

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

UPACS 004.2022

QUADRO-RESUMO	
Especialidade(s)	ALIMENTAÇÃO
Objeto(s)	Fornecimento de refeições destinada aos pacientes e colaboradores
Preço mensal	R\$ 151.280,00 (Cento e cinquenta e um mil duzentos e oitenta reais)
Data de pagamento	20º (vigésimo) dia do mês seguinte ao da prestação dos serviços
Multa moratória	Não há.
Juros moratórios	Não há.
Reajuste	Anual pelo IPCA se houver reajuste do Contrato de Gestão
Prazo de vigência	Indeterminado
Contrato principal /Acessoriedade	Contrato de Gestão nº 001/2019.
Ente político	Estado do Amazonas
Data de início	01/10/2022
Foro	Manaus/AM

CONTRATANTE	
NOME	INSTITUTO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO - INDSH
FILIAL	UPA CAMPOS SALES
CNPJ	23.453.830/0021-13
ENDEREÇO	Av. Dona Otília, 649 - Tarumã, Manaus - AM, 69021-430
REPRESENTANTE	José Carlos Rizoli - Presidente

CONTRATADA	
NOME	RARSS RESTAURANTES LTDA (SANTIAGO COMERCIO E SERVIÇOS)
CNPJ/MF	14.922.715/0001-06
Nº REGISTRO	PJ/0731
RESPONSÁVEL TÉCNICO	Fabiola Costa da Silva
ENDEREÇO	Rua Neves Fontoura, nº 95, Adrianópolis, Manaus - AM, CEP 69.057-495
REPRESENTANTE	Rafael Afonso Rocha da Silva Santiago - Sócio-administrador

OBJETO

1. A **CONTRATADA** prestará os serviços de fornecimento de refeições, que serão preparadas nas instalações da **CONTRATADA**, oferecendo um adequado padrão de atendimento, assegurando uma alimentação balanceada, contendo calorias e proteínas equivalentes às necessidades humanas diárias, e em condições higiênico-sanitárias adequadas, englobando a operacionalização e desenvolvimento de todas as

atividades de produção, administrativas e de apoio à nutrição clínica, servindo diariamente: desjejum, colação, almoço, lanche, jantar e ceia para destinadas a atender os pacientes e colaboradores da unidade UPA Campos Sales

1.1. DOS VALORES E QUANTITATIVO DAS REFEIÇÕES

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	QUANT.	VALOR TOTAL
DIETA LIVRE/BRANDA, ADULTO/INFANTIL	DEJEJUM	R\$ 5,00	310	R\$ 1.550,00
	COLAÇÃO	R\$ 4,80	310	R\$ 1.488,00
	ALMOÇO	R\$ 10,50	310	R\$ 3.255,00
	LANCHE	R\$ 5,00	310	R\$ 1.550,00
	JANTAR	R\$ 10,50	310	R\$ 3.255,00
	CEIA	R\$ 5,00	310	R\$ 1.550,00
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT.	QUANT.	VALOR TOTAL
DIETA PASTOSA ADULTO/INFANTIL	DEJEJUM	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
	COLAÇÃO	R\$ 4,80	155	R\$ 744,00
	ALMOÇO	R\$ 10,50	155	R\$ 1.627,50
	LANCHE	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
	JANTAR	R\$ 10,50	155	R\$ 1.627,50
	CEIA	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
DIETA LÍQUIDA	DEJEJUM	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
	COLAÇÃO	R\$ 4,80	155	R\$ 744,00
	ALMOÇO	R\$ 10,50	155	R\$ 1.627,50
	LANCHE	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
	JANTAR	R\$ 10,50	155	R\$ 1.627,50
	CEIA	R\$ 5,00	155	R\$ 775,00
ALIMENTAÇÃO PARA OS COLABORADORES	DEJEJUM	R\$ 6,00	2790	R\$ 16.740,00
	ALMOÇO	R\$ 14,50	2790	R\$ 40.455,00
	LANCHE	R\$ 7,00	2790	R\$ 19.530,00
	JANTAR	R\$ 14,50	2790	R\$ 40.455,00
	CEIA	R\$ 5,00	1550	R\$ 7.750,00
GARRAFA	GARRAFA DE CAFÉ	R\$ 5,00	62	R\$ 310,00
	GARRAFA DE SUCO	R\$ 6,00	124	R\$ 744,00
VALOR TOTAL				R\$ 151.280,00

