



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

VIA
ASJUR
ARQUIVO

CPS Nº 024/2013

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG E VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA - ME, NA FORMA ABAIXO:

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, neste ato representada por seu Coordenador Geral **Afrêni Gonçalves Leite**, brasileiro, separado judicialmente, administrador de empresas, portador da CI/RG nº 250.910, expedida pela SSP/GO, e inscrito no CPF/MF sob o nº 062.924.371-91, por sua Coordenadora Administrativa **Celina Silva de Urzêda**, brasileira, casada, administradora de empresas, portadora da CI/RG nº 183.498, 2ª via, expedida pela SSP/GO, e inscrita no CPF/MF sob o nº 161.317.381-49, e por seu Coordenador Financeiro **Luciano César Dantas Jales**, brasileiro, casado, especialista em administração pública, portador do RG nº RA 946001006308-CSM/DF, e inscrito no CPF/MF sob o nº 611.356.151-87, residentes e domiciliados nesta Capital, a seguir denominada apenas **CONTRATANTE** e de outro lado **VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA - ME**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Av. São Paulo, s/n, Qd. 40, Lt. 08, Parque Real Goiânia, CEP 74.910-095, Aparecida de Goiânia - GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 04.675.771/0001-30, neste ato representada por seu Sócio Sr. **José Maria de Oliveira**, brasileiro(a), empresário, portador da CI/RG nº 127766 - SSP/GO e inscrito no CPF/MF sob o nº 011.188.081-00, residente e domiciliado nesta Capital, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO COM FORNECIMENTO**, em decorrência do resultado da licitação **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 021/2013**, cujos documentos, especialmente o edital e seus anexos, integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, regendo-se pelo Decreto nº 7.468, de 20 de outubro de 2011, Lei Estadual nº 17.928, de 27 de dezembro de 2012, e pela Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couberem, as disposições da Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e da Lei Complementar Federal nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais normas aplicáveis à espécie e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto da presente licitação a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação preparada para implantação do Restaurante Cidadão da Universidade Estadual de Goiás - UEG - de Anápolis, em conformidade com o termo de referência e demais exigências deste edital e seus anexos.

Parágrafo primeiro - Os serviços consistem no preparo, transporte, fornecimento e distribuição de até o máximo de **264.000 (duzentos e sessenta e quatro mil)**

refeições (almoço) anuais a preços fixos e irrevogáveis, comercializadas no valor popular de R\$ 1,00 (um real) a unidade, no Restaurante Cidadão – **Universidade Estadual de Goiás – UEG – de Anápolis (localizado na BR 153, Quadra área Km 99, Anápolis – GO)**, nas quantidades nutricional e caloricamente balanceadas.

Parágrafo segundo – Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo n° 2013/306138, especialmente o Edital e seus Anexos.

Parágrafo terceiro – A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas na Lei Federal n° 8.666/93, em especial no seu artigo 65.

CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

Parágrafo primeiro – A prestação de serviço e fornecimento, objeto deste contrato, deverá ser feita de forma PARCELADA, sendo que o Restaurante Cidadão – UEG Anápolis-GO deverá estar pronto para funcionamento no prazo máximo de até 30 (trinta) dias corridos, prorrogáveis por mais 30(trinta) dias, com expressa autorização da OVG, contados da assinatura do contrato.

Parágrafo segundo – A Contratada se obriga a cumprir rigorosamente as condições de entrega estipuladas neste contrato. Os atrasos, quando admitidos pela CONTRATANTE, deverão ser precedidos da indispensável justificativa comercial, técnica e jurídica.

Parágrafo terceiro – Não serão considerados como inadimplemento contratual os atrasos provocados por motivos de força maior e caso fortuito, devidamente comprovados, desde que notificados no prazo de 48 (quarenta e oito) horas após o evento e aceitos pela CONTRATANTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA FONTE DOS RECURSOS

Os recursos Financeiros para pagamento do objeto do presente contrato são oriundos do Contrato de Gestão celebrado com a Secretaria de Estado de Gestão e Planejamento, conforme Despacho da Coordenação Financeira da OVG, constante dos autos (fls. 37).

