

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA ESPECIALIZADA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS CONTINUADOS DE PREPARO E FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA ATENDIMENTO DAS DEMANDAS DA UNIDADE DE PRONTO ATENDIMENTO – UPA 24H CAMPOS SALLES, POR UM PERÍODO DE 12 MESES.

1. UNIDADE REQUISITANTE

GERÊNCIA ADMINISTRATIVA, neste ato representada por seu Gerente, em contrato direto com o INDSH - Instituto Nacional de Desenvolvimento Social e Humano, entidade de direito privado, sem fins lucrativos, qualificada como Organização Social no Estado do Amazonas, gestora do COMPLEXO HOSPITALAR DA ZONA NORTE, do qual faz parte **Unidade de Pronto atendimento - UPA CAMPOS SALES**, inscrito no CNPJ/MF sob nº 23.453.830/0021-13, sito à Avenida Dona Otília, 649 - bairro Tarumã - Manaus Amazonas, por meio do Contrato de Gestão nº 001/2019, firmado com o Estado do Amazonas e Secretaria de Estado da Saúde do Amazonas (SES/AM).

2. OBJETO

2.1. Contratação de pessoa jurídica especializada no fornecimento de refeições destinadas para atender pacientes, acompanhantes, colaboradores e terceirizados, que serão preparadas dentro das **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 atender as necessidades desta Unidade.

2.2. A Contratante não dispõe de cozinha para qualquer tipo de preparo;

2.3. As refeições dos pacientes deverão ser servidas em embalagens descartáveis tipo hot pocket, com 03 (três) divisórias.

2.4. As refeições dos funcionários serão servidas no refeitório da Unidade, distribuídas em rampa quente e balcões apropriados (self service quente e frio), atendendo a todas as exigências da legislação vigente.

2.5. A empresa contratada deverá fornecer integralmente os **equipamentos, materiais e mão de obra** necessários para a adequada execução do serviço de alimentação hospitalar, atendendo integralmente às normas vigentes da Vigilância Sanitária, de segurança do trabalho e de boas práticas em serviços de alimentação, incluindo:

Equipamentos e utensílios de cozinha: 02 micro-ondas, 01 sanduicheira, liquidificadores, balcões térmicos (quente e frio), estufas (*Pass Through*), 04 geladeiras, armários de aço inox com prateleiras para acondicionamento de utensílios, gêneros e produtos alimentícios, dispensadores de sabão e papel toalha, lixeiras com pedal e tampa, 01 carro térmico para transporte de refeições, utensílios diversos (facas, colheres, conchas, bandejas, pratos, talheres, bandejas, taças, jarras e etc.).

Materiais de consumo: descartáveis para uso exclusivo na distribuição das alimentações (copos, luvas, toucas, máscaras, embalagens adequadas para alimentos), produtos de higiene e limpeza específicos para assepsia de louças, utensílios, pisos e bancadas, além de insumos destinados ao preparo, armazenamento e distribuição das refeições.

2.6. A empresa deverá garantir que todos os equipamentos, utensílios e instalações estejam em perfeito estado de conservação, manutenção e funcionamento, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, assegurando a qualidade, a segurança alimentar e o controle higiênico-sanitário em todas as etapas de preparo e fornecimento das refeições.

3. JUSTIFICATIVA

Constitui o objeto desta contratação para produção e distribuição de refeições prontas transportadas (desjejum, almoço, jantar, lanche e dieta), para os pacientes, acompanhantes e servidores da unidade de saúde, de acordo com as especificações, quantitativos e condições constantes deste Termo de Referência. A presente contratação garantirá os serviços de produção e distribuição de alimentos com mão-de-obra qualificada, uma vez que a UPA CAMPOS SALES, não possui espaço físico (cozinha e equipamentos) para a realização de produção.