1.1. Dietas Gerais e Dietas Especiais, destinadas aos colaboradores, pacientes adultos e pediátricos:

- 1.1.1. A prestação dos Serviços de Alimentação, Nutrição e Dietética envolve todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e dietas aos colaboradores e pacientes, conforme o padrão de alimentação estabelecido pela UPA CAMPOS SALES, o número de colaboradores, pacientes, os tipos de alimentação, dietas e os respectivos horários determinados;
- 1.1.2. Os serviços consistem na execução de todas as atividades necessárias à obtenção do escopo contratado, dentre as quais se destacam;
- 1.1.3. Programação das atividades de nutrição e alimentação;
- 1.1.4. Elaboração de cardápios diários completos por tipo de dieta – repetição quinzenal de preparações – os cardápios devem ser criativos e diversificados,

- pois se trata do fornecimento as refeições dos colaboradores e pacientes que seguem dieta pré-estabelecida;
- 1.1.5. Preservar sempre as características organolépticas dos padrões normais de consumo, armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - 1.1.6. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo;
 - 1.1.7. Veículo adequado para o transporte das refeições até a Unidade;
 - 1.1.8. Acondicionamento adequado das refeições durante o transporte até a Unidade;
 - 1.1.9. Pré-preparo, preparos e cocção de alimentos;
 - 1.1.10. Porcionamento padronizado das dietas, utilizando-se de utensílios apropriados;
 - 1.1.11. Coleta de amostra de alimentação preparada;
 - 1.1.12. Carrinhos térmicos apropriados para transporte interno de refeições para atendimento aos pacientes nos leitos;
 - 1.1.13. Recolhimento dos utensílios e resíduos descartados utilizados pelos pacientes;
 - 1.1.14. Higienização e limpeza de todas as dependências utilizadas, dos equipamentos dos utensílios de cozinha e dos utensílios utilizados para servir os colaboradores e pacientes;
 - 1.1.15. A alimentação fornecida deverá ser equilibrada e racional e estar em condições higiênico- sanitária adequadas;
 - 1.1.16. Os serviços deverão estar sob a responsabilidade técnica de uma nutricionista, com experiência comprovada, cujas funções abrangem o desenvolvimento de todas as atividades técnicas - administrativas inerentes ao serviço de Nutrição;
 - 1.1.17. Os serviços deverão ser prestados nos padrões técnicos recomendados ditados pelas normas vigentes e contar com Quadro de pessoal técnico, operacional e administrativo qualificado e em número suficiente para atender as demandas da Unidade;
 - 1.1.18. A operacionalização, porcionamento e distribuição das refeições e dietas deverão ser supervisionadas pelo responsável técnico da CONTRATADA, de maneira a observar sua apresentação, aceitação, porcionamento e temperatura, para caso se faça necessário, se fazer alterações visando atendimento adequado e satisfatório.

1.2. Acondicionamento das refeições para pacientes:

- 1.2.1. As refeições maiores (dietas/ almoço e jantar), deverão ser acondicionadas em marmitas de Isopor descartáveis com três divisórias e tampa (embalagens com divisórias para dietas especiais, dietas livres), sendo as saladas acondicionadas separadamente em recipientes descartáveis com tampa e as sobremesas acondicionadas em recipientes descartáveis com tampa ou envolvidas em embalagens descartáveis de acordo com as especificações exigidas do Serviço de Nutrição e Dietética, e devidamente identificadas (paciente, leito), para a distribuição das dietas aos pacientes;
- 1.2.2. As refeições menores (desjejum, lanches) deverão ser acondicionadas em recipientes descartáveis com tampa ou envolvidas em embalagens descartáveis de acordo com as especificações exigidas do Serviço de Nutrição e Dietética.