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R\$ 4,73 (quatro reais e setenta e três centavos)**, por unidade de refeição, perfazendo o valor total aproximado de **R\$ 1.248.720,00 (Hum milhão duzentos e quarenta e oito mil setecentos e vinte reais)** anualmente, conforme a demanda, de conformidade com a Ata de Abertura e Julgamento do Pregão Eletrônico n° 021/2013 e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo primeiro – Os valores unitários estabelecidos na cláusula primeira e quarta são fixos e irrevogáveis, conforme a ata de abertura e julgamento do Pregão Eletrônico n° 021/2013 e a proposta da CONTRATADA.

Parágrafo segundo – No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para o fornecimento do objeto, tais como transporte, fretes, encargos

fiscais, sociais e trabalhistas, despesas com carga e descarga, embalagens, seguros, tributos e outros.

Parágrafo terceiro – A CONTRATADA se obriga a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste contrato, os acréscimos ou supressões, nos termos do parágrafo 1º do art. 65 da Lei Federal n.º 8.666/93, sempre precedidos de justificativa técnica.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

- a) efetuar os pagamentos, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal/fatura, devidamente atestada e sem qualquer incorreção;
- b) prestar à CONTRATADA todas as informações necessárias para a perfeita execução na prestação dos serviços objeto do presente CONTRATO;
- c) informar à CONTRATADA, por escrito, quaisquer irregularidades encontradas durante a prestação dos serviços;
- d) prestar informações adicionais, dirimir dúvidas e orientar nos casos omissos, se ocorrer, a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita;
- e) controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de fiscalização a ser executada pela OVG, cujo número máximo fixado inicialmente será de até 264.000 (duzentos e sessenta e quatro mil) refeições (almoço) anuais, estando a critério da CONTRATANTE autorização para ultrapassar, bem como, reduzir o número de refeições diárias da referida quantidade, respeitando as restrições orçamentárias;
- f) notificar a CONTRATADA por escrito sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços fixando prazos para as devidas correções;
- g) solicitar à CONTRATADA nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal contratado, relativamente aos encargos trabalhistas observadas às especificações constantes do edital supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho.
- h) institucionalizar no âmbito nacional para conduzir quaisquer atividades referentes ao fornecimento do presente documento;
- i) promover a fiscalização e controle de toda movimentação efetivada, no que concerne a cobrança e recebimento pela CONTRATADA através de um caixa da OVG, do valor de R\$ 1,00 (um real) por pessoa, sendo de responsabilidade da CONTRATADA manter o controle e disponibilidade do valor recebido;
- j) utilizar-se das instalações, equipamentos e utensílios em horários pré-determinados incluindo dias úteis, sábado, domingo e feriados sem acarretar prejuízos nos serviços executados pela CONTRATADA (em caso de eventos);
- k) garantir à empresa contratada quando do início da prestação dos serviços as áreas e instalações gerais ou especiais indispensáveis à execução de suas atividades;

- l) fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, posicionamento e distribuição das refeições pelo profissional nutricionista;
- m) controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA;
- n) notificar a empresa contratada por escrito sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas, sob pena de sofrer sanções pertinentes, constante na cláusula de penalidades deste contrato;
- o) controlar o quantitativo de refeições fornecidas e apresentar mapa mensal de consumo à contratada;
- p) fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;
- q) fiscalizar rotineiramente a manutenção/limpeza da área física das instalações gerais e de todo o material utilizado, bem como exigirá da CONTRATADA a reposição imediata dos materiais com danos, destruídos, extraviados ou desgastados pelo mau uso;
- r) a CONTRATANTE fiscalizará e inspecionará os objetos entregues, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado;
- s) fornecer a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATADA, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos, se ocorrer;
- t) fornecer o imóvel devidamente reformado para instalação do Restaurante, sendo que toda despesa de locação correrá por conta da CONTRATANTE.

