

CPS Nº 016/2017

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - OVG E O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA., 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, nº249, Setor Bueno, CEP 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob nº02.106.664/0001-65, neste ato representada por seu Diretor Geral **Anderson Augusto Tavares de Souza**, brasileiro, casado, policial militar, residente e domiciliado nesta Capital, portador do RG nº 31.132 - PM/GO e do CPF nº 912.636.201-59, por seu Diretor Administrativo Financeiro **Olavo Marsura Rosa**, brasileiro, casado, advogado, portador do RG nº 9027.988 SSP/SP e do CPF nº 007.386.608-33, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, a seguir denominada apenas **CONTRATANTE**, e de outro lado **O UNIVERSITÁRIO RESTAURANTE, INDÚSTRIA, COMÉRCIO E AGROPECUÁRIA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede no SOF SUL, Quadra 09, Conjunto B, Lotes 01/03/04, Brasília-DF, CEP 71.215-247, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 01.646.611/0001-74, neste ato representada por seu sócio **Alexandre In Piao Gomes Lim**, brasileiro, divorciado, empresário, portador da CI/RG nº 1.151.821 - SSP/DF e inscrito no CPF/MF sob o nº 578.857.371-87, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta e em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização, devidamente aprovado pelo Conselho Superior e publicado no Diário Oficial do



Estado de Goiás nº 22.418, de 29 de setembro de 2016, e averbado à margem do Registro nº 1956, sob o Protocolo 1222323, em 18/11/2016, no Cartório do 2º Tabelionato de Protesto e Registro de Pessoas Jurídicas, Títulos e Documentos de Goiânia – GO, podendo adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente, conforme faculta o item 17.4 do Regulamento de Compras, bem como pelas demais normas aplicáveis à espécie e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes ainda, a teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, bem como pelas cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a **contratação de empresa especializada na prestação de serviços de nutrição e alimentação preparada para o Restaurante Cidadão de Campinas, em Goiânia - GO**, em conformidade com o termo de referência e seus anexos.

Parágrafo primeiro – Os serviços consistem no preparo, fornecimento e distribuição de até o máximo de **633.600 (seiscentas e trinta e três mil e seiscentas) refeições (almoço) anuais** a preços fixos e irrevogáveis, comercializadas no valor popular de R\$ 2,00 (dois reais) a unidade, no Restaurante Cidadão de Campinas (**localizado na Av. Anhanguera nº 8.473, Setor Campinas, Goiânia-GO**), nas quantidades nutricional e caloricamente balanceadas.

Parágrafo segundo – Para a execução do presente objeto a empresa Contratada se obriga a realizar a construção/reforma da cozinha no local do restaurante, conforme prazos, Projeto, Memorial Descritivo e demais especificações descritas no processo de contratação.

Parágrafo terceiro – Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº **2016/371539**, especialmente o Termo de Referência e seus Anexos.

Parágrafo quarto – A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas na Lei Federal nº 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 a construção/reforma da cozinha no Restaurante Cidadão de Campinas deverá ser iniciada de forma imediata, não devendo ultrapassar o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis contados da assinatura do Contrato para seu início e não poderá ultrapassar o período máximo de 60 (sessenta) dias para sua conclusão, devendo obedecer ao Projeto, que poderá sofrer alterações conforme exigências do órgão fiscalizador e Memorial Descritivo. Durante o período de construção/reforma, caso seja necessário, a CONTRATADA assentirá que a empresa forneça as refeições preparadas em cozinha própria e transportadas, exclusivamente, até a conclusão da obra.

Parágrafo segundo - A CONTRATADA será responsável pelos Alvarás Sanitários da construção/reforma, pela Licença Provisória emitida pela Vigilância Municipal e pelas ART's, caso necessário.

Parágrafo terceiro – 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 quarto – 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 das refeições são oriundos do

Contrato de Gestão celebrado com a Secretaria de Estado de Gestão e Planejamento e de Recursos Próprios para o ressarcimento dos valores da construção da cozinha no Restaurante de Campinas, conforme Despacho da Diretoria Administrativa Financeira da OVG, constante dos autos (fls. 638).