1.3. Disposição e acondicionamento para refeição dos colaboradores:

- 1.3.1. Deverá ser observado o horário do final de preparo e o início do porcionamento para evitar um longo tempo de espera das preparações;
- 1.3.2. Para o caso de refeições dos colaboradores deverá ser disposto balcão térmico seguindo a temperatura necessária para o tipo de preparação servida, as preparações deverão ser porcionadas nos pratos. Deverá ser feita a correta higienização dos balcões bem como o controle de temperatura de distribuição conforme normas técnicas. Deverá dispor de mesa de apoio no refeitório para pratos, bandejas de apoio, talheres, guardanapos, galheteiros, bandejas e demais produtos que sejam necessários;
- 1.3.3. Os talheres deverão ser compostos de colheres, garfos e facas, todos em aço inox. Os pratos deverão ser de louça branca. Os copos descartáveis de 200 ml, todos os utensílios deverão ser trocados sempre que se fizer necessário pela condição de uso;
- 1.3.4. A sobremesa deverá ser alternada entre frutas e doces (podendo ser pudim, gelatinas, cremes, etc.), as frutas devem ser diversificadas ao longo da semana, exemplo de frutas: abacaxi, manga, maçã, banana, tangerina, laranja, melão, melancia, mamão, goiaba;
- 1.3.5. As refeições serão dispostas em cubas apropriadas para o porcionamento em balcão térmico, sendo repostas na copa. As preparações deverão corresponder à apresentação organoléptica favorável bem como sua apresentação física;
- 1.3.6. Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos de um dia para o outro ou de uma refeição para outro;
- 1.3.7. Na distribuição os funcionários da CONTRATADA deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário;
- 1.3.8. A CONTRATADA deverá dispor de pelo menos um copeiro no salão do refeitório em cada horário de refeição, para dar o devido e necessário apoio de reposição, limpeza, distribuição organização além dos funcionários responsáveis pelo porcionamento;
- 1.3.9. Sistema litro de café, leite e suco: Será servido em garrafa previamente higienizada e sanitizadas, conforme normas e procedimentos de limpeza e seguindo a proporção mínima:

ITEM	TIPO	PÓ/LITRO	AÇÚCAR/LITRO
1	Café simples	75g	100 a 200g
2	Leite em pó integral	100 a 200g	100 a 200g
3	Leite integral	150 a 250g	-

1.4. Refeição dos pacientes:

- 1.4.1. A distribuição deverá ser feita atenciosamente verificando-se nome, leito, clínica e tipo de dieta do paciente;
- 1.4.2. As refeições deverão ser servidas em embalagens descartáveis (conforme especificado) e com utensílios descartáveis, devidamente identificadas com clínica, leito e dieta. Deverá ser entregue pelas copeiras das clínicas;
- 1.4.3. Os líquidos que compõem as dietas deverão ser servidos em copos descartáveis com capacidade de 300ml com tampa;
- 1.4.4. Os utensílios destinados aos pacientes deverão ser fornecidos pela

- CONTRATADA (copos, colher, facas, garfos, guardanapos) sendo descartáveis, sem retorno; assim como material de higiene e limpeza destinadas às operações de higienização de utensílios e equipamentos;
- 1.4.5. As refeições que sobrem no carro de distribuição não deverá ser repassado a outros pacientes, acompanhantes ou qualquer outra pessoa, elas deverão retornar ao SND (Serviço de Nutrição Dietética) e só depois serem redirecionadas com a devida orientação do Nutricionista ou Técnico responsável no SND;
- 1.4.6. Para o caso das dietas especiais deverá ser servido sachês de sal, açúcar ou de adoçante (os adoçantes utilizados devem evitar os que possuam em sua fórmula o sódio, principalmente para hipertensos e renais);
- 1.4.7. Na distribuição os funcionários do contratado deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário;
- 1.4.8. Não será permitido o uso de fogão a gás, se surgir a necessidade poderá ser utilizado fogão elétrico que será de responsabilidade da CONTRATADA;
- 1.4.9. Os alimentos serão preparados na cozinha, no mesmo dia e nos diferentes horários de distribuição três vezes ao dia;
- 1.4.10. As garrafas térmicas deverão ser lavadas e esquentadas antes de serem cheias. Em caso de quebra dentro da cozinha ou por queda na cozinha, a CONTRATADA se responsabilizará em providenciar a troca imediatamente por garrafa semelhante;
- 1.4.11. Para as preparações que utilizarem leite (seja para paciente ou colaborador), este deverá ser integral e/ou desnatado, conforme solicitação, não será aceito o tipo de leite modificado.

1.5. Execução dos serviços:

- 1.5.1. As refeições deverão estar prontas para serem servidas para os pacientes e colaboradores – de segunda a domingo, inclusive feriados – nos horários a seguir especificados.

a) PACIENTES:

ITEM	REFEIÇÃO	HORÁRIO
1	Desjejum	06h00 às 07h00
2	Colação	09h00 às 10h00
3	Almoço	12h00 às 13h00
4	Lanche	15h00 às 16h00
5	Jantar	18h00 às 19h00
6	Ceia	21h00 às 22h00

b) COLABORADORES:

ITEM	REFEIÇÃO	HORÁRIO
1	Desjejum	06h15 às 08h00
2	Almoço	12h00 às 14h00
3	Lanche	16h00 às 17h00
4	Jantar	20h00 às 22h00
5	Ceia	22h00

