

Recife, 08 de fevereiro de 2022

ATT. DIRETORIA DA FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA

Parecer Jurídico 2022.

Referente a Proposta do contrato para PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO entre a empresa INOWA SOLUÇÕES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EIRELLI ME e a FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA (UPAS).

Relatório.

Conforme análise do referido contrato, o mesmo consiste na proposta de prestação de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO para FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA (UPAS).

Este Departamento Jurídico informa que trata-se de Contrato de Adesão, modalidade contratual em que se apresentam com suas cláusulas preestabelecidas por uma das partes e apenas aderida pela parte contrária.

Ante exposto este Departamento não se opõe a nenhuma das cláusulas, desta forma, encaminhamos para apreciação da Diretoria.

É o Parecer, passando a análise à Diretoria.

DIOGO ROSSITER

Depto. Jurídico

FMSA

OAB/PE nº 34.520



CONTRATO DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

As partes abaixo qualificadas firmam o presente instrumento particular de fornecimento de alimentação, que reger-se-á pelas condições abaixo descritas, sendo sempre observadas as exigências mínimas estabelecidas no Programa de Alimentação do Trabalhador - PAT, criado pela Lei nº 6.321/76 e outras normas editadas posteriormente; observar-se-á também os padrões de higiene estabelecidos pelas autoridades sanitárias.

No caso de divergência entre as partes, prevalecerá sempre o disposto no contrato, incluindo os anexos e possíveis aditamentos.

O fornecimento de refeições a que se refere o presente contrato será fornecido somente a funcionários, estagiários, colaboradores e terceiros determinados pela **CONTRATANTE**.

CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA – UPA CABO DE SANTO AGOSTINHO, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.767.633/0001-02, com sede na Rua. 27, S/N, COHAB Bairro: Cabo de Santo Agostinho, PE, neste ato representada, nos termos do seu Contrato Social, pelo Representante Legal Sr. Luiz Alberto Pereira de Araújo, CPF nº 075.153.084-00, doravante simplesmente denominada Contratante.

CONTRATADA: INOWA SOLUCOES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS EIRELLI ME, empresa privada, com sede na RODOVIA PE 01, No 234, Santa Tereza, Olinda, Pernambuco, CEP: 54.010-585. Sob o CNPJ: 28.637.117/0001-08, neste ato, representada na forma de seus atos constitutivos.

Têm entre si, justo e acordado, o presente Contrato de Fornecimento, o qual vigorará de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO:

O objeto do presente contrato é o fornecimento de alimentação pela **CONTRATADA** aos empregados da **CONTRATANTE**, ou a quem esta indicar, com exclusividade, nos endereços abaixo especificados, de acordo com os padrões alimentares, dias e horários definidos no ANEXO III, utilizando-se das instalações do restaurante cedido pela **CONTRATANTE**, situado em suas dependências, para a distribuição da alimentação.

1.1 ENDEREÇO DA UNIDADE DE DISTRIBUIÇÃO:

Ry. Pan Nordestina, nº 234 Santa Tereza - 53010-585 - Olinda - PE

inowasolucoes.com.br

FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA – UPA CABO DE SANTO AGOSTINHO, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 09.767.633/0001-02, com sede na Rua. 27, S/N, COHAB Bairro: Cabo de Santo Agostinho, PE, neste ato representada, nos termos do seu Contrato Social, pelo Representante Legal Sr. Luiz Alberto Pereira de Araújo, CPF nº 075.153.084-00, doravante simplesmente denominada Contratante.

DO PREÇO:

A **CONTRATADA** cobrará pelo fornecimento de alimentação, objeto deste contrato, os preços unitários constantes no ANEXO II, multiplicados pelo número de refeições e demais produtos alimentares fornecidos no período. Tais preços correspondem ao pagamento integral do objeto do presente contrato, estando neles incluídos, exemplificadamente e não limitativamente: mão de obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos e outros benefícios concedidos pela CONTRATADA aos seus funcionários.

1.2 Todos os preços estabelecidos nesse contrato serão firmes e fixos por 12 (doze) meses a partir de fevereiro /2022.

1.3 Após 12 (doze) meses, os preços estabelecidos neste contrato sofrerão reajuste, considerando o IPCA (Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo).

