



0187

PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

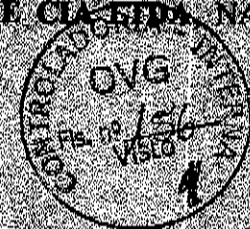
ESTADO DE GOIÁS

196

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS, QUE ENTRE SI, CELEBRAM O MUNICÍPIO DE RIO VERDE, ATRAVÉS DO FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FMAS E A EMPRESA LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA. LTDA, NA FORMA ABAIXO:

N.º 102/2014.



Por este instrumento de contrato que entre si fazem, de um lado, o **MUNICÍPIO DE RIO VERDE - GOIÁS**, através do **FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FMAS**, pessoa jurídica inscrita no CNPJ sob o nº 01.806.908/0001-50, com sede administrativa na Rua Goiânia, nº 1.391- Jardim Goiás, Rio Verde-GO, neste ato representado por sua gestora, a Sra. **CLARICE LEÃO FERREIRA MARTINS**, brasileira, casada, inscrita no CPF sob o nº 264.717.441-53, no uso de suas atribuições legais e em conformidade com a Lei nº 4.320 de 17/03/1964 e Lei nº 8.666 de 21/06/1993 e suas alterações, neste instrumento denominado **CONTRATANTES**, e de outro lado, a empresa **LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA. LTDA**, pessoa jurídica, devidamente inscrita no CNPJ sob o nº 08.742.285/0001-48, estabelecida nesta cidade na Rua Costa Gomes, nº 936, Centro - Rio Verde GO, neste ato representado pela sócia proprietária a Sr.ª **LORENA GUIMARÃES SANTOS**, solteira, empresária, portadora do RG sob o nº 4108060 DGPC/GO e do CPF sob o nº 886.191.091-20, residente e domiciliada nesta cidade, doravante denominada **CONTRATADA**, têm entre si justo e avençado o presente **CONTRATO**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

FUNDAMENTAÇÃO LEGAL - O presente contrato é regido pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, protocolo nº 2014001407, licitação nº 012/2014, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, realizada em 27/03/2014, e que deu origem ao seguinte número de protocolo da **CONTRATADA 2014011991**.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO CONTRATUAL

O presente contrato tem como objeto a contratação de empresa especializada no preparo, fornecimento e distribuição de alimentos para atender as necessidades da Secretaria Municipal de Assistência Social, conforme especificações e quantidades contidas no Termo de Referência e discriminado abaixo:





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0188

ESTADO DE GOIÁS

Item	Descrição dos Produtos	Valor Unitário	Quantidade Estimada por Dias Útil	Quantidade Estimada por Mês (171 Dias Úteis)	Valor Estimado Por (24 Dias Úteis)
01	Refeição servida no bandeirão, conforme especificações do Termo de Referência - Anexas do Edital.	6,80	600	102.600,00	R\$ 497.680,00
Total Geral					R\$ 497.680,00

As especificações a seguir definem as características dos fornecimentos e/ou serviços:

1. O cardápio principal diário deverá ser constituído, obrigatoriamente de:

- Saladas, pratos proteicos, guarnição, arroz, feijão, sobremesa ou suco;
- As refeições (almoço) deverão ser servidas em uma bandeja lisa contendo um prato para preparações "quentes" e um prato para salada.

A seguir são discriminadas as quantidades (em gramas) das preparações a serem servidas por pessoa:

GUARNIÇÃO

ARROZ

Especificações e Tipo	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Arroz tipo 1, simples	Mínimo 320	22 vezes/mês
Arroz tipo 1, composto, A grega, forno colorido, etc.	Mínimo 320	02 vezes/mês

- Só será permitido arroz tipo 1

FEIJÃO

Tipo	Especificações	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Feijão carioca roxo, tipo 1	Simplex	Mínimo 150	18 vezes/mês
Feijão carioca roxo, tipo 1, composto	Tutu, Tropeiro	Mínimo 150	2 vezes/mês
Feijão preto, tipo 1	Feijoadá	Mínimo 250	2 vezes/mês

- Não será permitido o espessamento do caldo de feijão com qualquer tipo de farinácos, exceto quando este for composto (tutu, tropeiro).
- Só será permitido feijão tipo 1.

PRATO PROTÉICO SIMPLES

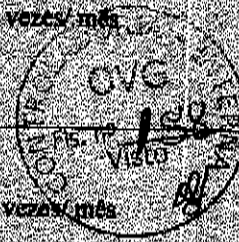


PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0189

ESTADO DE GOIÁS

Especificações	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Bovina de 1ª - Alcatra - Contra File - Coxão Mole - Picanha - Lagarto	120	2 vezes/mês
Bovina de 2ª sem osso - Picanha - Acém - Paleta - Músculo Traseiro	120	4 vezes/mês
Bovina de 2ª com osso - Costela Magra	240	2 vezes/mês
Ave com osso (Frango)	120	2 vezes/mês
Ave com osso (Frango)	200	2 vezes/mês
Peixe (File)	120	2 vezes/mês
Suina sem osso (Perfil)	120	2 vezes/mês
Visceras Bovinas - Fígado - Língua - Dobradinha	120	1 vez/mês
Carnes salgadas (seca)	80	1 vez/mês
Linguiça - Toscana - pura	100	1 vez/mês