1.6. Recursos humanos:

- 1.6.1. A CONTRATADA deverá ter em seu quadro permanente o profissional NUTRICIONISTA, com formação superior em Nutrição que responda pela parte técnica dos Serviços de Alimentação, devidamente registrada em Conselho da Classe e que exerça a supervisão diária no horário comercial em processos produtivos da UAN, bem como o Técnico em Nutrição devidamente registrado em Conselho da Classe, que deverá dar suporte técnico ao Nutricionista. Ambos devem corresponder às descrições de seus cargos em UAN registrados respectivamente na Resolução CFN N° 380/2005 e Resolução CFN N° 312/2003;
- 1.6.2. Equipe: O quadro de funcionário que trabalhará na UPA deverá ser composto por, 01 Líder, Copeiros (03 por plantão diurno e 01 por plantão noturno), ASG's (01 por plantão), Folguista ou ferista, os copeiros e auxiliares de cozinha deverão possuir experiência na área hospitalar;
- 1.6.3. A empresa CONTRATADA fica responsável pelas reposições por falta, licença ou qualquer outra situação que possa reduzir o quadro de pessoal, bem como aumentar seu quadro de funcionários caso o serviço venha a ser prejudicado, sem ônus para a UPA e de comum acordo com a CONTRATADA;
- 1.6.4. A CONTRATADA deverá se responsabilizar pelas escalas de serviço de seu quadro técnico bem como pela substituição imediata dos demais funcionários que por qualquer motivo se ausentarem integral ou parcialmente do horário de trabalho;
- 1.6.5. A empresa deverá fornecer alimentação diária a todos os funcionários de acordo com os padrões estabelecidos pelo PAT (Programa de Alimentação do Trabalhador – Ministério do Trabalho);
- 1.6.6. Todo atendimento decorrente de acidente de trabalho ou problemas de saúde com funcionários da terceirizada, ocorrido nas áreas atendidas pela empresa, será de responsabilidade da CONTRATADA;
- 1.6.7. A empresa deverá ter um profissional (como o técnico de nutrição) que na ausência do nutricionista e nos finais de semana e feriados possa se responsabilizar pela unidade;
- 1.6.8. O pessoal da CONTRATADA deverá estar de acordo com o Ministério da Saúde (portaria nº. 1428, de 26/11/93, 1469, 930), Segurança e Medicina do Trabalho (Nº. 7 PCMSO, exames) código de vigilância sanitário de Manaus, portaria CVS – 6/99 de 10/03/99 e demais normas pertinentes à produção e distribuição de alimentos.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

2. Instalações: Manter sempre higienizada e organizada antes, durante e após os processos de produção e distribuição de refeições.
3. Equipamentos, utensílios e mobiliários deverão ser da responsabilidade da CONTRATADA, todos em bom estado de conservação e funcionamento, para que sejam necessários para produção e distribuição das refeições.
4. A CONTRATADA deverá manter todos os equipamentos e utensílios (tanto os da CONTRATADA quanto os da CONTRATANTE) necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso. Devendo fazer a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos danificados e substituindo-os imediatamente quando preciso.