1.4 Os preços serão firmes e fixos por 01 (um) ano a partir de 02/02/2022.

1.5 Os preços constantes no anexo II estão com todos os tributos incluídos.

1.6 O faturamento será mensal, com prazo de pagamento para 5 (cinco) dias após a emissão da nota fiscal/fatura de venda. O pagamento será efetuado através de boleto bancário.

1.7 Caberá a CONTRATADA encaminhar as notas fiscais a CONTRATANTE com 3 (três) dias úteis de antecedência do vencimento da parcela, sob pena de se prorrogar o pagamento em números iguais de dias no atraso da emissão da nota, sem que incida qualquer ônus à CONTRATANTE em razão dessa prorrogação.

2. DO PRAZO

- 2.1 O prazo do presente contrato é de 12 (doze) meses, iniciando-se em 02 de março de 2022, podendo ser prorrogado mediante termo aditivo.
- 2.2 Os equipamentos necessários para produção de alimentos são de responsabilidade da CONTRATANTE.
- 2.3 Considerando que a CONTRATADA realizou investimentos no restaurante situado nas dependências da CONTRATANTE, consiste na aquisição de equipamentos, descritos no documento anexo.
- 2.4 Não há qualquer indenização ou reembolso a ser pago caso a rescisão se opere a partir do 12º mês, devendo a contratada, no caso de intensão de rescisão, comunicar à contratante com antecedência de 30 dias.

3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA, sem prejuízo de outras previstas nesse contrato:

- 4.1 Servir a alimentação citada neste instrumento contratual no restaurante da CONTRATANTE comprando todos os gêneros alimentícios e não alimentícios assim compreendidos todos os descartáveis, materiais de expediente, uniformes, EPI's e os demais itens descritos como sendo de sua responsabilidade no ANEXO I.
- 4.2 Preparar as refeições utilizando-se da melhor técnica, oferecendo refeições balanceadas e com elevado valor nutritivo sob orientação de um profissional técnico em nutrição.
- 4.3 Adquirir produtos de boa qualidade para execução e preparo de suas atividades, comprando em fornecedores idôneos e que apresentem Nota Fiscal.
- 4.4 Apresentar mensalmente a CONTRATANTE para sua conferência e assinatura, levantamento do número de fornecimento realizado naquela data, emitido para efeito de controle das refeições e demais produtos alimentares fornecidos.
- 4.5 Responsabilizar-se por todos os encargos tributários, trabalhistas e previdenciários que incidem sobre o fornecimento das refeições objeto desse contrato.



4.6. Coletar, diariamente, amostras, de todos os alimentos produzidos em todos os turnos de refeição (200g de cada um), e armazená-los por 72 horas a uma temperatura entre 0° e 4° C.

4.7 Realizar o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, na forma prevista na NR-7, bem como o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com a NR-9, no que for aplicável a CONTRATADA, ambos com o objetivo de promoção e preservação da saúde, e da integridade do seu pessoal.

4.8 Permitir e facilitar a CONTRATANTE a fiscalização de todas as atividades, em qualquer dia e hora, prestando-lhe, de imediato, todas as informações que lhe forem solicitadas através de sua interlocução.

4.9 A CONTRATADA compromete-se a disponibilizar os equipamentos, utensílios e materiais necessários a sua operação no restaurante da CONTRATANTE, conforme lista descrita e fornecida no Anexo V.

4.10 Prestar, se solicitadas, informações técnicas a CONTRATANTE para que esta possa elaborar o projeto que vise incentivo para alimentação do trabalhador previstos na legislação vigente, notadamente o Programa de Alimentação do Trabalhador (PAT).

4.11 Fazer com que seus funcionários apresentem-se ao trabalho devidamente aseados, uniformizados e credenciados. É obrigatória a utilização de luvas e toucas descartáveis, conforme norma da vigilância sanitária.

4.12 Não divulgar, por si, seus funcionários e prepostos, em hipótese alguma, quaisquer dados ou informações confidenciais da CONTRATANTE que eventualmente tenha tomado ciência.

4.13. Responsabilizar-se pelos custos de manutenção preventiva e corretiva dos seus equipamentos, materiais e utensílios colocados à disposição da CONTRATANTE para a viabilização da atividade ora contratada, conservando-os em perfeito estado, podendo a CONTRATANTE, a seu livre critério, realizar vistorias prévias.