Parágrafo Único – O não pagamento no prazo estabelecido na alínea “a” desta cláusula, acarretará aplicação de multa de 2% (dois por cento) sobre o valor da respectiva parcela, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, calculados *pro rata die*, e correção monetária.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) Executar o presente contrato em estrita conformidade com suas cláusulas, com a proposta ofertada no bojo da licitação, fornecendo mão-de-obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços;
- b) Responder por todo e qualquer dano que venha a causar à CONTRATANTE ou a seus prepostos, bem como a terceiros, em decorrência da execução do presente ajuste;
- c) Comunicar à CONTRATANTE todo e qualquer fato que possa interferir na regular execução do presente contrato, sob pena de responder por perdas e danos, sem prejuízo da aplicação das sanções contratuais e legais;

d) Manter absoluto sigilo quanto às informações pertinentes à prestação dos serviços/fornecimento, objeto do presente contrato, vedada sua divulgação sem permissão da CONTRATANTE;

e) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

f) Responsabilizar-se integralmente pelas despesas relativas aos encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, frete, assim como outros de qualquer natureza que se fizerem indispensáveis ao perfeito e completo fornecimento;

g) Prestar os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE e atender prontamente a eventuais solicitações/reclamações;

h) Responder perante a CONTRATANTE, por qualquer ação que esta venha a sofrer em decorrência da prestação dos serviços, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo-a de qualquer solidariedade ou responsabilidade;

i) Aceitar nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial do contrato, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei Federal nº 8.666/93;

j) Colocar o Restaurante Cidadão - UEG - Anápolis-GO em funcionamento, impreterivelmente, no prazo de no máximo de 30(trinta) dias corridos, prorrogáveis por mais 30(trinta) dias com expressa autorização da OVG, contados da data da assinatura do contrato;

k) A CONTRATADA deverá no prazo máximo de 30(trinta) dias corridos, prorrogáveis por mais 30(trinta) dias com expressa autorização da OVG, contados da assinatura do Contrato apresentar relação dos veículos a serem utilizados no transporte das refeições, acompanhada de declaração formal (da Contratada) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis. Os mesmos deverão possuir "Certificado de Vistoria de Veículo" para o fim que se destina;

l) A CONTRATADA deverá ainda, no prazo máximo de 30(trinta) dias corridos, prorrogáveis por mais 30(trinta) dias com expressa autorização da OVG, contados da assinatura do contrato, apresentar todas as instalações e todo o aparelhamento técnico, com seus quantitativos, adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, comprovados mediante a Vistoria da OVG, nos termos e condições do item 6.2 do Anexo I - Termo de Referência, acompanhada de declaração formal (da Contratada) de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis, constituindo-se condição para dar efetividade a este contrato;

m) Cumprir todas as exigências mínimas do Edital, e entregar os materiais novos, ainda, conforme especificado no Termo de Referência, e ainda atendendo as condições e quantidades estipuladas;

n) Responsabilizar-se por todas as despesas em sua totalidade, inclusive as referentes aos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto adjudicado;

o) Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução dos

serviços contratados;

p) Fornecer todos os mobiliários (novos), móveis, eletrodomésticos, equipamentos, talheres e todos os utensílios necessários (novos), visando à implantação e o bom funcionamento do Restaurante Cidadão UEG ANÁPOLIS-GO, conforme relação contida em anexo. Vale ressaltar que esta relação de equipamentos/ maquinários representa a quantidade mínima necessária para implantação e funcionamento do restaurante Cidadão - UEG ANÁPOLIS -GO. Caso seja necessária a complementação de equipamentos para este fim, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA;

q) Manter contatos efetivos com o contratante (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do restaurante;

r) Responsabilizar-se por danos à saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS - MS N. ° 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;

s) Executar os serviços objeto do presente contrato, nas condições estabelecidas no Termo de Referência do Edital, na proposta de preços apresentada, fornecendo mão de obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços;

t) Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de servidores tecnicamente qualificados indicados por ordem de serviços, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

u) Responsabilizar-se por qualquer acidente que venha vitimar seus empregados ou terceiros quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato de prestação de serviços, sendo que a sua inadimplência com referência a estes encargos não transfere à CONTRATANTE a responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste contrato;

v) Responsabilizar-se a fornecer empregados em quantidade suficiente para o perfeito atendimento do presente contrato, sendo eles: Nutricionista, Técnica em Nutrição, recepcionistas, caixas, porteiro, segurança capacitado, saladeiros e auxiliar de serviços gerais - ASG (sendo necessário designar um deste ASG para ajudar os deficientes físicos, idosos e pessoas incapacitadas), bem como pela alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual (EPI's), atendimento médico, indenizações ou qualquer outro benefício seja de que natureza for ficando tais encargos por conta da contratada de acordo com a legislação em vigor;

w) Fazer uso diário de duas profissionais; 01 nutricionista (de acordo com Conselho Federal de Nutrição) e 01 técnica em Nutrição para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA;