5. A CONTRATADA deverá estabelecer uma rotina de higienização e lavagem de equipamentos e utensílios de acordo com as especificações da legislação vigente e normas técnicas.
6. Acondicionamento e destino do lixo: Deverá ser acondicionado em lixeiras plásticas com tampa e pedal e sacos plásticos apropriados e mantê-las fechadas. Deverá também ser observado a rotina e horário de retirada de resíduos orgânicos ou não, evitando acúmulo no interior do refeitório ou da cozinha, bem como demais partes pertinentes ao SND. A CONTRATADA deverá implantar e praticar a coleta seletiva de resíduo conforme a RDC 306 ANVISA.
7. O material de expediente necessário ao serviço da CONTRATADA deverá ser de sua responsabilidade.
8. Desinsetização e desratização: controle de pragas, insetos e roedores. A CONTRATADA deverá apresentar cronograma e respectivos certificados de desinsetização e desratização do local de produção, armazenamento e nas áreas adjacentes pertencentes a UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição), bem como repetir o processo de desinsetização e desratização quando necessário.
9. Higiene pessoal dos funcionários: higiene corporal, hábitos pessoais, higiene das mãos, frequência recomendada para lavar as mãos, procedimento de higiene e antiseptia das mãos; uso de luvas e máscaras descartáveis, controle de saúde dos manipuladores. Será de responsabilidade da CONTRATADA o abastecimento de detergente apropriado para sanitização das mãos nas pias internas da cozinha.
10. Uniformes dos funcionários: Padronização dos uniformes completos, calças compridas, batas e toucas descartáveis; sapatos ou botas fechadas impermeáveis e antiderrapantes, aventais impermeáveis.
11. Equipamentos de Proteção Individual - EPI: Os EPIs deverão ser fornecidos pela CONTRATADA e utilizados pelos seus funcionários, de acordo com a legislação vigente de normas técnicas de segurança de trabalho.
12. Planejamento de cardápios: Os cardápios deverão ser elaborados pela nutricionista da CONTRATADA, com o devido registro no CRN (Conselho Regional de Nutrição), e repassado para a Unidade para devida aprovação, sendo alterados e adaptados sempre que necessários. Os cardápios elaborados deverão ser rotativos.
13. Deverá existir no cardápio para os colaboradores a opção diária de duas proteínas tanto no almoço quanto no jantar. Quando for servir feijoada para os colaboradores, será importante ter como segunda opção carne bovina, peixe ou frango.
14. Os cardápios deverão constar de preparações variadas evitando-se repetições de preparações principalmente na mesma semana e do prato principal, sendo substituídas as preparações sempre que forem solicitadas.
15. O cardápio para pacientes deverá ser elaborado por dieta sendo pelo menos dividido em: dieta livre, dieta branda, hipossódica, hipolipídica; dieta hiperproteica e hipercalórica, dieta laxante, dieta constipante, dieta renal, dieta diabético, dieta renais/diabéticos, dieta pastosa, dieta semi- líquida e dieta para pediatria.
16. O cardápio previamente aprovado pelo nutricionista deverá ser cumprido

integralmente. Dependendo da necessidade do paciente os tipos de dietas poderão ser misturados como exemplo: branda diabética hipossódica ou renal diabético dentre outros.



17. Armazenamento da matéria-prima: analisar as características organolépticas dos produtos, prazo de validade, temperatura adequada, tratamento adequado conforme produto, manutenção de estoque semanal para produtos não perecíveis e diários e para perecíveis.
18. As câmaras e freezers deverão ser utilizadas evitando contaminação cruzada e de forma a distribuir o armazenamento por data e gênero de alimentos.
19. Manipulação e preparo de alimentos: procedimentos específicos, tais como: cuidados na utilização de ovos, cuidados na manipulação de carnes, cereais, leguminosas, enlatados, procedimentos de descongelamento, procedimentos para cocção e reaquecimento, recomendações para porcionamento e demais procedimentos que possam incluir higienização e sanitização de alimentos, bem como toda a manipulação.

OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

20. Pagar o preço acima indicado, desde que haja previamente o respectivo repasse da verba pública a ela pelo ente político acima indicado.
21. Acompanhar e fiscalizar a prestação de serviços pela CONTRATADA.
22. Informar por escrito à CONTRATADA eventual ocorrência com os prepostos desta para que ela adote as providências que cada caso requerer, inclusive a substituição de profissionais destinados ao cumprimento dos serviços contratados, se assim desejar.

PREÇO

23. A CONTRATANTE pagará o valor acima indicado, no importe de **R\$ 151.280,00 (Cento e cinquenta e um mil duzentos e oitenta reais)** mensais, mediante o encaminhamento prévio da nota fiscal no 20º (vigésimo) dia do mês subsequente a prestação do serviço conforme pactuado neste contrato, emitida em observância ao art. 1º da lei 8.846/94.
24. A CONTRATADA declara ser sabedora que o dinheiro que será utilizado para efetuar o seu pagamento é unicamente proveniente de repasse pelo ente político que mantém parceria com a CONTRATANTE. Havendo atraso em tal repasse pelo ente político para a CONTRATANTE consequentemente haverá o mesmo atraso no pagamento da CONTRATADA, o que não poderá ser entendido como inadimplência ou descumprimento deste contrato para todo e qualquer fim.
25. A CONTRATADA fica proibida de emitir e negociar de qualquer duplicata que tenha base ou relacionamento com os valores devidos pela CONTRATANTE em razão deste contrato.
26. O valor a ser pago pela prestação dos serviços será baseado nos valores unitários em conformidade com a proposta apresentada.