4. PERÍODO DE EXECUÇÃO:

4.1 A duração prevista do fornecimento e/ou serviços, será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por mais 12 (doze) meses;

4.2 O prazo para início e execução dos serviços dar-se-á em 15 (quinze) dias úteis, após a assinatura do instrumento contratual;

4.3 A prestação do serviço ocorrerá nos limites territoriais da Região Metropolitana;

5. DA VISITA TÉCNICA

As empresas interessadas em participar da presente cotação, poderão fazer visita técnica nas dependências da Unidade, até o dia anterior previsto para recebimento das propostas, podendo apresentar suas indagações/impugnações.

6. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA

- 6.1.** A Contratada deve cumprir todas as obrigações constantes na sua proposta, assumindo de forma direta e exclusiva os riscos e despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda;
- 6.2.** Executar os serviços conforme especificações, prazo e local constantes neste Termo de Referência;
- 6.3.** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes do objeto, de acordo com a legislação em vigor;
- 6.4.** Comunicar à Contratante, no prazo de 30 dias com antecedência, os motivos que a impossibilitam o cumprimento dos serviços, com a devida comparação;
- 6.5.** Responder pelo desaparecimento de bens patrimoniais da contratante ou de terceiros causados por seus empregados ou prepostos quando da execução dos serviços, desde que fique comprovada sua responsabilidade;
- 6.6.** Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados, acidentados ou com mal súbito, quando em serviço, dando-lhe toda cobertura assegurada pelas leis trabalhistas, previdenciárias e demais exigências legais.

7. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE

- 7.1** Receber o objeto nas condições estabelecidas neste Termo de Referência;
- 7.2** Comunicar à Contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas ou irregularidades verificadas na execução do objeto, para que sejam tomadas as devidas providências;
- 7.3** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da Contratada.

8. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A contratada deverá comprovar sua capacidade técnico-operacional e técnico-profissional para execução do objeto, mediante a apresentação dos seguintes documentos:

- 8.1** Atestados de capacidade técnica emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, que comprovem a execução, de forma satisfatória, de serviços compatíveis em características, quantidades e prazos com o objeto desta contratação, especificamente relacionados ao fornecimento de alimentação hospitalar, dietas especiais e serviços de nutrição e dietética.

8.2 Comprovação de registro ativo junto ao Conselho Regional de Nutrição (CRN) da jurisdição onde se dará a execução do contrato, em nome da empresa licitante, bem como do responsável técnico nutricionista.

8.3 Indicação do Responsável Técnico, nutricionista legalmente habilitado, com inscrição regular no CRN, acompanhado de declaração formal de que atuará durante toda a vigência contratual, conforme legislação vigente.

8.4 Relação dos equipamentos e utensílios que serão disponibilizados para execução dos serviços, incluindo comprovação de que os mesmos atendem às normas da Vigilância Sanitária (RDC nº 216/2004, RDC nº 275/2002 e posteriores).

8.5 Comprovação de equipe mínima necessária para execução do contrato, indicando quantitativo e qualificação da mão de obra operacional e administrativa (nutricionistas, cozinheiros, auxiliares de cozinha, copeiros e auxiliares de serviços gerais), acompanhada de documentação comprobatória de treinamento em boas práticas de manipulação de alimentos.

8.6 Comprovação de implementação de Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's), conforme exigências da Vigilância Sanitária.

8.7 Certidões ou licenças sanitárias emitidas pelos órgãos de Vigilância Sanitária Municipal, que atestem o cumprimento das normas de higiene, manipulação e preparo de alimentos.

9. DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

9.1 Os serviços a serem contratados compreendem a produção e distribuição de alimentos prontos para o consumo.

9.2 Estão incluídas dentre as atividades do contrato: aquisição e conservação de matérias-primas e insumos; pré-preparo; preparo; cocção, transporte e distribuição de refeições, bem como a contratação e administração de todo o pessoal envolvido na execução dos serviços relacionados no contrato.

9.3 A produção, o transporte e a distribuição das refeições deverá ser supervisionada por Nutricionista do quadro da Empresa Contratada.

9.4 As atividades deverão ser executadas de acordo com as normas de Boas Práticas de Produção estabelecidas na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 216/2004, ou equivalente em vigor na vigência do Contrato.