x) Adotar todos os critérios de segurança, tanto para os empregados quanto para a execução do serviço em si, inclusive as normas internas e de segurança no trabalho com fornecimento de equipamentos apropriados conforme legislação vigente;

y) Assumir, eximindo a CONTRATANTE de todas as obrigações, todas as despesas

decorrentes do contrato de trabalho, inclusive o material necessário à execução dos serviços, locomoção, seguros de acidentes, impostos, indenizações, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas e quaisquer outros que forem devidos, relativamente a execução dos serviços e aos empregados, que ficarão a cargo da contratada, em nada se solidarizando com a contratante quanto ao cumprimento dessas obrigações;

z) Manter todos seus empregados uniformizados;

aa) Substituir, quando solicitado pela contratante, qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

manutenção instalações

bb) Responsabilizar-se pela aquisição de todo material necessário para implantação do restaurante, bem como, da manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos do refeitório obedecendo ao prazo solicitado pela CONTRATADA, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas, assim como arcar com as despesas de substituições de lâmpadas, carga ou recarga de extintores e dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas dos locais dos serviços, filtros de água, devendo apresentar relatório mensal à Administração da OVG, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da CONTRATADA;

cc) Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições do contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;

dd) Responsabilizar-se pelo fornecimento das preparações conforme o cardápio pré-estabelecido durante TODA a distribuição em quantidades suficientes para o número de refeições conforme o contrato;

ee) Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel higiênico) e sabonete líquido para mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário;

ff) Zelar para que as instalações do Serviço de Nutrição e áreas adjacentes se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução;

gg) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da segurança armada e "seguro total" do Restaurante Cidadão - UEG ANÁPOLIS, considerando que as demais despesas (consumo de água, luz, aluguel, IPTU) correrão por conta da UEG, conforme Cláusula Segunda, DAS OBRIGAÇÕES - itens 2.2, 2.3 e 2.4 do Termo de Cooperação Mútua nº013/2012, firmado entre esta Organização e a UEG;

hh) Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;

ii) A manipulação de alimentos, a limpeza de equipamentos, utensílios e das dependências/áreas por ela utilizadas, enfim, tudo que se referir às operações de recepção e armazenamento a empresa CONTRATADA deverá providenciar a coleta seletiva do lixo, e álcool gel para os usuários do Restaurante Cidadão em locais estratégicos.

jj) Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções;

kk) A cozinha onde serão preparados os alimentos e o local que será realizado a distribuição deverão ter Alvará da Vigilância Sanitária atendendo a RDC 216/04/ANVISA e Lei Federal 64377/77;

ll) Caberá a CONTRATANTE fiscalizar o funcionamento do Restaurante Cidadão de acordo com a RDC 216/04/ANVISA emitindo um parecer técnico realizado pela Nutricionista da mesma, devendo a CONTRATADA se adequar ao referido parecer;

mm) Responsabilizar-se pelos alvarás de abertura e funcionamento de acordo com as exigências legais (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros);

nn) Atender aos usuários dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês;

oo) Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais Nutricionistas inscritos no respectivo conselho, em número e regime de trabalho para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições bem como, manterá pessoal de infraestrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;

pp) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços tais como: detergentes e sanitizantes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter ampla higienização dos alimentos, equipamentos e utensílios, bem como das mãos de funcionários que manipulam alimentos;

qq) Total observância, pela CONTRATADA, das regras básicas de higiene pertinente, pré - preparo, e distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processos e etapas através do método "APPCC" (análise de risco por ponto crítico de controle - Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde);

rr) Não utilização, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira;

ss) Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

tt) Manter os equipamentos permanentemente em condições adequadas de funcionamento (manutenção), de higiene, organização e temperatura;

uu) Encaminhar a OVG / Setor de Nutrição e Dietética, os cardápios elaborados com 30 (trinta) dias de antecedência. Eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelos membros ou promovidas pela contratada deverão ser realizadas com antecedência mínima de 24 horas à distribuição das refeições;

vv) Responsabilizar-se pela dedetização e desratização de todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA, por empresa especializada, sempre que se fizer necessário em datas e horários previamente estabelecidos, preferencialmente aos finais de semana, devendo posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, e apresentar à CONTRATANTE os documentos comprovando o serviço prestado, observando as normas de segurança ao usuário e o trabalhador;

ww) Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;

