

**TERCEIRO TERMO ADITIVO AO
CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS, QUE ENTRE SI CELEBRAM O
HOSPITAL DO TRICENTENÁRIO - UPA
CURADO E A EMPRESA BISTRO
RESTAURANTE EIRELI ME, NA FORMA E
CONDIÇÕES QUE ESTIPULAM.**

HOSPITAL DO TRICENTENÁRIO- UPA CURADO, com endereço à Avenida Leonardo da Vinci, 68, Curado II, Jaboatão dos Guararapes/PE, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 10.583.920/0003-03, neste ato representado por Sr. **GIL MENDONÇA BRASILEIRO**, brasileiro, casado, odontólogo, portador da cédula de identidade RG. nº 1.006.466 - SDS - PE e CPF nº 122.850.644-20, residente e domiciliado na Rua Carlos Pessoa Monteiro, 297, apto 102, Casa Caiada, Olinda, PE, doravante denominado **CONTRATANTE**, e o outro lado a **EMPRESA BISTRO RESTAURANTE EIRELI ME**, estabelecida na Rua Giriquiti, 139, Loja 0010, Edifício Joaquim Oliveira Filho, Boa Vista, Recife, PE, inscrita no CNPJ sob o nº 30.645.960/ 0001-70, por sua representante legal, **NEYLA KARLA BARROS SANTOS**, brasileira, solteira, empresária, inscrita no CPF sob o nº 057.384.844-01, doravante denominado **CONTRATADA**, tem justo e acordado o presente termo aditivo ao contrato, mediante as cláusulas a seguir enumeradas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento, a alteração do contrato, considerando repactuação de preços para manter o equilíbrio econômico financeiro, considerando a alta dos preços dos insumos e considerando que o objeto é prestação pela **CONTRATADA**, de serviços de preparação e fornecimento de refeições.

PARÁGRAFO ÚNICO - Que a proposta comercial da **CONTRATADA** e as condições do atendimento e prestação detalhada dos serviços, compõem como **ANEXOS**, este termo aditivo.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PREÇO E DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

Pela execução dos serviços contratados, o **CONTRATANTE** pagará à **CONTRATADA** o valor mensal equivalente ao quantitativo das refeições fornecidas durante o mês, sendo o valor do preço do almoço R\$ 14,98 (catorze reais e noventa e oito centavos) e jantar R\$ 13,88 (treze reais e oitenta e oito centavos). O pagamento só será realizado, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura devidamente atestada pelo Setor Competente do **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente termo aditivo entra em vigor na data de sua assinatura.



CLÁUSULA QUARTA – DA RATIFICAÇÃO

Ficam ratificadas todas as cláusulas que não foram alteradas pelo presente instrumento.

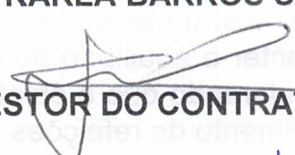
CLÁUSULA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

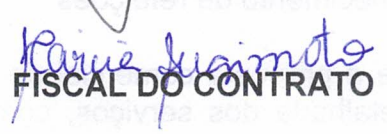
Os casos omissos serão resolvidos pelas partes contratantes, de comum acordo. E por estarem justos e acordados, as partes assinam o presente contrato em 03(três) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas ao final nomeadas e assinadas. As partes elegem o foro da Comarca de Olinda/PE, para dirimir qualquer dúvida relativa ao presente contrato, renunciando de logo a quaisquer outros por mais privilegiado que seja.

Jaboatão dos Guararapes, 01 de março de 2023.