PRATO PROTEICO COMPOSTO

Especificações	Quantidade (g)	Frequência
Feijão com: - Picanha - Carne Seca - Linguiça	Mínimo 250	2 vezes/mês
Espeto de Carne - Picanha - Carne Ave - Carne Bovina	120	1 vez/mês
Lasanha - Massa de Lasanha - Carne Bovina ou Ave	250	1 vez/mês

* Todas as carnes utilizadas deverão ser adquiridas em estabelecimentos fiscalizados pelo SIF/ SIE/ SIM;

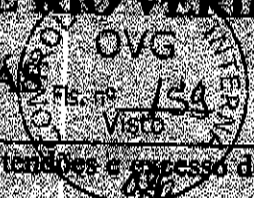
(Handwritten signature)



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0190

ESTADO DE GOIÁS



- Não será permitida a utilização de carnes com aponeuroses, tendões e excesso de tecido adiposo;
- As preparações proteicas empanadas deverão manter a proporção de carne estabelecida na frequência de pratos proteicos;
- As preparações de carnes suínas e pescados deverão ser acompanhados de limão, dipostos no balcão neutro de distribuição;
- O prato proteico deverá ser oferecido durante todo o período de almoço, não sendo substituído em nenhuma hipótese por outra preparação. Em casos excepcionais e com a devida autorização do CONTRATANTE, poderá haver a substituição, caso essa situação ocorra mais de três vezes no mês a CONTRATADA sofrerá sanções previstas no contrato;
- Nos dias em que o prato proteico for carne suína, peixe, feijoadá ou vísceras, deverá haver opção de ovo de galinha (02 un.) ou omelete (100 g), por pessoa.

Tipo	Especificações	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Vegetal	A	120	3 vezes/mês
	B	100	3 vezes/mês
	A e B	120	3 vezes/mês
	C	400	4 vezes/mês
Farinha de Mandioca	Farofas diversas	50	4 vezes/mês
Macarrão	Espaguete, parafuso, picado, canelone	120	4 vezes/mês
Potenta	Crema de Milho	100	2 vezes/mês

SALADA

Especificações	Quantidade (g)	Frequência
Vegetal tipo A (2) e vegetal tipo B (1) ou vegetal tipo C	100	Diária

- Quando a salada for composta por vegetais tipo C, observar para que a quantidade seja de vegetais tipo A e/ ou vegetais tipo B; sendo o mesmo para recomposição com massa e/ ou leguminosas;
- Os vegetais tipo A deverão ser: um tipo folhoso e um não folhoso;
- As saladas poderão ser acrescidas por frios, conserva e frutas;
- A salada deverá ser entregue ao comensal porcionada individualmente em prato separado.

SOBREMISAS/ SUCOS

Especificações	Quantidade a ser servida (g)	Frequência
Fruta	01 unid. ou fatia média 120	9 vezes/mês
Salada de frutas (04 tipos de frutas ou mais)	150	2 vezes/mês

(Handwritten mark)



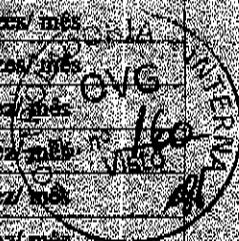
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0191

200

ESTADO DE GOIÁS

Mamão/ Pudim/ Flan	60	2 vezes/ mês
Gelatina	90	2 vezes/ mês
Doces Pasta (Banana, Goiaba, Leite)	50	1 vez/ mês
Doces em Barra (Goiaba, Leite, Cocada)	50	1 vez/ mês
Suco Natural ou Concentrado de frutas	250 ml	1 vez/ mês
Gelêia (mocotó)	50	1 vez/ mês



- A CONTRATADA, poderá aumentar a frequência de sobremesa (fruta) e estas não poderão ser repetidas no prazo mínimo de 93 (três) dias;
- As sobremesas/ frutas deverão ser embaladas individualmente porção em material descartável;
- As sobremesas/ doces quando servidas em copos descartáveis deverão conter a tampa ou serem vedados com filme descartável;
- Os sabores dos sucos não poderão ser repetidos no prazo de duas semanas e servidos no momento da distribuição, devendo ser servido em um copo descartável de 300 ml (porção de 250 ml).

COMPLEMENTAÇÃO DO CARDÁPIO

Em complementação ao cardápio deverão ser oferecidos os seguintes produtos:

- Farinha de mandioca em farinha própria e molho de pimenta que devem estar dispostos em dois locais distintos no refeitório;
- Sal, vinagre, óleo e palito obrigatoriamente em galheteiro completo, dispostos em todas as mesas do refeitório. O azeite poderá ser usado no lugar do óleo (opção);
- Café oferecido com e sem açúcar, identificados em garrafas térmicas dispostos em local específico no refeitório em copos descartáveis de 50 ml e adoçantes dietéticos a base de frutose ou stévia.