9.5 Para atender a demanda, as atividades deverão ser realizadas em horário diurno e noturno, de acordo com as particularidades de cada serviço de saúde atendido.

9.6 Para atender as necessidades da unidade é necessário que as atividades sejam

desenvolvidas durante 24 horas diárias, necessitando contar com um quadro de pessoal adequado, tanto do ponto de vista quantitativo como qualitativo, para atender as diversas atividades. Neste quadro de pessoal deverá haver funcionário com autonomia para liberação de gêneros necessários a qualquer momento. Este quadro de pessoal é definido considerando-se todos os aspectos funcionais, buscando o alcance dos objetivos e contribuindo, direta ou indiretamente, para a consecução dos objetivos gerais da instituição.

9.7 Os serviços serão supervisionados pela Nutricionista do Complexo Hospitalar Zona Norte, a qual avaliará a quantidade e tipo de itens alimentícios efetivamente oferecidos, bem como a qualidade e aceitação por parte dos usuários, mediante o acompanhamento da distribuição e registro de reclamações quando for o caso.

9.8 A empresa contratada deverá dispor de quadro de funcionários operacional e administrativo qualificado e em número suficiente com reserva para substitutos de férias, folgas, licenças, de forma que atenda adequadamente as necessidades do serviço em questão.

9.9 Nos casos de suspeita de surto de toxinfecções alimentares, a qualidade microbiológica dos alimentos distribuídos será avaliada, por meio de análises laboratoriais em amostras representativas, quanto aos parâmetros estabelecidos na Resolução da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA) do Ministério da Saúde (MS), RDC nº 12/2001 ou equivalente em vigor na vigência do Contrato, sendo as despesas decorrentes de responsabilidade da Contratada. Para atender este requisito, a Contratada deverá separar diariamente amostra de todas as preparações oferecidas no dia para congelamento e eventual análise em caso de algum transtorno alimentar que venha a acometer algum dos consumidores.

9.10 Utilizar na distribuição das refeições pratos, talheres e demais utensílios, devendo fornecer guardanapo e palito protegidos por sacos plásticos.

9.11 O fornecimento das refeições será feito todos os dias da semana, inclusive nos sábados, domingos e feriados.

9.12 A quantidade estimada de refeições encontra-se discriminada no item 13 deste Termo de Referência.

9.13 As refeições serão pagas a Contratada de acordo com o número de refeições solicitadas pelo Contratante.

9.14 O controle do número de refeições servidas será realizado por pessoal responsável da Contratante e da Contratada, através de sistema de controle a ser definido por esta unidade.

9.15 A devolução de preparações e/ou alimento se fará diante da não observação das normas e parâmetros atuais vigentes determinados pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, no que se refere aos requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de fabricação para alimentos produzidos/fabricados para o consumo humano.

9.16 Os itens do cardápio que porventura venham a ser devolvidos deverão ser repostos de imediato. A não reposição dos itens faltosos ou devolvidos incorrerá em multa.

9.17 As refeições serão distribuídas na unidade, localizada no endereço constantes no item 01 deste Termo de Referência.

9.18 As refeições deverão ser transportadas em condições seguras para os locais de distribuição. Observação: Os veículos utilizados para o transporte de alimentos deverão preencher os seguintes critérios: a) Possuir certificado de licença sanitária atualizado. b) Ser de uso exclusivo para o transporte de alimentos.

10. DISPOSIÇÃO E ACONDICIONAMENTO PARA REFEIÇÃO DOS COLABORADORES:

10.1 Deverá ser observado o horário do final de preparo e o início do porcionamento para evitar um longo tempo de espera das preparações. Após serem submetidos à cocção, os alimentos preparados devem ser mantidos em condições de tempo e de temperatura que não favoreçam a multiplicação microbiana. Para conservação a quente, os alimentos devem ser submetidos à temperatura superior a 60°C (sessenta graus Celsius) por, no máximo, 6 (seis) horas.