CONTRATANTE
HOSPITAL DO TRICENTENÁRIO- UPA CURADO
GIL MENDONÇA BRASILEIRO


CONTRATADA
EMPRESA BISTRO RESTAURANTE EIRELI ME
NEYLA KARLA BARROS SANTOS


GESTOR DO CONTRATO


FISCAL DO CONTRATO

Testemunhas

CPF:

CPF:



TERMO PARA ELABORAÇÃO DE PROPOSTA DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO PARA UNIDADES DE PRONTO ATENDIMENTO.	
Quantitativo de refeições: Funcionários almoço 75 refeições/dia de segunda a sexta feira, Almoço Fim de Semana: 50 refeições fim de semana e feriados. JANTAR: 40 refeições/dia. Quantitativo de refeições para pacientes: 17 almoços e 17 jantares diariamente.	
Documentação: Mensalmente apresentar registros ao departamento financeiro (Todas as Certidões de Regularidade Fiscal, Escala dos funcionários, comprovante de pagamento do VEM, contra-cheques, comprovante de pagamento e guia de FGTS/INSS e GFIP) e também ASOS Anualmento de seus funcionários que trabalham na UPA. POPs vinculados ao setor nutrição.	
Cardápio: Enviar com uma semana de antecedência para semana seguinte.	
Faturas: Enviar quinzenalmente planilha para conferência e após emissão nota fiscal (separado funcionários e dietas de paciente).	
Contrato: Será efetuado por período de 12 meses	
ITENS QUE DEVERÃO COMPOR A PROPOSTA	
Quadro de pessoal: 02 (duas) copeiras 12 x 36 e 01 (uma) RT da contratada responsável pela supervisão de todo processo relacionado a produção e manutenção da qualidade dos alimentos.	
Estrutura: A empresa deverá fornecer balcão térmico, mesas, cadeiras, fresqueira, termômetro e decoração do refeitório.	
Utensílios: Pratos, cumbuca de sopa, utensílios de servir, cubas, hotbox compatíveis com necessidade.	
Cardápios específicos e ornamentação da copa (melhorias) para eventos programados (Datas comemorativas, em algumas datas devemos atender aos 2 plantões).	
Bolo dos aniversariantes (última sexta do mês ou correspondente)	
Indumentária e treinamentos: Todos os EPIs de suas copeiras, assim com os treinamentos necessários para função. (Serão de responsabilidade da empresa).	
Kit descartáveis nas quantidades compatíveis com o atendimento a demanda (copos 180 ml ou 300 ml, Guardanapos, colher, garfo, sacos desc.)	
Kit Limpeza: Diariamente fornecer todos os itens de higiene e limpeza que atendam devidamente a necessidade da higienização de todos os utensílios da prestadora: detergente, esponja dupla face, água	
Kit tempêro, manter abastecido: pimenta, shoyo, azeite oliva puro, vinagre.	
Kit Jantar: Enviar diariamente para preparo na UPA os seguintes itens: 1 pct café, 1 kg açúcar (itens que devem compor o cardápio do horário).	
CARDÁPIO BASE	
ALMOÇO FUNCIONÁRIOS	
Suco de polpa de fruta 180ml com variedades de sabores (cajá, acerola, goiaba, graviola, uva, umbu e etc.), 2 tipos de Salada (sendo 1 crua e 1 cozida), 3 proteínas, 1 guarnição, feijão, farofa, macarrão, Arroz, atendendo o quantitativo solicitado pela contratante. Sobremesas variadas (Industriais e caseiras). Refrigerante e suco de polpa nas sextas feiras. OBS.: Incidência de proteínas, servir semanalmente os seguintes cortes: Filé de frango, coxa e sobrecoxa, filé de peixe e peixe posta, fígado, pernil, carne bovina em bifes e guisados, opções de massas e nas sextas-feiras servi em 1 das opções enviadas uma regional.	
ALMOÇO PACIENTES (Dieta hipossódica) - 17 porções / dia (180 gramas)	
Arroz integral, feijão com legumes, Proteína e salada crua, conforme percapta estabelecida.	
JANTAR FUNCIONÁRIOS	
Sopas variadas, cuscuz, tubérculo ou arroz ou massa, 2 proteínas (sempre sendo 1 de molho), café, leite, pão com recheio, suco e frutas.	
JANTAR PACIENTES - Hipossódico - 17 porções dia	
Tipos de sopas: carne, Canja e legumes; pão 50gramas e suco.	



CPB

8