- xx) Retirar do local dos serviços diariamente, lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;
- yy) Remover no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc...), o lixo úmido das diversas dependências do setor, será acondicionado em embalagem descartável apropriada;
- zz) Coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipientes adequados e devidamente higienizados e etiquetados por um período de 72 horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;
- aaa) Apresentar, sempre que solicitado pelo Setor de Nutrição e Dietética/OVG, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;
- bbb) Adequar os veículos de transporte de gêneros alimentícios para cada grupo de alimentos e possuir o certificado de vistoria, o qual será concedido pela autoridade sanitária competente, após a devida inspeção. Caberá a aplicação das normas direcionadas pela Vigilância Sanitária;
- ccc) Entregar à Administração da OVG, listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalhos, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizados;
- ddd) Assumir total responsabilidade pela execução dos serviços contratados, independentemente da ação de fiscalização da CONTRATANTE;
- eee) Instalar equipamentos e fornecer os utensílios mínimos necessários para a execução do contrato relacionado, em anexo, os quais serão retirados no término do contrato;
- fff) Atender as normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria n.º 1428/93 e com a resolução n.º 63/00 do Ministério da Saúde;
- ggg) Submeter todos os equipamentos e utensílios a serem instalados e utilizados à vistoria de uma equipe técnica da OVG, que, na hipótese de eventual discordância, deverão ser imediatamente substituídos;
- hhh) Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas no edital e seus anexos;
- iii) Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização deste Edital;
- jjj) Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;
- kkk) Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos aos usuários em saco plástico transparente incolor nas medidas apropriadas: talheres (5x23 cm) filmes, plásticos para frutas, sobremesa etc.;
- lll) Fornecer água potável aos usuários do Restaurante Cidadão – UEG ANÁPOLIS em **02 (dois) Bebedouros (com 04 torneiras em cada)**, proporcionando água

individualizada e gelada, garantindo a higiene adequada para os bebedouros e troca regular dos filtros.

mmm) Manter regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação, constantes do item 8 do Edital.

Parágrafo Único – A fiscalização a que se refere a alínea “e” desta cláusula não terá o condão de eximir a CONTRATADA de qualquer obrigação prevista neste contrato.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA REFORMA E UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

Após a entrega do imóvel à Contratada, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, para implantação ou sua utilização.

A empresa Contratada deverá devolver o imóvel no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do contrato de prestação de serviço.

CLÁUSULA OITAVA - DAS MULTAS

O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de 0,2% (dois décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor do contrato, podendo acarretar sua rescisão unilateral, além da aplicação das demais sanções previstas na Lei Federal nº 8.666/93.

Parágrafo primeiro – Se o total das multas atingir valor igual a 10% (dez por cento) do valor total deste contrato, este será rescindido de pleno direito, a exclusivo critério da CONTRATANTE, sem prejuízo da apuração de perdas e danos.

Parágrafo segundo – As multas serão descontadas *ex-officio*, de qualquer crédito da CONTRATADA existente na CONTRATANTE, em favor desta última. Na inexistência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las nos prazos que a CONTRATANTE determinar, sob pena de cobrança judicial.

Parágrafo terceiro – As sanções previstas neste item poderão ser aplicadas cumulativamente, de acordo com a gravidade do inadimplemento.

CLÁUSULA NONA - DOS PAGAMENTOS

A Organização das Voluntárias de Goiás - OVG efetuará através de sua Coordenação Financeira o pagamento até o 30º (trigésimo) dia do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de Nota Fiscal/Fatura, devidamente atestada pelo setor competente, que será creditada na **conta corrente nº 49.876-9 - Banco 001 - Banco do Brasil - Agência 3421-5 - Goiânia/GO**, mediante apresentação dos seguintes documentos: a) da Guia de Recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/98, art. 31), que deverá ser recolhida pela Contratada até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da respectiva Nota Fiscal/Fatura, em nome da empresa cedente da mão-de-obra; b) Comprovante de pagamento dos salários dos empregados que trabalham no Restaurante; Comprovante de recolhimento do FGTS.

Parágrafo primeiro - As notas fiscais/faturas que apresentarem incorreções serão devolvidas à CONTRATADA, e seu vencimento ocorrerá até o 30º (trigésimo) dia da data de sua apresentação válida.