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R\$ 4,97 (quatro reais e noventa e sete centavos)**, por unidade de refeição, perfazendo o valor total aproximado **mensal de R\$ 262.416,00 (duzentos e sessenta e dois mil, quatrocentos e dezesseis reais)**, de aproximadamente **R\$3.148.992,00 (três milhões, cento e quarenta e oito mil, novecentos e noventa e dois reais)** anualmente, totalizando aproximadamente **R\$ 15.744.960,00 (quinze milhões, setecentos e quarenta e quatro mil, novecentos e sessenta reais)**, pelo período de **cinco anos**, conforme a demanda.

O valor do ressarcimento para a construção/reforma da cozinha é de **R\$ 142.000,00 (cento e quarenta e dois mil reais)**, que será repassado em 24 (vinte e quatro) parcelas (meses), conforme previsão a ser definida pela Diretoria Administrativa Financeira, contados do início da operacionalização da cozinha no Restaurante Cidadão de Campinas, de conformidade com o Termo de Referência e a proposta apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo primeiro – Os valores unitários estabelecidos na cláusula primeira são fixos e irrevogáveis bem como na cláusula quarta, podendo sofrer reajuste com base no IGPM -FGV ou por acordo entre as partes, após os primeiros 12 (doze) meses da vigência contratual.

Parágrafo segundo – No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para o fornecimento do objeto, tais como 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 **633.600 (seiscentos e trinta e três mil e seiscentas) 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) 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);
- j) garantir à empresa contratada quando do início da prestação dos serviços as áreas e instalações gerais ou especiais indispensáveis à execução de suas atividades;

- k) fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, posicionamento e distribuição das refeições pelo profissional nutricionista;
- l) controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA;
- m) 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;
- n) controlar o quantitativo de refeições fornecidas e apresentar mapa mensal de consumo à contratada;
- o) fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;
- p) 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;
- q) a CONTRATANTE fiscalizará e inspecionará os objetos entregues, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado;
- r) 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;
- s) ressarcir à CONTRATADA, o valor de R\$142.000,00 (cento e quarenta e dois mil reais) de despesa com a reforma da cozinha, durante um período de 24 (vinte e quatro) meses, contados do início da operacionalização da cozinha construída no preparo das refeições, ou seja, esse repasse terá início após a conclusão da obra. Sendo o repasse efetuado via transferência bancária, com valor previamente fixado, sendo necessária a emissão de nota fiscal pela CONTRATADA ou por terceiros em caso de contratação de empresa especializada para a realização da reforma.

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, fornecendo mão-de-obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços, além da construção/reforma da cozinha no local;
- 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 de Campinas em funcionamento, impreterivelmente, no prazo de no máximo de 60(sessenta) dias, contados da data da assinatura do contrato;
- k) Cumprir todas as exigências mínimas do Termo de Referência e entregar os materiais novos, ainda, conforme especificado no Termo de Referência, e ainda atendendo as condições e quantidades estipuladas;
- l) Responsabilizar-se por todas as despesas em sua totalidade, inclusive as referentes aos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a



ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA

- incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto contratado;
- m) Fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados;
- n) 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 de Campinas, conforme relação contida no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão - OVG. Vale ressaltar que esta relação de equipamentos/ maquinários representa a quantidade mínima necessária para implantação e funcionamento do restaurante Cidadão. Caso seja necessária a complementação de equipamentos para este fim, será de inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- o) Manter contatos efetivos com o contratante (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do restaurante;
- p) 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.º 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como, a retratação moral;
- q) Executar os serviços objeto do presente contrato, nas condições estabelecidas no Termo de Referência, na proposta de preços apresentada, fornecendo mão de obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços;
- r) 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;
- s) 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;
- t) 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;

u) Fazer uso diário de quatro profissionais; 02 nutricionistas (de acordo com Conselho Federal de Nutrição) e 02 técnicas em Nutrição para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA;

v) 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;

w) Assumir, eximindo a CONTRATANTE de todas as obrigações, todas as despesas decorrentes do contrato de trabalho, inclusive o material necessário à execução dos serviços, 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;

x) Manter todos seus empregados uniformizados;

y) 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;

z) 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;

aa) 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;

bb) 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;