10.2 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;

10.3 Os talheres deverão ser compostos de colheres, garfos e facas, todos em aço inox, devidamente embalados individualmente. 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;

10.4 Os temperos tipo molho vinagrete, azeite, vinagre, deverão ficar em mesa de apoio próximo ao balcão das saladas e em suas embalagens originais e contendo datas de abertura e validade. A farinha de mandioca regional deverá estar disposta em farinheiras que serão distribuídas nas mesas, bem como o molho de pimenta, saleiros e paliteiros;

10.5 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;

10.6 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;

10.7 Não será permitido o reaproveitamento de sobras de alimentos de um dia para o outro ou de uma refeição para outro;

10.8 Na distribuição os funcionários da contratada deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário;

10.9 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;

11. REFEIÇÃO DOS PACIENTES:

11.1 A distribuição deverá ser feita atenciosamente verificando-se nome, leito, clínica e tipo de dieta do paciente;

11.2 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;

11.3 Os líquidos que compõem as dietas deverão ser servidos em copos descartáveis com capacidade de 300ml com tampa;

11.4 Os utensílios destinados aos pacientes deverão ser fornecidos pela contratada (copos, colher, facas, garfos, guardanapos) sendo descartáveis, sem retorno; assim como material de higiene limpeza destinadas às operações de higienização de utensílios e equipamentos;

11.5 As refeições que sobrarem 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;

11.6 Para o caso das dietas especiais deverá ser servido saches de sal, açúcar ou de adoçante (os adoçantes utilizados devem evitar os que possuam em sua fórmula o sódio, principalmente para hipertensos e renais);

11.7 Na distribuição os funcionários do contratado deverão estar utilizando luvas, máscaras e toucas, todos descartáveis e trocados sempre que for necessário;

11.8 Não será permitido o uso de fogão a gás, se surgir a necessidade poderá ser utilizado fogão elétrico que será de responsabilidade da Contratada;

11.9 Os alimentos serão preparados na cozinha, no mesmo dia e nos diferentes horários de distribuição três vezes ao dia;

11.10 As garrafas térmicas deverão ser lavadas e esquentadas antes de serem cheias. Em caso de

Obs: a Contratada receberá cópia da dieta prescrita e elaborada pela Responsável Técnica (Nutricionista) da Contratante, na qual constará: tipo da dieta, alimentos a serem oferecidos e suas respectivas quantidades e os horários que devem ser oferecidos.

13. QUANTITATIVO ESTIMADO DE REFEIÇÕES A SEREM FORNECIDAS PARA PACIENTES, ACOMPANHANTES E COLABORADORES.

13.1- QUANTITATIVO DE REFEIÇÕES ESTIMADO POR MÊS:

| MÉDIA/ MÊS | | | | |
|---|-------------|-------------|-------------|-------------|
| RELATÓRIO MENSAL DE NUTRIÇÃO DO (PACIENTES) | | | | |
| MÊS | DEZEMBRO | JANEIRO | FEVEREIRO | MÉDIA |
| DESJEJUM | 315 | 485 | 430 | 430 |
| COLAÇÃO | 293 | 466 | 365 | 365 |
| ALMOÇO | 321 | 471 | 409 | 409 |
| LANCHE | 279 | 435 | 344 | 344 |
| JANTAR | 283 | 423 | 356 | 356 |
| CEIA | 205 | 384 | 282 | 282 |
| TOTAL | 1696 | 2664 | 2186 | 1093 |
| RELATÓRIO MENSAL DE NUTRIÇÃO DE (ACOMPANHANTES) | | | | |
| MÊS | DEZEMBRO | JANEIRO | FEVEREIRO | MÉDIA |
| DESJEJUM | 320 | 427 | 345 | 345 |
| ALMOÇO | 338 | 444 | 329 | 338 |
| JANTAR | 286 | 361 | 316 | 316 |
| TOTAL | 944 | 1232 | 990 | 999 |
| RELATÓRIO MENSAL DE NUTRIÇÃO DE (FUNCIONÁRIOS) | | | | |
| MÊS | DEZEMBRO | JANEIRO | FEVEREIRO | MÉDIA |
| DESJEJUM | 1881 | 2001 | 1883 | 1883 |
| ALMOÇO | 1732 | 1802 | 1953 | 1802 |
| LANCHE | 1473 | 1471 | 1610 | 1473 |
| JANTAR | 1110 | 1101 | 1088 | 1101 |
| CEIA | 917 | 938 | 838 | 917 |
| TOTAL | 7113 | 7313 | 7372 | 7176 |
| RELATÓRIO MENSAL DE NUTRIÇÃO DE (TERCEIRIZADOS) | | | | |
| MÊS | DEZEMBRO | JANEIRO | FEVEREIRO | MÉDIA |
| DESJEJUM | 448 | 333 | 294 | 333 |
| ALMOÇO | 513 | 374 | 303 | 374 |
| LANCHE | 470 | 325 | 295 | 325 |
| JANTAR | 307 | 230 | 190 | 230 |
| CEIA | 198 | 139 | 95 | 139 |
| TOTAL | 1936 | 1401 | 1177 | 1401 |