Parágrafo segundo - A CONTRATADA deverá apresentar ao setor competente da CONTRATANTE, por ocasião dos pagamentos, original ou cópia autenticada de todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação, constantes do item 8 do Edital.

Parágrafo terceiro - A CONTRATANTE poderá deduzir dos pagamentos importâncias que, a qualquer título, lhe forem devidas pela CONTRATADA.

Parágrafo quarto - Poderá a CONTRATANTE sustar o pagamento de qualquer nota fiscal, nos seguintes casos:

- a) Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
- b) erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE

A comercialização pública, no valor de R\$ 1,00 (hum real) pago pelo usuário, será fixo e irrevogável. O valor unitário de R\$ 4,73 (quatro reais e setenta e três centavos), pago pela OVG, poderá sofrer reajuste anual, com base no IGPM-FGV, ou por acordo entre as partes.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da Assinatura do Contrato, com eficácia a partir da constatação da montagem da Central de Produção da Contratada, nos termos do Anexo II, do Edital, mediante vistoria feita pela OVG, devendo haver a publicação do extrato no Diário Oficial do Estado de Goiás, podendo ser prorrogado nos termos do inc. II, art.57 da Lei 8.666/93, com antecedência de no mínimo 30 (trinta) dias do fim do presente contrato, de acordo com a necessidade e interesse da **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - GARANTIA DA OPERAÇÃO ASSISTIDA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A CONTRATADA deverá garantir os fornecimentos e serviços pelo período mínimo de 12 (doze) meses. Durante este prazo a CONTRATADA deverá prestar assistência técnica à CONTRATANTE, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má qualidade. A CONTRATADA será obrigada igualmente a efetuar às suas próprias expensas todas as modificações, adições ou substituições de qualquer importância (no prazo de 48 horas) que sejam desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulicas, elétricas, físicas) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da CONTRATANTE, especialmente quanto a lucros cessantes e perdas e danos.

Parágrafo primeiro – A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:

- a) falência, recuperação judicial ou dissolução da CONTRATADA;
- b) inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição deste contrato por parte da CONTRATADA;
- c) subcontratação, cessão ou transferência do presente contrato;
- d) atraso, sem justificativa aceita pela CONTRATANTE, superior a 03 (três) dias corridos, nos prazos estabelecidos para a execução dos serviços/fornecimentos;
- e) não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
- f) descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização da CONTRATANTE;
- g) caução ou utilização deste contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
- h) outros, conforme previsão do art. 78 da Lei Federal nº 8.666/93.

Parágrafo segundo – Se a CONTRATADA der causa à rescisão deste contrato, ficará sujeita à multa de 5% (cinco por cento) de seu valor, que será deduzida dos pagamentos a que tiver direito, respondendo ainda por perdas e danos decorrentes da rescisão contratual, caso em que o fornecimento realizado será pago de acordo com a fiscalização da CONTRATANTE.

Parágrafo terceiro – A CONTRATADA poderá ser suspensa do direito de contratar com os órgãos e entidades do Estado de Goiás, por prazo não superior a 02 (dois) anos, de acordo com art. 87, inciso III, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA CESSÃO DO CONTRATO

São vedadas a cessão e a transferência deste contrato, a qualquer título, sob pena de rescisão, com sujeição da CONTRATADA às cominações nele previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS TAXAS E IMPOSTOS

Qualquer alteração, criação ou extinção de benefícios fiscais ou de tributos (impostos, taxas ou encargos legais), de comprovada repercussão nos preços ora contratados, impossibilitando a execução deste instrumento, facultará às partes a sua revisão, para mais ou para menos, por mútuo e expresso acordo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES

O encaminhamento de cartas e documentos pela CONTRATADA deverá ser efetuado através do Protocolo Geral da CONTRATANTE, no endereço constante do rodapé desta página, não se considerando qualquer outra forma como prova de entrega.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA GARANTIA

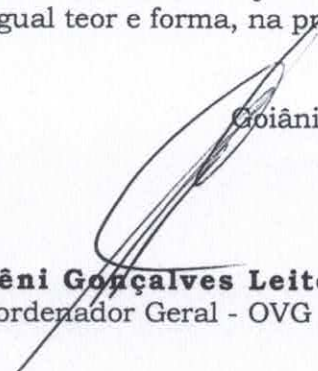
O contratado poderá ser obrigado a prestar garantia no valor de 5 (cinco) por cento do contrato, podendo escolher entre uma das modalidades previstas no art. 56, §1º, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DO FORO

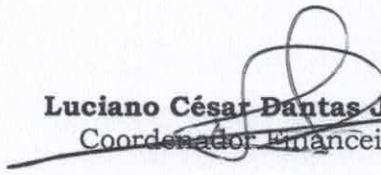
As partes elegem, para dirimir qualquer controvérsia resultante deste contrato, o foro da Comarca de Goiânia, Estado de Goiás, prevalecendo sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.