PRAZO, RESCISÃO e ACESSORIEDADE

27. O prazo de vigência deste contrato é INDETERMINADO e pode ser rescindido por qualquer parte a qualquer tempo, desde que comunique sua intenção à outra, por e-mail, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, decorridos os quais o contrato estará rescindido de fato e de direito sem direito a qualquer multa ou indenização a nenhum título.
28. Este contrato é ACESSÓRIO do principal que foi assinado entre a CONTRATANTE e o ente político acima mencionado. Assim, se aquele contrato principal for rescindido por qualquer motivo e a qualquer tempo, este também se rescindirá ao mesmo tempo e de maneira automática e instantânea, sem que haja a necessidade de nenhuma comunicação formal neste sentido por nenhuma das partes, hipótese em que não haverá a cominação de nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e/ou hipótese e sob nenhuma rubrica, com o que concordam expressamente as partes.
29. Considerando a cláusula anterior e sendo este contrato ACESSÓRIO ao Contrato de Gestão nº 01/2019, qualquer alteração solicitada pelo ente político, que implique mudanças na forma de prestação do serviço, as mesmas serão imediatamente repassadas ao CONTRATADO, hipótese em que não haverá a cominação de nenhuma multa ou indenização, a nenhum título e/ou hipótese e sob nenhuma rubrica, com o que concordam expressamente as partes.

RESPONSABILIDADES ADMINISTRATIVAS DA CONTRATADA

30. A responsabilidade técnica e profissional pela prestação de serviços, bem como a civil e criminal junto aos órgãos e poderes competentes, serão exclusivas da CONTRATADA e de seus sócios, que gozarão de ampla liberdade profissional, ressalvando-se apenas a abordagem de aspectos éticos que se envolvem com a prestação de serviços com os Diretores Clínico e/ou Técnico da unidade de saúde filial da CONTRATANTE.
31. Correrão por conta e responsabilidade exclusivas da CONTRATADA todos os encargos fiscais, tributários, trabalhistas, impostos, taxas, emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais e obrigações previdenciárias emanadas dos três níveis de administração pública que forem devidas e que incidirem sobre o exercício da atividade a ser desenvolvida decorrente da prestação de serviços aqui pactuada, bem como outros que eventualmente incidirem e, ainda, as obrigações e encargos decorrentes do vínculo entre ela e seus empregados ou prepostos que forem exclusivamente por ela designados para a execução dos serviços aqui contratados.
32. A CONTRATADA é a única e exclusiva responsável por providenciar, se for o caso, o registro, inscrição e cumprimento de todas as obrigações constantes do SESMET, PCMSO, PPRA ou qualquer outra obrigação legal em relação a seus empregados ou prepostos, sendo que ela declara que se responsabiliza pelo pagamento de toda e qualquer autuação que a CONTRATANTE vier a sofrer em razão de sua eventual inércia.

RESPONSABILIDADE TRABALHISTA DA CONTRATADA

33. Nenhum vínculo empregatício se estabelecerá entre a CONTRATANTE e qualquer pessoa designada pela CONTRATADA para prestar os serviços pactuados neste contrato, sendo que seus representantes, prepostos, associados e/ou empregados

executarão seus serviços profissionais de forma independente, sendo que, para todos os fins e efeitos jurídicos, a CONTRATADA deverá ser considerada como sua única e exclusiva empregadora, devendo ser afastada da CONTRATANTE qualquer responsabilidade direta e indireta em eventuais ações judiciais e procedimentos administrativos.