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 14.1** Acompanhar a execução do contrato, utilizando-se de procedimentos de supervisão indireta e local, bem como verificar, controlar e avaliar os serviços prestados, conforme o termo.
- 14.2** Prestar a empresa contratada, quando necessário, quaisquer esclarecimentos referentes à execução do contrato.
- 14.3** Promover o acompanhamento da execução do contrato, nos aspectos qualitativo e quantitativo, por meio do respectivo Gestor da área.
- 14.4** Efetuar regularmente o pagamento da fatura e/ou NFS apresentada, dos serviços efetivamente realizados, a qual deverá estar devidamente acompanhada da documentação exigida no contrato.
- 14.5** Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- 14.6** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas;
- 14.7** Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada, no que couber.
- 14.8** Solicitar a substituição de profissional cujo comportamento for julgado prejudicial ou insatisfatório para execução do serviço.
- 14.9** Comunicar à CONTRATADA qualquer anormalidade e deficiência verificada na execução do serviço, cabendo à contratada sua imediata correção, sem prejuízo das sanções cabíveis;
- 14.10** Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com as obrigações assumidas pela contratada.
- 14.11** Fiscalizar o cumprimento das obrigações assumidas pela contratada, inclusive quanto à continuidade da prestação do serviço, que, ressalvados os casos de força maior, justificados e aceitos pelo contratante, não deverão ser interrompidos.

15. PREÇO, FORMA DE PAGAMENTO;

- 15.1** A forma de pagamento dar-se-á mensalmente, em conformidade com o quantitativo de refeições fornecidas;
- 15.2** A liberação do pagamento da fatura mensal apresentada pela proponente fica vinculada à apresentação dos seguintes documentos:
- 15.3** Nota Fiscal de Serviços no mês;
- 15.4** Certidão Negativa de Débitos junto aos Entes Federal, Estadual e Municipal;
- 15.5** Certidão Negativa de Débitos relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço;
- 15.6** Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;
- 15.7** Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial;
- 15.8** GFIP - a Guia de Recolhimento do FGTS e de Informações à Previdência Social;
- 15.9** Relatório da execução do serviço, com a quantidade executada e as evidências.
- 15.10** O pagamento será efetuado em moeda corrente nacional, ressalvada circunstância imprevista, o prazo para pagamento da prestação de serviço, será de até 30 (trinta) dias após a emissão da nota fiscal que se dará no primeiro dia do mês subsequente ao da prestação de serviço, com o aceite devidamente atestado pelo Gestor do Contrato.
- 15.11** No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na nota fiscal/fatura, serão os mesmos restituídos à contratada para as correções necessárias, não respondendo o contratante por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.
- 15.12** O contratante poderá deduzir na nota fiscal/fatura o valor decorrente de eventual multa que for aplicada à contratada, após regular processo administrativo.
- 15.13** Nenhum pagamento será realizado à contratada sem o devido atesto da regularidade da prestação do serviço pelo gestor responsável.
- 15.14** A empresa contratante declara ser sabedora que o dinheiro utilizado para adimplir o presente contrato é oriundo de repasse pelo ente público, Estado do Amazonas, quem mantém parceria com a contratante, portanto, havendo atraso em tal repasse para a contratante, consequentemente haverá o mesmo atraso para o pagamento do presente contrato.