E, por estarem assim justas e contratadas, assinam o presente, em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença das 02 (duas) testemunhas, abaixo nominadas.

Goiânia, 04 de setembro de 2013.


Afrêni Gonçalves Leite
Coordenador Geral - OVG


Celina Silva de Urzêda
Coord. Administrativa


Luciano César Dantas Jales
Coordenador Financeiro


José Maria de Oliveira
Vogue - Alimentação e Nutrição Ltda.

Testemunhas: 1. _____

2. _____



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA

TA - 042/2016

QUARTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG** E **VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA-ME**, NOS TERMOS SEGUINTE:

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG, pessoa jurídica de direito privado, sem fins econômicos e de caráter beneficente, sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.106.664/0001-65, neste ato, representada por sua Diretora Geral **Eliana Maria França Carneiro**, brasileira, casada, professora, portadora do RG nº 233.065 SSP/GO e do CPF/MF nº 066.954.001-30 e por seu Diretor Administrativo/Financeiro **Olavo Marsura Rosa**, brasileiro, casado, advogado, portador do RG nº 9027.988 SSP/SP e do CPF/MF nº 007.386.608-33, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, e de outro lado **VOGUE - ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO LTDA-ME**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 04.675.771/0001-30, com sede na Avenida São Paulo, Qd. 40, Lt. 08, Parque Real Goiânia, CEP 74.910-095, Aparecida de Goiânia-GO, representada por seu sócio **Luiz Murilo Pedreira e Sousa Filho**, brasileiro, casado, empresário, portador do RG nº 3169505 SSP/GO e do CPF nº 789.693.361-68, residente e domiciliado na Rua T-15, nº 1407, Apartamento 500, Edifício Viena, Setor Bueno, Goiânia-GO, CEP 74.230-010, acordam em celebrar o presente **Termo Aditivo ao Contrato de Prestação de Serviços nº 024/2013**, em conformidade com o **Processo nº 2013/306138**, conforme Despacho nº 138/16 da Diretoria Geral (fls. 336), bem como Despacho nº 271/2015 da Diretoria Administrativa/Financeira (fls. 333), mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento, aditar o Contrato Principal em suas cláusulas **QUARTA - DO VALOR DO CONTRATO** e **DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA**, passando a vigorar a seguinte redação:



"CLÁUSULA QUARTA - DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R\$ 5,20 (cinco reais e vinte centavos)**, por unidade de refeição, **a partir de 04 de setembro de 2016**, conforme Despacho 138/2016 - DIGER, às fls. 336 dos autos."

"CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

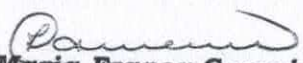
O Contrato Principal terá sua vigência prorrogada por 12 (doze) meses, a partir de **04 de setembro de 2016**, de acordo com o Despacho nº 138/16".

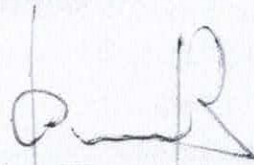
CLÁUSULA SEGUNDA

Permanecem inalteradas as demais cláusulas do Contrato Principal não modificadas por este instrumento.

E por acharem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas.


Goiânia, 21 de julho de 2016.

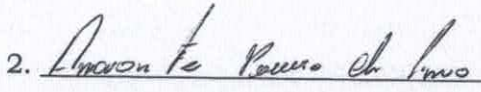

Eliana Maria França Carneiro
Diretora Geral - OVG


Olavo Marsura Rosa
Diretor Administrativo/Financeiro - OVG


Luiz Murilo Pedreira e Sousa Filho
VOGUE

Testemunhas:

1. 
CPF: 041.228.091-42

2. 
CPF: 061.550.041-74