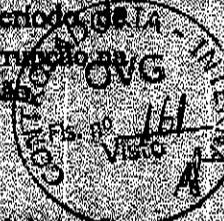
PROCEDIMENTOS GERAIS DE DISTRIBUIÇÃO

Seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos através de monitoramento e controle das temperaturas/ termômetro das preparações/ balcão de distribuição:

Quentes	Frios
Manter as preparações a 65° C ou mais no máximo 12:00 hrs.	Manter as preparações em temperaturas inferior a 10° C, no máximo 04:00 hrs.
Manter as preparações a 60° C, por no máximo 06:00 hrs.	Temperaturas entre 10° C e 21° C, permanecer na distribuição até 02:00 hrs.
Abaixo de 60° C, consumir em até 03:00 hrs.	



- Ornamentar todas as preparações contidas no cardápio principal diário, dispostas no balcão de distribuição correspondentes, diferenciadas e condizentes com cada preparação;
- A distribuição das preparações contidas no almoço deverá ser oferecidos por funcionários, devidamente treinados para o serviço em balcões de distribuição neutro (sobremesa/ sucos) térmico (pratos proteicos, guarnição, arroz e feijão) refrigerados (saladas);
- Os talheres deverão ser embalados diariamente em material descartável, juntamente com o guardanapo de papel, dispostos no balcão de distribuição;
- Colocar nos balcões térmicos quantidade de alimentos, durante todo o período de distribuição (11:00 às 14:00). Conservar as cubas tampadas quando houver interrupção na fila. Todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o término da distribuição.



PROCEDIMENTOS GERAIS DE PRODUÇÃO

- Todos os gêneros, condimentos, ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições deverão ser obrigatoriamente de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- O almoço só poderá ser fornecido em dias úteis, de segunda-feira à sexta-feira, no próprio restaurante do Cidadão - Rio Verde, no horário de 11:00 às 14:00 hrs, não podendo ter o fornecimento de marmitex (a alimentação deve ser consumida nas dependências do restaurante);
- O almoço só poderá ser fornecido aos sábados, domingos e feriados, mediante comunicação escrita pela administração da CONTRATANTE, com antecedência mínima de 48 horas;
- A CONTRATADA deverá submeter a aprovação do nutricionista da CONTRATANTE a programação dos cardápios mensais até 20 (vinte) dias anteriores a sua execução;
- Solicitar por escrito a Administração, autorização para modificar os cardápios;
- Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, macro nutrientes (proteínas, lipídios e carboidratos) e micro nutriente ferro;
- O valor energético total deverá respeitar recomendações do PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador, que prevê para refeição - almoço o mínimo de 1.400 Kcal (um mil e quatrocentos quilocalorias) e 6 % NDPeal (seis por cento relação entre calorias e proteínas líquida);
- Não será permitida a adição de qualquer aditivo químico com o intuito de acentuar a coloração ou sabor de qualquer preparação;
- Não reaproveitar os alimentos prontos que já foram ou não servidos;
- Garantir a qualidade sanitária não utilizando os crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos (maionese etc...);
- Reutilizar o óleo de fritura apenas sob condições adequadas de controle, senão trocar a cada 06:00 hrs;
- Apresentar sempre que solicitado pelo nutricionista da CONTRATANTE a relação de fornecedores contendo endereço, telefone para qualificação e triagem dos mesmos.

30



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0193

20.2

ESTADO DE GOIÁS

avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias-primas, produtos semi-elaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica;

- Critérios para avaliação do item anterior: edificação, técnica operacional, boa prática de produção, armazenamento e distribuição, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos e transporte. Caso seja detectada falha em algum item acima durante a visita de inspeção pela **CONTRATADA**, será solicitada por escrito a correção desta ou a mudança de fornecedor;
- Disponer de parâmetros (aventilador, touca descartável) para todas as pessoas que não fizerem parte da equipe de funcionários internos que necessitem entrar nas dependências da central de produção de alimentos e Restaurante do Cidadão - Rio Verde.

COPIA
PVE
Fis. nº
Viato
3

CLÁUSULA SEGUNDA - DO VALOR CONTRATUAL

O valor do contrato é de **R\$ 697.680,08** (seiscentos e noventa e sete mil seiscentos e oitenta reais).

CLÁUSULA TERCEIRA - DA DOTACÃO ORÇAMENTÁRIA

A despesa do presente contrato correrá por conta das Dotações Orçamentárias:

- 20141312 17 1737 08 244 5013 2662 AH - RS - 303.987,20 - 3.3.90.39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA.
- 20141111 17 1737 08 244 5013 2662 AU - RS - 393.692,80 - 3.3.90.39 - OUTROS SERVIÇOS DE TERCEIROS - PESSOA JURÍDICA.