4.14. Não usar o nome da CONTRATANTE para adquirir gêneros alimentícios, produtos e/ou quaisquer outros bens, de forma que a CONTRATANTE não será responsável, de forma alguma, pelas obrigações assumidas pela CONTRATADA perante terceiros.

5. DAS RESPONSABILIDADES DA CONTRATADA



5.1 A CONTRATADA terá exclusiva e única responsabilidade por todos e quaisquer pagamentos e encargos decorrentes de ordem trabalhista, fiscal, social e previdenciário, bem como será responsável pelo seu pessoal junto ao INSS, Receita Federal e demais órgãos governamentais e também, por qualquer acidente de trabalho que ocorra com o referido pessoal, bem como pagar quaisquer adicionais que sejam ou venham a ser devidos ao seu pessoal.

5.2 A CONTRATADA será ainda responsável por eventuais reclamações trabalhistas movidas por seus colaboradores ou prepostos que envolvam a CONTRATANTE.

5.3 A CONTRATADA deverá respeitar e fazer com que seu pessoal respeite as disciplinas, regulamentos e normas da CONTRATANTE em vigor, atendendo o Código de Ética Global da Fundação.

5.4 A CONTRATADA deverá responder por quaisquer danos e prejuízos que causar a CONTRATANTE e/ou a terceiros, por ação ou omissão culposa de seus empregados e/ou prepostos e/ou terceiros a seu serviço, em decorrência da execução do presente Contrato.

5.5 Caberá a CONTRATADA garantir a qualidade da alimentação preparada e fornecida a CONTRATANTE, na forma da legislação em vigor.

5.6 A CONTRATADA deverá manter em perfeito estado de funcionamento e conservação o ambiente de armazenamento e manipulação dos alimentos produzidos e por ela fornecidos, garantindo o alto padrão de qualidade dos produtos, o cumprimento das normas higiênico-sanitárias e a procedência dos alimentos perecíveis e não-perecíveis.

5.7 Caberá a CONTRATADA zelar pela segurança das pessoas e das instalações por ela utilizada, pela saúde de seus empregados, dos empregados da CONTRATANTE e de terceiros envolvidos com o objeto do presente contrato, sempre observando e fazendo cumprir a legislação em vigor.

6. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

6.1 Fornecer energia elétrica, água potável para a execução do objeto desse contrato, bem como as demais responsabilidades prevista no Anexo I.

6.2 Responsabilize-se pela manutenção técnica corretiva e preventiva dos aparelhos de ar condicionado e equipamento de suas propriedades.

6.3 Providenciar mensalmente e dedetização, inclusive de moscas e desratização do restaurante.

6.4 Manter a área do restaurante e copa extremamente limpas, obedecendo estritamente aos padrões de higiene exigidos pelas Autoridades Sanitárias.

6.5 A **CONTRATANTE** compromete-se e a disponibilização de equipamentos, utensílios e matérias necessários a operação do restaurante conforme lista descrita no Anexo IV.

6.6 Responsabilizar-se pelos custos de manutenção preventiva e corretiva dos seus equipamentos, matérias e reposição de utensílios colocado a disposição pela **CONTRATADA** para a visualização da atividade ora contratada.

6.7 Zelar pela conservação das áreas designadas a sua propriedade, assim como as obras que importem na segurança do imóvel e as pertinentes à parte elétrica, obrigasse por toda instalações sanitárias, hidráulicas, esgoto, fechos, vidros, torneiras e demais acessórios, devendo traze-lo em perfeito estado de conservação e em boas condições de higiene.

6.8 Colocar a disposição da **CONTRATADA**.

6.8.0 As áreas necessárias para atividades e estocagem de pequenas refeições, preparados de salada, suco e porcionamento das frutas e fornecimento de alimentação me condições compatíveis com pelas autoridades sanitárias e trabalhistas e de segurança.

6.8.1 Instalação adequadas, em conformidades com a legislação trabalhista em vigor, com a finalidade de permitir ao pessoal da **CONTRATADA** utiliza-las para vestiário, higiene e guarda de vestuários e objetos pessoais.

