escrito, através de correspondência:

- a) Entregue pessoalmente, contrarrecibo;
- b) Enviada por carta registrada com Aviso de Recebimento - AR;
- c) Enviada por e-mail ou outro meio eletrônico amplamente aceito;
- d) Enviada por Cartório de Títulos e Documentos ou por via judicial;
- e) Dirigidas e/ou entregues às partes nos endereços constantes do preâmbulo ou encaminhadas para outro endereço que as partes venham a fornecer, por escrito.

Parágrafo Primeiro – Qualquer notificação será considerada como tendo sido devidamente entregue na data da:

- a) Assinatura na 2ª (segunda) via da correspondência entregue pessoalmente ou encaminhada mediante protocolo;
- b) Assinatura do Aviso de Recebimento - AR;
- c) Confirmação expressa da outra parte referente ao recebimento da comunicação via e-mail;
- d) Entrega da notificação judicial ou extrajudicial.

Parágrafo Segundo – As partes obrigam-se a comunicar uma à outra, por escrito, toda e qualquer alteração de seu endereço, telefones e e-mails para contato, sob pena de, não o fazendo, serem reputadas válidas todas as comunicações enviadas para o endereço e e-mail constantes de sua qualificação no presente instrumento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Parágrafo Primeiro – O presente Contrato rescinde e substitui todos os outros contratos, negócios, ajustes verbais ou escritos referentes ao objeto ora pactuado, eventualmente efetuados pelas partes anteriormente à presente data.

Parágrafo Segundo – As partes contratantes concordam em rever as condições estabelecidas no presente contrato, sempre que alterações supervenientes na legislação vigente ou na conjuntura socioeconômica venham afetar as condições contratuais definidas no presente instrumento.

Parágrafo Terceiro – O presente instrumento somente poderá ser alterado mediante termo aditivo firmado entre as partes, sob pena de nulidade da cláusula.

Parágrafo Quarto – Este contrato obriga as partes e seus sucessores a qualquer título.

Parágrafo Quinto – Havendo divergência entre qualquer das disposições deste Instrumento com a Proposta da CONTRATADA e ou qualquer outro documento, prevalecerá o disposto neste instrumento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DO FORO

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

E, por estarem justas e contratadas firmam o presente instrumento, em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, para que produza seus efeitos legais e jurídicos.

Mogi das Cruzes/SP, em 14 de janeiro de 2025.

Assinado eletronicamente por:
José Jorge Urpia
CPF: ***.126.815-**
Data: 09/01/2025 10:04:58 -03:00



INSTITUTO NACIONAL DE TECNOLOGIA E SAÚDE – INTS

Assinado digitalmente por:
MARIA ELENA PELETEIRO FERREIRA
CPF: ***.194.478-**
Certificado emitido por AC SyngularID Multipla
Data: 09/01/2025 10:14:16 -03:00



MAXIMA DO BRASIL LTDA

TESTEMUNHAS:

Assinado eletronicamente por:
Tereza Cristina Milanezzi Espada
CPF: ***.353.038-**
Data: 13/01/2025 11:27:26 -03:00



NOME:

CPF:

Assinado eletronicamente por:
Ricardo Corona
CPF: ***.179.158-**
Data: 09/01/2025 10:07:11 -03:00



NOME:

CPF:



MANIFESTO DE ASSINATURAS



Código de validação: V3EZN-TBYAC-Y6THE-V8MPC

Esse documento foi assinado pelos seguintes signatários nas datas indicadas (Fuso horário de Brasília):

- ✓ José Jorge Urpia (CPF ***.126.815-**) em 09/01/2025 10:04 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
189.96.23.87	Não disponível
Autenticação	jorgeurpia@ints.org.br
Email verificado	
mDbEFRD5ucr1gPT1jLC3w++5940pIECxKOpb4c6Etg=	
SHA-256	

- ✓ Ricardo Corona (CPF ***.179.158-**) em 09/01/2025 10:07 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
191.13.252.182	Não disponível
Autenticação	contratos@maximadobrasil.com.br
Email verificado	
Czfoeh8S51DmuiPIC2R8h4p8f5SEnPRW6F4ZUIgcJQo=	
SHA-256	

- ✓ MARIA ELENA PELETEIRO FERREIRA (CPF ***.194.478-**) em 09/01/2025 10:14 - Assinado com certificado digital ICP-Brasil
- ✓ Tereza Cristina Milanezzi Espada (CPF ***.353.038-**) em 13/01/2025 11:27 - Assinado eletronicamente

Endereço IP	Geolocalização
201.0.253.177	Não disponível
Autenticação	tereza.espada@ints.org.br (Verificado)
Login	
ztVr1pTKe/WbJ52JXMg9UeoiUL4kbPAtdNNQzSfcXsc=	
SHA-256	

Para verificar as assinaturas, acesse o link direto de validação deste documento:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate/V3EZN-TBYAC-Y6THE-V8MPC>

Ou acesse a consulta de documentos assinados disponível no link abaixo e informe o código de validação:

<https://mundo.easydocmd.com.br/validate>