CLÁUSULA QUARTA - DA FORMA DE PAGAMENTO

- I. O pagamento será realizado mensalmente e será efetuado até 25 (vinte e cinco) dias a partir da apresentação da nota fiscal eletrônica e a emissão da nota de liquidação correspondente ao fornecimento e devidamente atestada pelo gestor do contrato;
- II. Passados 30 (trinta) dias sem o devido pagamento por parte da Administração, o pagamento devido será atualizado monetariamente, desde o vencimento da obrigação até a data do efetivo pagamento, de acordo com a variação "pro rata tempore" do INPC;
- III. Nenhum pagamento será efetuado a **CONTRATADA** enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência, sem que isso gere direito ao pleito de reajustamento de preços ou correção monetária (quando for o caso);
- IV. O pagamento será via Ordem Bancária, creditado na instituição bancária citada pela **CONTRATADA**, que deverá indicar na Nota Fiscal eletrônica o banco, nº da conta corrente e agência com a qual opera. A **CONTRATANTE** não efetuará pagamento por meio de títulos de cobrança bancária;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

ESTADO DE GOIÁS

0194

- V. Qualquer erro ou omissão ocorrido na documentação fiscal será motivo de correção por parte da **CONTRATADA** e haverá, em decorrência, suspensão do prazo de pagamento até que o problema seja definitivamente sanado;
- VI. No ato do pagamento a ser efetuado pela Prefeitura, a **CONTRATADA** deverá comprovar sua regularidade fiscal. Tal comprovação será objeto de confirmação "ON-LINE", via terminal, sendo suspenso o pagamento caso esteja irregular no referido sistema.

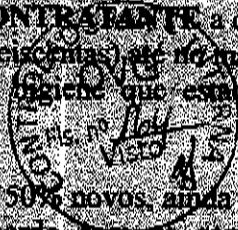
CLÁUSULA QUINTA - OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- I. Comunicar a Prefeitura por escrito, no prazo de 03 (três) dias úteis, quaisquer alterações ocorridas no Contrato Social, durante o prazo de vigência do Contrato, bem como apresentar documentos comprobatórios;
- II. Executar o fornecimento objeto do presente contrato em perfeita harmonia e em concordância com as especificações estabelecidas, e ainda, de acordo com as necessidades do **CONTRATANTE**;
- III. Deverá prestar assistência técnica ao **CONTRATANTE**, bem como substituir as suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má qualidade;
- IV. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do servidor do **CONTRATANTE** encarregado de acompanhar a execução do contrato, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo as reclamações formuladas;
- V. A **CONTRATADA** será obrigada igualmente a efetuar as suas próprias expensas todas as modificações, edições ou substituições de qualquer importância que sejam desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulica, elétrica, física) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos;
- VI. Fornecer todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados na elaboração das refeições, obrigatoriamente de primeira qualidade, em perfeitas condições sanitárias, dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual;
- VII. Deverá colocar o Restaurante Cidadão - Rio Verde, em funcionamento, imediatamente após a assinatura do contrato;
- VIII. O **CONTRATANTE** poderá a qualquer tempo utilizar-se do fornecimento das refeições (marmix) para atender os órgãos da administração, através de ordens de serviço, sendo que neste caso o valor de R\$ 1,00 (um real), será suportado pelo **CONTRATANTE** e será pago juntamente com a diferença do preço contratado, para complementação do preço;





- IX.** A CONTRATADA terá que apresentar imediatamente ao CONTRATANTE a central de produção com capacidade para produzir no mínimo de 600 (seiscentas) até no máximo de 2.000 (duas mil) refeições, atendidas todas as normas de higiene que estabelece as legislações pertinentes, quando será realizada vistoria;
- X.** Cumprir todas as exigências mínimas e entregar os materiais 50% novos, ainda sem uso, conforme especificado neste Termo de Referência, de acordo com as condições e quantidades estipuladas;
- XI.** 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;
- XII.** Manter absoluto sigilo quando as informações pertinentes ao objeto que deverão ser entregues, vedada sua divulgação, sem permissão do CONTRATANTE;
- XIII.** Fornecer todos os equipamentos, alimentos, mão-de-obra, higienização geral, insumos, materiais e utensílios necessária à completa execução dos serviços contratados;
- XIV.** Fornecer no mínimo 50% dos mobiliários móveis, eletrodomésticos, equipamentos, talheres, pratos e todos os utensílios necessários (novos), visando a implantação e o bom funcionamento do Restaurante Cidadão - Rio Verde. Vale ressaltar que esta relação de equipamentos/máquinas representa a quantidade mínima necessária para implantação e funcionamento do Restaurante Cidadão - Rio Verde. Sendo necessária a complementação de equipamentos de acordo com solicitação feita pelo CONTRATANTE;
- XV.** Manter contatos efetivos com o CONTRATANTE (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do restaurante;
- XVI.** Responsabilizar-se por danos a saúde dos comensais tais como: gastroenterites decorrentes de surto de toxinfecções alimentares diagnosticadas de acordo com a portaria SVS - MS Nº 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como a retratação moral;
- XVII.** Responder pelos danos causados diretamente à Administração Municipal ou a terceiros, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento da CONTRATANTE;
- XVIII.** Responsabilizar-se a fornecer tantos empregados quanto necessários ao perfeito atendimento, bem como pela alimentação, transporte, 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;