16. RESCISÃO CONTRATUAL

16.1 A CONTRATANTE poderá rescindir o contrato, unilateralmente, a qualquer momento, mediante notificação por escrito com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, sem que isso implique qualquer tipo de indenização, quando for conveniente para seus interesses, de acordo com a legislação aplicável.

16.2 A rescisão poderá ser realizada de forma imediata em casos de descumprimento de cláusulas contratuais ou obrigatórias estabelecidas neste termo de referência, ou ainda em casos de falência, recuperação judicial ou extrajudicial da CONTRATADA.

16.3 A revogação pode ainda ser imediata caso ocorra a rescisão instantânea do contrato de gestão, ordenador desta relação.

16.4 Caso a CONTRATADA não cumpra suas obrigações, ou as cumpra de forma insatisfatória, poderá ser concedido um período para regularização, conforme definido pela CONTRATANTE. Se as irregularidades não forem solucionadas no período estipulado, poderá ser efetivada a rescisão.

17. PENALIDADES POR DESCUMPRIMENTO CONTRATUAL

17.1 A CONTRATADA estará sujeita às seguintes penalidades por descumprimento de suas obrigações:

- Multa de 1% (um por cento) sobre o valor do contrato em caso de inexecução parcial do mesmo.
- Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor do contrato em caso de atraso na entrega ou prestação do serviço por mais de 10 (dez) dias.
- Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato em caso de inexecução total do contrato.

17.2 As multas previstas nesta cláusula são cumulativas com outras penalidades legais ou contratuais e não excluem a possibilidade de a CONTRATANTE pleitear judicialmente indenizações por perdas e danos.

17.3 O valor das multas poderá ser descontado dos pagamentos pendentes. Se os pagamentos não forem suficientes para cobrir o valor da multa, a CONTRATADA deverá efetuar o pagamento no prazo máximo de 30 (trinta) dias a partir da notificação.

18. ALTERAÇÕES E EMENDAS

18.1 Quaisquer alterações ou emendas a este termo de referência deverão ser feitas por escrito e dando ciência as demais partes, tornando-se parte integrante deste termo.

18.2 A inatividade ou demora de qualquer das partes em exercer qualquer direito ou prerrogativa, conforme estipulado neste contrato, não será interpretada como uma renúncia a tal direito ou prerrogativa.

18.3 Caso qualquer disposição deste contrato seja considerada nula, inválida ou inexecutável, tal fato não afetará a validade das demais disposições, que permanecerão em pleno vigor e efeito.

19. LEGISLAÇÃO APLICÁVEL E FORO

19.1 Este termo de referência será regido e interpretado de acordo com as leis da República Federativa do Brasil.

19.2 Fica eleito o foro da Comarca de Manaus, Estado Amazonas, para dirimir quaisquer dúvidas ou controvérsias oriundas deste termo de referência, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

20. CONFIDENCIALIDADE

20.1 As partes reconhecem que, em virtude do presente termo, poderão ter acesso a informações confidenciais uma da outra. Ambas as partes comprometem-se a manter e tratar como confidencial toda e qualquer informação, não divulgando a terceiros sem prévia autorização escrita da outra parte, salvo por ordem judicial ou disposição legal. A obrigação de confidencialidade prevista nesta cláusula perdurará por um período de 5 (cinco) anos após a rescisão ou término do contrato resultante deste termo.

Atenciosamente,

FELIPE ALEXIS ALVES LOPES

Gerente Administrativo

UPA CAMPOS SALLES – CHZN