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



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

- dd) 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;
- ee) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes da segurança armada e "seguro total" do Restaurante Cidadão de Campinas bem como as demais despesas com consumo de água, luz, IPTU;
- ff) Cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;
- gg) 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;
- hh) Facilitar a fiscalização procedida por órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- ii) 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;
- jj) 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;
- kk) Responsabilizar-se pelos alvarás de abertura e funcionamento de acordo com as exigências legais (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros);
- ll) Atender aos usuários dispensando aos mesmos, tratamento eficiente e cortês;
- mm) 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;
- nn) 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;
- oo) 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"

my al

(análise de risco por ponto crítico de controle – Portaria 1.428/93 do Ministério da Saúde);

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

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

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

ss) Encaminhar a OVG / DARC 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;

tt) 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;

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

vv) Retirar do local dos serviços, diariamente, o lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

ww) 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;

xx) 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;

yy) Apresentar, sempre que solicitado pelo DARC/OVG, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;

zz) Entregar à 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;



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

- aaa) Assumir total responsabilidade pela execução dos serviços contratados, independentemente da ação de fiscalização da CONTRATANTE;
- bbb) Instalar equipamentos e fornecer os utensílios mínimos necessários para a execução do contrato relacionado, em anexo, os quais serão retirados no término do contrato;
- ccc) 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;
- ddd) 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;
- eee) Manter durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas no edital e seus anexos;
- fff) Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização constante no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão - OVG;
- ggg) Fornecer todo material necessário à boa execução do serviço, sendo: material descartável solicitado pelo serviço de nutrição;
- hhh) 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.;
- iii) Fornecer água potável aos usuários do Restaurante de Campinas em **02 (dois) Bebedouros (com 04 torneiras em cada)**, proporcionando água individualizada e gelada, garantindo a higiene adequada para dos bebedouros e troca regular dos filtros;
- jjj) Manter regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação.

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 Diretoria Administrativa/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 36.284-0 – Banco 001 – Banco do Brasil – Agência 3382-0, Agência Empresarial**, conforme informações constantes às **fls. 637** do processo, 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



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

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 de todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação.

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\$ 2,00 (dois reais)** pago pelo usuário, será fixo e irrevogável. O valor unitário de **R\$ 4,97 (quatro reais e noventa e sete centavos)**, pago pela OVG, poderá sofrer reajuste anual, com base no IGPM-FGV, ou por acordo entre as partes, após o primeiro ano do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será de 60 (sessenta) meses, contados a partir da data da Assinatura do Contrato, com eficácia a partir da publicação do extrato tanto no site da OVG quanto no Diário Oficial do Estado de Goiás, conforme definido no Despacho nº 284/2017- DIAF, às fls.84 dos autos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA DA OPERAÇÃO ASSISTIDA E ASSISTÊNCIA TÉCNICA

A CONTRATADA deverá garantir os fornecimentos e serviços e deverá prestar assistência técnica à CONTRATANTE, durante a vigência contratual de 60 (sessenta) meses, 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) quando não houver comprovada vantajosidade econômica para a manutenção do mesmo.

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.

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

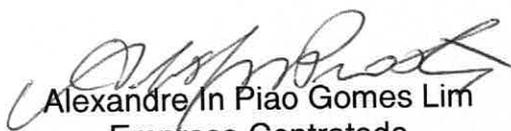
As partes elegem, para dirimir qualquer controvérsia resultante deste contrato, o foro da Comarca de Goiânia, Estado de Goiás, prevalecendo sobre qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

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.

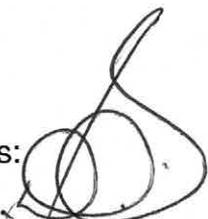
Goiânia, 18 de julho de 2017.


Anderson Augusto Tavares de Souza- Maj. PM
Diretor Geral – OVG


Olavo Marsura Rosa
Diretor Administrativo/Financeiro


Alexandre In Piao Gomes Lim
Empresa Contratada

Testemunhas:

1. 
CPF: 997.522.301-30

2. _____
CPF: _____

mf