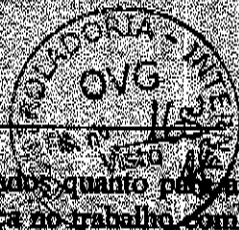




PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE
ESTADO DE GOIÁS

0196

205



- XIX.** Deverá 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;
- XX.** Assumirá, eximindo o **CONTRATANTE** de todas as obrigações, todas as despesas decorrente do contrato de trabalho, inclusive o material necessário à execução dos serviços, incombção, seguros de acidente, 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 o **CONTRATANTE** quanto ao cumprimento das obrigações;
- XXI.** Manter todos seus empregados uniformizados mediante uso permanente de crachás, cujos modelos serão antecipadamente aprovados pelo **CONTRATANTE**;
- XXII.** Substituir, quando pelo **CONTRATANTE**, qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- XXIII.** 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, 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, filtro de água e quaisquer outros no prédio e equipamentos, devendo apresentar relatório mensal ao **CONTRATANTE**, informando as incoerências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da **CONTRATADA**;
- XXIV.** Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis, todos de qualidade comprovada, para o atendimento das condições de contrato, de forma que dure o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio;
- XXV.** Responsabilizar-se pela reposição de papéis descartáveis (papel-toalha e papel-higiênico) e sabonete líquido para as mãos no refeitório e toaletes, sempre que necessário;
- XXVI.** 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;
- XXVII.** Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água, como ainda, oriundas da segurança armada e "seguro total" do Restaurante Cidadão - Rio Verde;

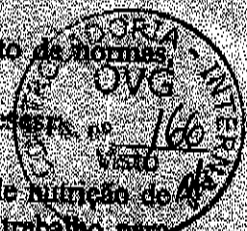
(Handwritten signature)



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE
ESTADO DE GOIÁS

0197

206



- XXVIII. Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- XXIX. Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- XXX. Atender aos usuários dispensando aos mesmos tratamentos eficientes e corteses;
- XXXI. Manter permanentemente em serviço, equipe composta por profissionais de nutrição de nível superior, 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 infra-estrutura de qualificação comprovada em número suficiente de forma a garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;
- XXXII. 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;
- XXXIII. Total observância, pela CONTRATADA, das regras básicas de higiene pertinente a manipulação de alimentos à limpeza de equipamentos, utensílios e das dependências / áreas por ela utilizadas, enfim, tudo que se referir às operações de recepções, armazenamento, pré - preparo, e distribuição dos alimentos, estabelecendo controle de qualidade em todos os processo e etapas através do método "APPEC" (Análise de Risco por Ponto Crítico de Controle - Portaria 1.428 / 93 do Ministério da Saúde);
- XXXIV. Não utilização, para produção e distribuição de refeições, utensílio de madeira;
- XXXV. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- XXXVI. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de funcionamento (manutenção) de higiene, organização e temperatura;
- XXXVII. Encaminhar ao CONTRATANTE, os cardápios elaborados com 20 (vinte) dias de antecedência. Eventuais mudanças nos mesmos, solicitadas pelos membros ou promovidas pela CONTRATADA deverão ser realizadas com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas à distribuição das refeições;
- XXXVIII. Responsabilizar-se pela dedetização de todas as dependências ocupadas pela CONTRATADA, por empresa especializada, sempre que se fizer necessário em datas e horários previamente estabelecidos, preferencialmente aos domingos e feriados devendo posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios, e



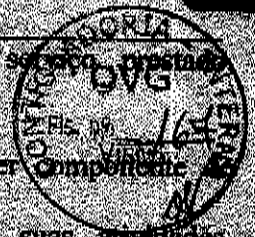
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

ESTADO DE GOIÁS

0198

207

apresentar ao CONTRATANTE, documentos comprovando o serviço prestado observando as normas de segurança ao usuário e o trabalhador,



- XXXIX. Não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;
- XL. Retirar do local dos serviços, diariamente, lixo resultante de suas atividades, acondicionadas em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;
- XLI. 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;
- XLII. Coletar diariamente, amostras de todas as preparações em recipiente devidamente higienizados e etiquetados por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos comensais;
- XLIII. Apresentar, sempre que solicitado pelo CONTRATANTE, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;
- XLIV. 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;
- XLV. Entregar ao CONTRATANTE, listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalhos, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizada;
- XLVI. Total responsabilidade pela execução dos serviços prestados, independentemente de ação de fiscalização da CONTRATANTE;
- XLVII. Instalar equipamentos e fornecer os utensílios mínimos necessários para a execução do contrato, os quais serão retirados no término do contrato;
- XLVIII. Atender as normas do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a Portaria nº 1.428 / 93 e com a resolução nº 63 / 00 do Ministério da Saúde;