6.9 Manter limpa a área do restaurante e áreas de acesso.

6.10 Responsabilizar-se pela limpeza da caixa d'água.

6.11 Providenciar o recolhimento e acondicionamento em local adequado, dos resíduos gerados no restaurante.

6.12 Efetuar os pagamentos nos prazos acordados.

7. DA ATUALIZAÇÃO DOS PREÇOS

7.1 Os preços serão reajustados anualmente todo mês de Fevereiro, considerando a seguinte composição:

a) IPCA – Bens de Consumo – Alimentação, publicado pelo IBGE.

8. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

8.1 Não há vinculação jurídica entre o pessoal da **CONTRATADA** e a **CONTRATANTE** nem tampouco entre o pessoal da **CONTRATANTE** e a **CONTRATADA**, arcando com seus respectivos encargos trabalhistas sociais e previdenciários devidos.

8.2 As partes contratantes concordam em rever as condições estabelecidas no presente contrato, sempre que alterações supervenientes na conjuntura sócio econômica vierem a afetar as condições contratuais definidas no presente instrumento, desde que por escrito.

8.3 Em caso de queda no volume mensal das refeições, se esta for igual ou superior a 5% renegociar novas condições contratuais, preservando o equilíbrio econômico do contrato.

8.4 A **CONTRATADA** obriga-se a cumprir, bem como a obrigar que todos os envolvidos, direta ou indiretamente na execução dos serviços objetos da presente contratação cumpram as seguintes regras de responsabilidade social:

- Não utilizar, sob qualquer forma, mão de obra infantil. O termo INFANTIL refere-se a pessoas mais jovens do que a legislação determinar com a idade mínima permitida para exercer trabalho, ou com idades inferior a necessária para que se complete o ensino fundamental. Em qualquer caso, a **CONTRATADA** não empregará crianças menor de 14 (catorze) anos, em especial nas suas linhas de produção ou distribuição de produtos e/ou serviços. Caso seja permitida por lei a contratação de mão de obra de pessoas com menos de 14 (catorze) anos de idade, obrigatoriamente deverão ser cumpridas todas as restrições previstas em Lei.
- Não utilizar, sob qualquer forma, mão de obra de pessoas cujo trabalho seja executado de maneira forçada ou cujo trabalho seja executado sem a livre e espontânea vontade do trabalhador.
- Tratar todos os seus trabalhadores com dignidade e respeito e de formas alguma utilizar qualquer tipo de punição corporal, tratamento violento, abuse físico, sexual, psicológico ou verbal.
- Não fazer uso de qualquer tipo de prática discriminatória na seleção, na contratação e no trabalho, inclusive com relação a salários, benefícios, disciplina, rescisão, Aposentadoria, seja com base em raça, religião, idade, nacionalidade origem social e /ou étnica, sexo, opção sexual, política ou restrição física.
- Oferecer aos seus trabalhadores um local de trabalho seguro e sadio cumprindo todas as leis aplicáveis garantindo-lhes no mínima, água potável, infraestrutura sanitária. Equipamentos contra incêndio, iluminação e ventilação adequados.

- Reconhecer que os salários são essenciais para satisfazer necessidades básicas dos trabalhadores e, conseqüentemente concordar em cumprir, no mínimo, com todas as leis salariais aplicáveis em especial no que se refere a salário, horas extraordinariamente trabalhadas, horas máximas de trabalho, descanso semanal remunerado e descanso entre jornadas;
- Respeitar os direitos dos trabalhadores de associação, organização e negociação coletiva, de acordo com a lei de maneira pacífica, sem imposição de qualquer penalidade.
- Respeitar todas as leis aplicáveis a proteção ao Meio Ambiente.
- Respeitar todas as leis aplicáveis a proteção do consumidor, fabricação, preços, vendas e distribuição de produtos e/ ou serviços a que referem o presente Contrato

9. DA RESCISÃO

9.1 O presente Contrato estará rescindido de pleno direito, independentemente de qualquer notificação ou comunicação judicial ou extrajudicial, ou mesmo de aviso prévio, em virtude: a de falência, recuperação extrajudicial ou judicial, insolvência ou dissolução judicial ou extrajudicial, homologadas ou decretadas; b falta de cumprimento de qualquer das cláusulas ou condições do presente contrato, desde que não remediado dentro de 15 (quinze) dias, a contar do envio pela parte prejudicada a infratora da notificação de tal evento, concedendo prazo para regularização.