- 34.A CONTRATADA obriga-se a reembolsar a CONTRATANTE de todas as despesas advindas de eventual reconhecimento judicial de solidariedade ou subsidiariedade no cumprimento das obrigações trabalhistas e/ou previdenciárias da CONTRATADA, inclusive despesas judiciais e honorários advocatícios, no prazo de 5 (cinco) dias corridos a partir do desembolso, servindo os comprovantes, guias, recibos como documentos hábeis a instruir a cobrança, se for necessário.
- 35.A CONTRATADA autoriza desde já a retenção dos seus pagamentos dos valores equivalentes a eventual condenação da CONTRATANTE por alguma responsabilidade em razão da atuação dos prepostos daquela nas dependências desta, mesmo que a título de solidariedade ou subsidiariedade.
- 36.A CONTRATADA deverá responder pelo ônus financeiro decorrente de eventuais condenações em reclamações trabalhistas promovidas contra a CONTRATANTE por seus próprios empregados ou de suas subcontratadas ou de terceiros vinculados à prestação dos serviços, ainda que não faça parte do polo passivo, sob pena de caracterização de inadimplemento do contrato.
- 37.A CONTRATADA declara que tem pleno conhecimento da Súmula 331 do Tribunal Superior do Trabalho e das leis 13.429/17 e 13.467/17, e que se compromete a responder e se responsabilizar perante a CONTRATANTE por todas as verbas, valores, encargos ou ônus decorrentes de eventual reconhecimento de vínculo empregatício pela Justiça do Trabalho por meio de qualquer procedimento que vier a ser promovido por empregado, ex-empregado ou preposto dela (CONTRATADA) contra a CONTRATANTE.
- 38.A CONTRATADA reconhecerá como seu o valor total eventualmente apurado em execução de sentença proveniente da Justiça do Trabalho, em processo ajuizado por qualquer empregado, ex-empregado, preposto ou eventual valor que for ajustado amigavelmente entre as partes tanto nos autos do processo quanto extrajudicialmente, sempre com a participação da CONTRATADA, que desde já se compromete a acatar composições amigáveis feitas entre a CONTRATANTE e o respectivo autor de eventuais ações judiciais.
- 39.Caso seja a CONTRATANTE acionada judicial ou administrativamente, inclusive reclamações trabalhistas, por qualquer ato inserido no rol de responsabilidade da CONTRATADA - que é total e amplo - esta assumirá para si a responsabilidade por toda e qualquer eventual condenação, isentando a CONTRATANTE de quaisquer obrigações, aplicando-se no caso concreto uma das formas de intervenção de terceiros previstas no Código de Processo Civil, especialmente a denunciação da lide (art. 125 e seguintes), com o que concorda e aceita incondicionalmente a CONTRATADA.

RESPONSABILIDADE CIVIL DA CONTRATADA

- 40.A intenção das partes é que a CONTRATADA assuma e se responsabilize direta e integralmente pelo pleno e total funcionamento da(s) especialidade(s) acima identificada que forem necessários para que o serviço atinja o seu pleno e adequado

funcionamento.

41. A CONTRATADA responderá única, exclusiva e diretamente por todo e qualquer ato praticado por seus empregados, ex-empregados ou prepostos que dele decorra a obrigação e/ou necessidade de ressarcimento de danos materiais ou morais (art. 932, III, do Código Civil e demais artigos e legislação aplicáveis), na sua respectiva extensão (art. 944 do Código Civil), não podendo a CONTRATANTE ser responsabilizada por eles a nenhum título, vez que a responsabilidade total e completa pela prestação de serviços na especialidade acima identificada está sendo assumida expressa e integralmente pela CONTRATADA.
42. Sem prejuízo da aplicação de qualquer cláusula deste contrato, caso a CONTRATANTE seja responsabilizada por qualquer forma, direta, indireta, solidária ou subsidiariamente, a ela é assegurado o direito de regresso (art. 934 do Código Civil) contra a CONTRATADA e seus sócios, na hipótese de ela sofrer algum prejuízo produzido por esta ou seus prepostos, com o que esta concorda expressamente.
43. A CONTRATADA será a única e exclusiva responsável por quaisquer reclamações e ações judiciais dos integrantes de sua equipe e prepostos por ela designados, eximindo a CONTRATANTE de toda e qualquer responsabilidade.

DISPOSIÇÕES GERAIS

44. Este contrato é intransferível, não podendo a CONTRATADA sub-rogar seus direitos e obrigações a terceiros sem anuência prévia e por escrito da CONTRATANTE.
45. Faz parte integrante deste contrato cópia do instrumento constitutivo da CONTRATADA, comprometendo-se esta a entregar à CONTRATANTE cópia das alterações, caso ocorram.
46. Os sócios da CONTRATADA respondem solidária e subsidiariamente pelas obrigações assumidas em nome da pessoa jurídica.
47. Na hipótese de não cumprimento ou cumprimento parcial deste contrato pelo CONTRATADO lhe será aplicada multa de 2% (dois por cento) sobre o valor dos serviços prestados no mês em que o inadimplemento for constatado, devendo a quantia ser retido pelo CONTRATANTE.
48. A infração a qualquer cláusula deste contrato autoriza a sua imediata rescisão e a cobrança de multa pela CONTRATANTE mediante correspondência a exclusivo critério desta, sem a necessidade de notificação extrajudicial ou judicial neste sentido.
49. A CONTRATADA se obriga a manter em segredo, sigilo e confidenciais todas as informações cadastrais e comerciais obtidas com a CONTRATANTE, inclusive as constantes deste contrato, respondendo única, exclusiva e diretamente pela indenização correspondente à violação desta regra.
50. Os comunicados à imprensa ou a comunicação com qualquer órgão da mídia deverão ser feitos obrigatoriamente por meio da assessoria de imprensa da CONTRATANTE.
51. Os formulários e/ou impressos da CONTRATANTE deverão ser utilizados unicamente para atendimento dos pacientes da unidade de saúde acima identificada, sendo absolutamente proibida a sua utilização fora das suas dependências físicas. Em

havendo, este contrato será rescindido imediatamente por justa causa.