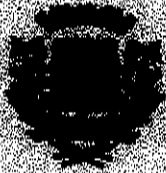
PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

ESTADO DE GOIÁS

0199
208

- XLIX.** Submeter todos os equipamentos e utensílios a serem instalados à vistoria de uma equipe técnica do CONTRATANTE, que, na hipótese de eventual concordância, deverão ser imediatamente substituídos;
- L.** Manter, durante a execução do contrato, as mesmas condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- LI.** Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização;
- LII.** Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: copos de 300 ml com tampa para sucos, copo de 100 ml com tampa para sobremesas (pudim, gelatina, doces e outros), copos de 200 ml com tampa para sala de frutas, incluindo todo material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;
- LIII.** Embalar os alimentos e talheres a serem distribuídos aos usuários em saco plástico transparente nas medidas apropriadas: Talheres (05 x 23 cm) fílica, plástico para frutas, sobremesa etc...;
- LIV.** Fornecer água potável aos usuários do Restaurante Cidadão - Rio Verde, e para os funcionários de todo o serviço (central de produção e restaurante), proporcionando água individualizada ao sistema de jato inclinado, garantindo a higiene adequada para os bebedouros;
- LV.** Afixar em lugar visível do Restaurante Cidadão - Rio Verde, cartazes com os Programas Assistenciais, desenvolvidos pelo CONTRATANTE;
- LVI.** Manter os salários dos empregados de acordo com as normas de Convenção Coletiva da Classe e pagar em dia seus empregados e apresentar ao CONTRATANTE, sempre que solicitado, cópia das folhas de pagamento, guias de recolhimento do FGTS, do PIS em que se comprove a inclusão desses empregados;
- LVII.** Recolher em favor do INSS, até o dia 02 (dois) do mês subsequente ao da emissão da Nota Fiscal / Fatura, a Contribuição Previdenciária, relativa aos empregados prestadores do serviço, de conformidade com o art. 31 da Lei nº 9.711 de 20/11/98, e apresentar a Guia de Recolhimento Previdenciário dos empregados, prestadores de serviço à Contratante para ter direito ao pagamento;
- LVIII.** Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas com os empregados, tais como: salários, encargos sociais, obrigações trabalhistas, contribuições previdenciárias, FGTS, impostos, taxas, 13º salário, férias, licenças médicas, transporte, uniformes, crachás, etc...;





PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE
ESTADO DE GOIÁS

0204
209
FIS. Nº 168
VISTO

- LIX.** Diligenciar para que seus empregados tratem com urbanidade o pessoal que frequenta o Restaurante, visitantes, empregados e demais contratados, podendo o **CONTRATANTE** exigir a retirada cuja conduta seja julgada inconveniente;
- LX.** Assumir todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho quando, em ocorrência da espécie que forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, nas dependências do Restaurante Cidadão de Rio Verde;
- LXI.** Responder por todo e qualquer dano que seus empregados causarem ao **CONTRATANTE** ou terceiros, ainda que culposa, praticado por seus prepostos, empregado ou mandatário, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento pela Prefeitura;
- LXII.** Preparação e cocção das refeições, bem como distribuição conforme rotina do Restaurante Cidadão Rio Verde;
- LXIII.** Limpeza total da cozinha, refeitório e áreas integrantes com lavagem diária de pisos e higienização adequada ao término das refeições, inclusive de fogões, vasilhas, pias, bancadas, armários, pisos, janelas, vidraças, paredes, exaustores, etc...;
- LXIV.** A **CONTRATADA** não poderá em hipótese alguma modificar os preços ou as condições de sua proposta, sob alegação de insuficiência de dados e informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer falha de obtenção de dados;
- LXV.** Após a entrega do imóvel a **CONTRATADA**, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, para implantação ou sua utilização;
- LXVI.** A **CONTRATADA** deverá devolver o imóvel no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do contrato de prestação de serviço;
- LXVII.** Não delegar ou transferir a execução do contrato a terceiros, sem prévia anuência da Administração;
- LXVIII.** Comunicar ao **CONTRATANTE** quando verificar condições inadequadas para o fornecimento das refeições ou a iminência de fatos possam prejudicar a sua execução;

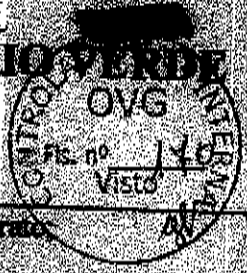
CLAUSULA SEXTA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- I.** Cumprir pontualmente com todas as obrigações financeiras para com a **CONTRATADA**;
- II.** Prestar à **CONTRATADA** todas as informações e os esclarecimentos necessários para a realização do objeto contratual;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE
ESTADO DE GOIÁS