9.2 O descumprimento a qualquer cláusula ou do presente Contrato sujeitara a parte infratora a multa penal não compensatória, equivalente a 1% (um por cento) do valor deste contrato, exceto quando houver previsão de penalidade diversa Contrato, sem prejuízo do pagamento das perdas e danos, bem como das custas processuais e honorárias de advogados, caso as partes tenha que recorrer as vias judiciais para sua cobrança

9.3 independentemente da aplicação de multa penal por infringência as cláusulas e condições contratuais, poderá a parte prejudicada dar por rescindido o presente Contrato, de pleno direito, em razão da infração, devendo, para tanto encaminhar comunicação por escrito a parte infratora, a fim de que esta última tome ciência inequívoca da ocorrência da rescisão, que produzira seus efeitos desde o momento da infração.

9.4 Incapacidade técnica, negligência, imprudência, imperícia ou má-fé da **CONTRATADA**.

@

9.5 Interrupção do fornecimento pela ocorrência de caso fortuito ou de força maior, por mais de 24 (vinte e quatro) horas, hipótese em que a **CONTRATANTE** pagará a **CONTRATADA** apenas a importância aos fornecimentos já executado e aceitos.

9.6 Subcontratação, cessão ou transferência, total ou parcial, do presente Contrato, sem a previa autorização por escrito da **CONTRATANTE**.

10. DA FORÇA MAIOR

10.1. Serão considerados eventos de força maior, para interpretação deste Contrato, aquelas previstos no artigo 393 do Código Civil Brasileiro.

10.2 Nenhuma das partes deverá ser considerada inadimplente quanto as suas obrigações contratuais, na eventualidade o cumprimento das obrigações face as circunstâncias de força maior prevista na legislação.

10.3. Ocorrendo qualquer das hipóteses de foça maior, a parte que estiver impossibilitada de prosseguir no cumprimento de suas obrigações deverá notificar a outra parte, por escrito, em prazo não superior a 24 (vinte e quatro) horas contando da ocorrência do evento.

11. DA COMUNICAÇÃO

11.1 Qualquer comunicação de uma parte a outra a respeito deste Contrato será feita por escrito, através de e-mail, fax ou correspondência, com comprovação de recebimento pela outra parte, e deverá ser enviada aos endereços e em atenção aos seguintes representantes legais.

(i) CONTRATANTE: FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA

Endereço o:

E-MAIL: administrativo@inowa.ind.br

joao.felix@inowa.ind.br

coordenacaooperacional@inowa.ind.br

Fone: (81) 971152272

(81) 97113-9635

Att:

12 DOS VOLUMES E HORARIOS DAS REFEIÇÕES

SERVIÇOS	HORARIOS	2ª A 6ª	SÁBADO	DOMINGO
ALMOÇO	11:00 as 14:00	60	40	40
JANTAR	19:00 as 21:30	30	30	30
DIETA	11:00 as 12:00	5	5	5
ALMOÇO/ JANTAR	18:00 as 19:00	5	5	5

Os quantitativos acima, nos consideram os terceiros indicadores pela contratante. Estes serão atendidos após autorização de fornecimento da contratante, onde qualquer falha de pagamento, a responsabilidade será assumida pela contratante.



13.1. O presente Contrato não poderá ser cedido ou transferido, salvo de comum acordo entre as partes, ressalvando-se, contudo, o direito da **CONTRATANTE** de cede-lo ou transferi-lo para outra sociedade da qual venha fazer parte como coligada, controlada ou controladora.

13.2. A **CONTRATADA** não poderá subcontratar, total ou parcialmente, as condições e obrigação assumida neste Contrato a terceiros, sem previa e expressa autorização por escrito da **CONTRATANTE**.

13.3. A **CONTRATADA** declara expressamente que se obriga a não empregar e/ou utilizar mão-de-obra infantil, durante o prazo de vigência deste Contrato, bem como também não contrata e/ou matem relação

com quaisquer outras empresas que lhe prestem serviços (parceiros, fornecedores e/ou subcontratos) que utilizem, explorem e/ou qualquer forma empreguem o trabalho infantil, nos termos previsto no ECA- Estatuto da Crianças e do Adolescente demais normas legais e/ou regulamentos em vigor.