52. É vedada a utilização e veiculação das marcas, logos e logomarcas da CONTRATANTE para quaisquer finalidades sem autorização prévia e escrita desta.
53. As cláusulas de responsabilidade da CONTRATADA perdurarão mesmo após a eventual rescisão deste contrato, independentemente do motivo.
54. Este contrato não estabelece entre as partes qualquer forma de sociedade, associação, mandato, representação, agência, consórcio ou responsabilidade solidária.
55. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir total ou parcialmente este contrato nem subcontratar, no todo ou em parte, o seu objeto a terceira pessoa jurídica, sob pena de sua rescisão imediata.
56. Qualquer tolerância da CONTRATANTE em relação às cláusulas e condições deste contrato não importará em precedente, novação, alteração ou renúncia de possível direito, cujos termos continuarão exigíveis a qualquer tempo.

DA PROTEÇÃO DE DADOS – LGPD

57. Os dados pessoais coletados no presente contrato têm como base legal o disposto no artigo 7º, inciso V, da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018 – LGPD), bem como para garantir o cumprimento fiel da execução do contrato entre as PARTES, declarando-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da referida Lei, obrigando-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada pela Lei.
58. As PARTES armazenarão os dados pessoais coletados, com a finalidade exclusiva para a execução do contrato, enquanto perdurar a relação contratual e para necessariamente atender os prazos legais ou regulatórios.
59. As PARTES responsabilizam-se por manter medidas de segurança, técnicas e administrativas suficientes a proteger os dados pessoais do seu titular. Em caso de ocorrência de vazamento indevido de dados, se comprometem a comunicar os seus titulares sobre o ocorrido, bem como à Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) a ocorrência de incidente de segurança que possa acarretar risco ou danos graves ao titular dos dados pessoais.
60. O titular dos dados poderá requerer expressamente para o agente responsável pelo tratamento, a qualquer momento e mediante solicitação, o acesso, a informação sobre a existência de tratamento de seus dados pessoais, a correção ou a eliminação de dados, em conformidade com a Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018 – LGPD).
61. Em caso da Autoridade Nacional de Proteção de Dados (ANPD) solicitar informações a qualquer PARTE sobre as atividades de tratamento de dados pessoais, inclusive para elaboração do Relatório de Impacto à Proteção dos Dados Pessoais, a PARTE deverá necessariamente comunicar ao titular dos dados pessoais, não podendo transferir ou de qualquer outra forma, compartilhar e/ou garantir o acesso aos dados

personais ou a quaisquer outras informações relativas ao tratamento de dados pessoais a qualquer terceiro sem o conhecimento do titular dos dados.

62. Em caso do uso de compartilhamento de dados pessoais, por meio do tratamento compartilhado de bancos de dados pessoais realizado por órgãos e entidades públicas em cumprimento de competências legais, ou entre órgãos e entidades privadas, a PARTE deverá obrigatoriamente comunicar o titular dos dados pessoais e obter a autorização específica para a execução de outra modalidade de tratamento de dados pessoais.
63. O compartilhamento de dados pessoais com terceiros, depende obrigatoriamente do consentimento expresso e transparente do titular dos dados para esse fim, exceto em casos de situações previstas na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018 – LGPD) que dispensam a autorização.
64. O titular dos dados pessoais, autoriza os CONTROLADORES e OPERADORES dos dados, nos termos do inciso I, do artigo 7º, Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei Federal nº 13.709/2018 – LGPD), a utilizar e compartilhar os dados deste contrato, para atingir a finalidade legítima e exclusiva referente a execução do presente contrato.
65. O foro e o local deste contrato constam do quadro-resumo acima.

Manaus, 01 de outubro de 2022.


INSTITUTO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO SOCIAL E HUMANO – INDSH

José Carlos Rizoli
CONTRATANTE


RARSS RESTAURANTES LTDA
Rafael Afonso Rocha da Silva Santiago
CONTRATADA

Testemunhas:

1. Jefferson Barbosa
Nome
CPF

Jefferson Barbosa
Diretor Adm/Custos
CPF: 966.666.172-15
CHZN/INDSH

2. _____
Nome
CPF