020
210



- III. Designar servidor para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato;
- IV. Fiscalizar e inspecionar o fornecimento do objeto deste instrumento, podendo susar, recusar ou desfazer, no todo ou em parte, qualquer execução em desacordo com o contrato. Caso isso ocorra, o pagamento ficará suspenso até que seja atendido o objeto solicitado, não havendo prejuízo das sanções aplicáveis;
- V. Controlar o número de refeições servidas diariamente através da emissão de "ticket" e por intermédio de fiscalização a ser executada pela Prefeitura, cujo número de no mínimo 600 (seiscentos) até no máximo 2000 (duas mil) refeições / dia;
- VI. Notificar a CONTRATADA, por escrito, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, sob pena de sofrer sanções pertinentes;
- VII. Solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas as especificações, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- VIII. Promover a fiscalização e controle de toda movimentação efetivada no que concerne a cobrança e recebimento pela CONTRATADA, do valor de R\$ 1,00 (um real) por pessoa, sendo de responsabilidade da CONTRATADA, manter o controle e disponibilidade do valor recebido;
- IX. 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);
- X. Fazer uso diário de profissional nutricionista (de acordo com o Conselho Federal de Nutrição) para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA;
- XI. Garantir à CONTRATADA quando do início da prestação dos serviços as áreas e instalações gerais ou especiais indispensáveis à execução de suas atividades;
- XII. Fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, posicionamento e distribuição das refeições pelo profissional nutricionista;
- XIII. Controlar o quantitativo de refeições fornecidas e apresentará mapa mensal de consumo à contratada;
- XIV. Fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;

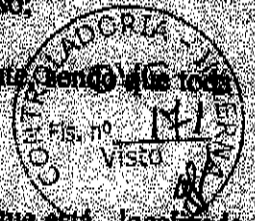


PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

020

ESTADO DE GOIÁS

- XV. 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, desmoldados extraviados ou desgastados pelo uso;
- XVI. Fornece o imóvel devidamente reformado para instalação do Restaurante Cidadão, sendo que toda despesa de locação correrá por conta do **CONTRATANTE**.



CLÁUSULA SÉTIMA - FORNECIMENTO

- I. As refeições deverão ser servidas no prédio do Restaurante Cidadão, que está localizado na Avenida Jerônimo Martins, s/nº, esquina com Av. Presidente Vargas, Centro - Rio Verde - GO;
- II. A **CONTRATADA** deverá possuir uma central de produção com capacidade para produzir no mínimo 600 (seiscentos) até no Máximo 2000 (duas mil) refeições diárias, atendidas todas as normas de higiene que estabelece as legislações pertinentes;
- III. A **CONTRATADA** deverá executar o objeto deste presente edital, segundo normas e recomendações da Secretaria de Estado da Saúde (Vigilância Sanitária) normas e recomendações das entidades e serviços similares no âmbito deste estado, e na falta destas as normas nacionais pertinentes vigentes na data da contratação;
- IV. Deverão ser observados pela **CONTRATADA**, recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, observadas as leis da saúde do trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CRN, ministério do trabalho e outras);
- V. A **CONTRATADA** deverá preparar e distribuir refeições em quantidade e com qualidade adequadas nutricionalmente, no horário das 11:00 às 14:00 hs, conforme condições e exigências do **CONTRATANTE**, observadas as disposições do procedimento licitatório, visando a controlização pública no valor de R\$ 1,00 (um real) que será fixo e irrecusável.

CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA CONTRATUAL

O presente contrato terá vigência a partir da 02 de Maio até 31 de dezembro de 2014, podendo ser prorrogado caso haja interesse entre as partes, hipótese que será corrigido pelo INPC, com periodicidade mínima de 12 (doze) meses.

CLÁUSULA NONA - DAS PENALIDADES

Caso a **CONTRATADA** não cumpra quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, o presente contrato, poderão ser aplicadas, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da Administração da Prefeitura:

- I. Advertência por escrito;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE 0203
ESTADO DE GOIÁS

- II. Multa de 2% (dois por cento) sobre o valor total do contrato pelo atraso na entrega, até o limite de 20 (vinte) dias, o que ensejara a rescisão do contrato;
- III. Multa de 10% (dez por cento) do valor do contrato caso a CONTRATADA não cumpra total ou parcialmente com as obrigações assumidas, salvo por motivo de força maior reconhecida pela Administração da Prefeitura;
- IV. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- V. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.



PARÁGRAFO ÚNICO: As multas referidas nesta cláusula poderão ser descontadas no pagamento ou cobradas judicialmente.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA RESCISÃO
 A rescisão do presente contrato poderá ocorrer:

- I. Por mútuo consentimento e mediante manifestação da parte interessada e com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- II. Caso a CONTRATADA transfira, no todo ou em parte, as obrigações decorrentes deste instrumento sem prévia ausência do CONTRATANTE;
- III. Se a CONTRATADA deixar de cumprir, total ou parcialmente, as obrigações deste contrato;
- IV. Desatender as determinações do servidor do CONTRATANTE, no exercício de suas atribuições de acompanhamento e fiscalização da execução do contrato;
- V. Cometer, reiteradamente, faltas na execução do contrato;
- VI. For objeto de fusão, cisão ou incorporação que prejudique a execução do contrato;
- VII. E demais motivos de rescisão prevista nos Arts. 77, 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, de 21/06/93 e alterações posteriores.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS ALTERAÇÕES

- I. Qualquer alteração deste Contrato só poderá ser efetuada mediante Termo Aditivo;



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0204

ESTADO DE GOIÁS

12

II. A CONTRATADA fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos que se fizerem necessários no fornecimento, objeto deste contrato, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, em observância ao art. 65, § 1º da Lei 8.666/93. As supressões acima deste percentual poderão ocorrer mediante acordo entre as partes.



CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- I. Nos casos omissos, serão aplicadas as regras da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, os princípios do Direito Administrativo e Constitucional e os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições do Direito Privado;
- II. A fiscalização e gestão do contrato oriundo do processo licitatório, objeto deste termo de referência, ficará sob responsabilidade da Secretaria Municipal de Assistência Social, ou por servidor expressamente designado para gestão do contrato, ao qual competirá dirimir as dúvidas que surgirem no curso da execução do contrato e de tudo dar ciência à administração;
- III. A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da fornecedora, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior, e, na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade da Administração ou seus agentes e prepostos, de conformidade com art. 70 da Lei 8.666/93;
- IV. O fiscal de contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
- V. Em caso algum a CONTRATANTE pagará indenização à CONTRATADA por encargos resultantes da Legislação Trabalhista e da Previdência Social, oriundos do contrato entre as mesmas e seus empregados, prepostos ou terceiros.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO

O Foro do presente Contrato é o da cidade de Rio Verde-GO, com renúncia expressa de qualquer outro por mais privilegiado que seja.



PREFEITURA MUNICIPAL DE RIO VERDE

0205

ESTADO DE GOIÁS

E, por estar assim de acordo, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias, juntamente e na presença de 02 (duas) testemunhas idôneas.

214

Rio Verde - GO, 02 de Maio de 2014.



[Handwritten Signature]

FUNDO MUNICIPAL DE ASSISTÊNCIA SOCIAL - FPMAS

Contratante

Cláudio Leão F. Marinho
Secretário de
Promoção Social

[Handwritten Signature]

LORENA CUIVARA ES SANTOS E CIA LIDA

Contratada

TESTEMUNHAS:

1ª *[Handwritten Signature]*
CPF: 0 97281891 07

2ª *[Handwritten Signature]*
CPF: 010.252.831-40

Registrado em fl. 070 de livro nº
pelo n.º _____ e publicado em
Carteira em 04 de Maio de 2014



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

TA - 003/2017

QUINTO TERMO ADITIVO AO CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO Nº 102/2014, DE NUTRIÇÃO E ALIMENTAÇÃO NO PRÉ-PREPARO, PREPARO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES A PREÇOS POPULARES CELEBRADO ENTRE A **PREFEITURA DE RIO VERDE E LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA**, 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, residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado **LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua Costa Gomes nº 936, Centro, Rio Verde/GO, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 08.742.285/0001-48, neste ato representada por sua sócia proprietária **Lorena Guimarães Santos**, solteira, empresária, portadora do RG 4108060 DGPC/GO e CPF 886.191.091-20, residente e domiciliado em Rio Verde - GO, denominada simplesmente **CONTRATADA**, acordam em celebrar o Presente Termo Aditivo, considerando o Termo de Cessão de Titularidade de Contrato nº 003/2014, firmado entre a OVG e Lorena Guimarães Santos e Cia Ltda. com base nos documentos acostados ao **Processo nº 2014/337174**, mediante as cláusulas e condições seguintes:

Rua T-14 nº 249, Setor Bueno - Goiânia- Goiás

Nathália Ferreira Viana Araújo
Titular da Assessoria Jurídica / OVG
OAB/GO 31.466

Assessoria Jurídica OVG
Rua T-14 nº 249, Setor Bueno
Goiânia - Goiás



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO


Constitui, objeto do presente instrumento, aditar o **Contrato Principal** para desconsiderar o período de vigência dos TA's nº 068/2014 e 073/2015, e considerar a contagem a partir do término do contrato originário a cada 7 (sete), o contrato expirará em 01 de maio de 2017.

CLÁUSULA SEGUNDA

Permanecem inalteradas as demais cláusulas do Contrato Principal e Termos Aditivos 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.

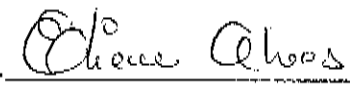
Goiânia, 08 de fevereiro de 2017


Eliana Maria França Carneiro
Diretora Geral - OVG


Olavo Marsura Rosa
Diretor Administrativo- Financeiro - OVG



Lorena Guimarães Santos
LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA

Testemunhas:

1. 
CPF - 180533861-72

2. _____
CPF

Rua T-14 nº 249, Setor Bueno - Goiânia- Goiás


Nathália Ferreira Viana Araújo
Titular da Assessoria Jurídica / OVG
OAB/GO 31.466