13.4. A **CONTRATADA**, quando da extinção do presente Contrato, seja por decurso de prazo ou resolução, compromete-se a entregar a **CONTRATANTE** qualquer informação com fidelidade, bem como os materiais fornecidos, cópias e rascunho sem seu poder, relacionados ao objeto desde Contrato.

13.5. A **CONTRATADA** está ciente e reconhece que o não cumprimento das presentes disposições poderá resultar em danos imediatos e irreparáveis a **CONTRATANTE**, pelo que se responsabiliza por qualquer quebra de confidencialidade cuja observância se haja aqui estabelecido como necessária arcando, em consequência, com as perdas e danos daí decorrente para a **CONTRATANTE**, a serem apurados judicialmente.

13.6. Todos os entendimento sobre o andamento modificações ou alterações do objeto desde Contrato, deverão ser feitos por escrito, de comum acordo entre as partes, por meio de seus representantes legais e/ou procuradores com poderes para tanto, sendo certo que os acordos verbais não produzirão quaisquer efeitos.



13.7. Todos os custos despendidos pela **CONTRATADA**, visando não consecução do objeto deste, serão de sua exclusiva responsabilidade, não podendo em consequência, ser imputada qualquer outra obrigação a **CONTRATANTE**, salvo na hipótese de previa e expressa autorização por escrito da mesma.

13.8. Este Contrato obriga as partes, seus sucessores e cessionários a qualquer título.

13.9. Qualquer omissão ou tolerância das partes no exigir fiel cumprimento dos termos deste Contrato, ou no exercício de prerrogativa dele decorrente, não constituirá novação ou renúncia, nem afetará o direito da parte de exercê-las a qualquer tempo.

13.10. Ajustam as partes, em caráter irrevogável e irretratável, que a relação comercial ora celebrada deverá obedecer aos mais estritos e rigorosos conceitos e princípios da ética, moralidade e boa-fé na condução dos negócios, incluindo mas não se limitando, a evitar por si, e/ou através de terceiros, seja total ou parcialmente comerciais com quaisquer tipos e /ou espécie de agentes que por qualquer mais ou forma tenha ou tenham tido participação em atividades comerciais ilícitas, incluindo aí a da concorrência antiética ou desleal das quais, em função da atividade exercida, as partes dela sabem ou deveriam saber.

14. ANEXOS

Fazem partes integrantes do presente contrato:

Anexo I – Responsabilidade das partes;

Anexo II – Preços dos produtos fornecidos;

Anexo III – Especificação dos produtos;

Anexo IV – Relação de equipamento da **CONTRATANTE**

15. DO FORO

15.1 As partes elegem o foro da ciência de Olinda como competente para dirimir quaisquer controvérsias decorrentes deste Contrato, com exclusão de qualquer outro, mais privilegiados que seja.

15.2 E, por estarem, assim, de pleno e comum acordo as condições estatuidas no presente instrumento, as partes contratantes o assinam com duas testemunhas, em 02 (Duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

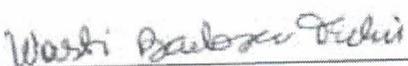
Olinda/PE, 02 de Março de 2022.

Da CONTRATANTE:



FUNDAÇÃO MANOEL DA SILVA ALMEIDA

Da CONTRATADA



INOWA SOLUÇÕES EM FORNECIMENTO DE ALIMENTOS PREPARADOS EIRELI

Av. Pan Nordesteira, nº 234 Santa Teresinha - 53019-580 - Olinda - PE

inowasolucoes.com.br

Testemunhas

1 Samuel Alexandre Reis 2 Elaudilônia Floria dos Santos

ANEXO I

QUADRO RESUMO DAS RESPONSABILIDADE ATRIBUIDAS AS PARTES

ITENS	CONTRATADA	HOSPITAL FUNDAÇÃO MANOEL DA ILVA ALMEIDA
DESCARTAVEIS DESCRITOS PARA OS SERVIÇOS, CONFORME PROPOSTA TECNICA	X	
MAO DE OBRA – SALARIOS DIREITOS, ADICIONAL NOTURNO E ENCARGOS SOCIAIS	X	
UNIFORMES, CALÇADOS /AVENTAIS E EOIS PARA EMPREGADOS	X	
TRANSPORTES DOS EMPREGADOS	X	
MATERIAL DE LIMPEZA E LIMPEZA DE ROTINA DO RESTAURANTE		X
ANALISE MICROBIOLÓGICA	X	
MATERIAL DE ESCRITORIO	X	
DESCARTAVEL GERAL PARA USO DA UNIDADE HOSPITALAR		X
REMUNERAÇÃO DA EMPRESA, TAXA ADMINISTRATIVA, IMPOSTOS	X	
CAMPANHAS E EVENTOS	X	
LIMPEZA ESPECIALIZADA: CAIXA DE GORDURA , CAIXA D'AGUA		X
RETIRADA DO LIXO		X
LIMPEZA DO SALAO E VIDRO		X
DESINTETIZAÇÃO E DESRATIZAÇÃO		X
LIMPEZA DAS AERAS COPA E RESTAURANTE, ASSIM COMO AREAS ANEXAS		X

INOWA

DE HIGIENE PARA USO EXTERNO (SABONETE, PAPEL TOALHA E HIGIÊNICO)		X
LIMPEZA E MANUTENÇÃO PREDIAL DAS AREAS/INTALAÇÕES		X
MANUTENÇÃO CORRETIVA/ MANUTENÇÃO PREVENTIVA (EQUIPAMENTOS E PREDIAL)		X
REPOSIÇÃO DE UTENSÍLIOS DA COZINHA		X
GAS DA UNIDADE HOSPITALAR		X
ÁGUA		X
ÁGUA E ENERGIA ELÉTRICA		X
TREINAMENTO OPERACIONAIS DA EQUIPE	X	
ALVARÁ DE FUNCIONAMENTO		X
TRANSPORTE DA REFEIÇÃO	X	

ANEXO II

SERVIÇOS	PREÇOS
ALMOÇO	R\$ 11,80
JANTAR	R\$ 11,80
DIETA	R\$ 11,80

Av. Pan Nordstrating, nº 234 Santa Tereza - 53010-580 - Olinda - PE

inowasolucoes.com.br

ANEXO III
 ESPECIFICAÇÃO DOS PRODUTOS

COMPOSIÇÃO DO ALMOÇO	
SALADA	01 tipo de salada sendo: uma crua / mista e ou cozida.
TRIVIAL	Arroz branco ou elaborado Feijão: carioca ou preto ou macassar
PRATO PRINCIPAL	02 tipos, em ½ porção, sendo a base de carnes bovinas, suínas, aves e peixes. Podendo ser panquecas, massa e grelhados, embutidos ou outros
GUARNIÇÃO	01 tipo a base legumes ou verdura ou purês ou farofa ou massa
SOBREMESAS	01 tipo: fruta da época e um doce elaborado opcional.
BEBIDAS	Suco de polpa;
DESCATAVEIS	Guardanapo de papel e copo de 200ml
SISTEMA	Self Service, exceto Prato Principal, Sobremesa e opção e guarnição.

du.

COMPOSIÇÃO DO JANTAR	
SOPA	01 tipo, sendo: canja, legumes, carnes
TUBERCULO/ CEREAL MASSA	01 tipo, sendo cara, inhame, batata doce.
PRATO PRINCIPAL	02 tipos em ½ porção, sendo a base de carnes bovinas, suínas, aves e peixes. Podendo ser panquecas, massas e grelhados e outros.
OUTROS	Pão 50 gr
BEBIDAS	Suco em polpa ou café.
DESCARTAVEIS	Guardanapo de papel e copo de 200ml

De

PRATO	INSUMO	PREPARAÇÃO	GRAMAGEM
PRATO PRINCIPAL	Carne bovina	Grelhados/Frita/Cozida com osso e molho	100g -140g
	Carne suína	Grelhados/Frita/Cozida com osso e molho	100g – 120g
	Ave	Sem osso	120g
		Com osso	140g
	Pescados	Filé	100g
120g			
Pratos Tipicos	Feijoada / Cozido/ Dobradinha	250g/ 200g	

Qui