

**CONTRATO Nº 025/2015**

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O PREPARO, FORNECIMENTO E DISTRIBUIÇÃO DE REFEIÇÕES (ALMOÇO) AOS FUNCIONÁRIOS E COLABORADORES DA **INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S.A. – IQUEGO**, FIRMADA ENTRE ESTA E A EMPRESA **KADU COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, EM CONFORMIDADE COM O TERMO DE REFERÊNCIA E DEMAIS ANEXOS.

Pelo presente instrumento de Contrato, de um lado a **INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A – IQUEGO** – Sociedade de Economia Mista, situada na Avenida Anhanguera, 9.827, Bairro Ipiranga, Goiânia – Goiás, inscrita no CNPJ sob o nº 01.541.283/0001-41, Inscrição Estadual nº 10.021.292-1, neste ato representada pelos seus Diretores que este subscrevem, de ora em diante designada **CONTRATANTE** e, de outro lado, **KADU COMÉRCIO E SERVIÇOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, situada na Av. Miguel Abrão Dib, 203, FUNDOS, Setor Sul Jamil Miguel, CEP 75.124-740, Anápolis – GO, inscrita no CNPJ sob o nº **08.470.393/0001-09**, neste ato representada por seu sócio-administrador REGIS ROBERLY DOS SANTOS FELICIO, RG nº 460.8744-DGPC/GO, inscrito no CPF sob o nº 027.283.301-07, de ora em diante designada **CONTRATADA**, têm justo e combinado o seguinte, mediante as cláusulas e condições abaixo.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – FUNDAMENTO LEGAL**

1.1 – O presente Contrato vincula-se às determinações da Lei nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores, à Lei 10.520/2002, à Lei nº 17.928/2012, aos Decretos Estaduais nº 7.466/2011 e nº 7.468/2011, ao Edital de PREGÃO ELETRÔNICO nº **11/2015**, ao Processo nº **1384/2014** e à proposta de preços apresentada em 20 de fevereiro de 2015.

**CLÁUSULA SEGUNDA – OBJETO**

2.1 – A **CONTRATADA**, compromete-se a preparar, fornecer e distribuir refeições (almoço) aos funcionários e colaboradores da **CONTRATANTE**, no quantitativo estimado de 265 (duzentas e sessenta e cinco) refeições por dia, conforme o especificado no Edital, no Termo de Referência, especialmente no *item 4* e seus *subitens*, e nas condições da adjudicação realizada, que são partes integrantes deste contrato.

**CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO**

3.1 – A **CONTRATADA** fornecerá os objetos inclusas todas as despesas com transportes, carga e descarga, seguros, embalagens, impostos e encargos de toda natureza pelos preços unitários abaixo discriminados, totalizando o valor anual global de **RS 628.940,40 (seiscentos e vinte e oito mil, novecentos e quarenta reais e quarenta centavos)**:



ITEM	DESCRIÇÃO DO SERVIÇO	QTDE	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO R\$	VALOR MENSAL R\$
1	Preparo, Fornecimento e Distribuição de refeições (almoço) aos funcionários da IQUÉGO	265	UND.	8,99	52.411,70
<b>TOTAL GLOBAL ANUAL</b>					628.940,40

**CLÁUSULA QUARTA - DEFINIÇÃO DOS MÉTODOS E ESTRATÉGIAS DE SUPRIMENTO E PRAZO DE ENTREGA**

**4.1 - DO LOCAL DE PREPARO DAS REFEIÇÕES:**

4.1.1 - A CONTRATADA deverá preparar as refeições na cozinha do refeitório da CONTRATANTE, atendendo todas as normas de higiene estabelecidas pela legislação pertinente, devendo seguir, também, as normas de Boas Práticas de Fabricação.

4.1.2 - Fica a critério da CONTRATADA, **sem qualquer ônus para a CONTRATANTE**, a instalação, manutenção e exploração de máquinas de refrigerante, chocolates, guloseimas, cafés, petiscos etc., sendo de sua inteira e exclusiva responsabilidade a comercialização dos mesmos.

**4.2 - DOS PROCEDIMENTOS GERAIS DE DISTRIBUIÇÃO:**

4.2.1 - A CONTRATADA deverá seguir as condutas e critérios para distribuição de alimentos, através de monitoramento e controle das temperaturas das preparações e dos equipamentos de distribuição, conforme as especificações descritas abaixo. As temperaturas deverão ser anotadas em formulário próprio e apresentadas ao Fiscal do Contrato, sempre que requisitada. Para efetuar a aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a CONTRATADA deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

QUENTES	FRIAS
60° C (sessenta graus celsius) ou superior por no máximo 6 (seis) horas	Inferiores a 4° C quatro graus (celsius)

4.2.2 - A distribuição das preparações proteicas contidas no almoço deverá ser realizada por funcionários devidamente treinados para o serviço.

4.2.3 - Todas as preparações contidas no cardápio diário deverão ser diferenciadas e dispostas no balcão de distribuição correspondente.

4.2.4 - Deverá ser colocada nos balcões térmicos quantidade suficiente de alimentos, durante todo o período de distribuição (das 11:00 às 14:00).

**4.3 - PROCEDIMENTOS GERAIS DE PRODUÇÃO:**

4.3.1 - Todos os gêneros, condimentos ou quaisquer outros ingredientes utilizados no preparo das refeições deverão ser de primeira qualidade, estar em perfeitas condições sanitárias (em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde), dentro do prazo de validade e com boa apresentação visual.



4.3.2 – O almoço será fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Refeitório da CONTRATANTE, no período das 11:00 às 14:00.

4.3.3 – Em casos excepcionais, a CONTRATANTE comunicará a CONTRATADA, com antecedência de 7 (sete) dias corridos, a necessidade de fornecimento de almoço aos sábados, domingos e/ou feriados.

4.3.4 – Deverá ser requerida autorização à Gerência de Gestão de Pessoas, em caso de modificação no cardápio.

4.3.5 – O valor energético total das refeições deverá respeitar as recomendações do PAT – Programa de Alimentação do Trabalhador, que prevê para a refeição/almoço o mínimo de 1.400 kcal (mil e quatrocentas quilocalorias).

4.3.6 – A fim de se garantir a qualidade sanitária, não poderão ser utilizados ovos crus no preparo e elaboração dos alimentos das preparações a base de ovos.

4.3.7 – Os óleos deverão ser de origem vegetal e a gordura utilizada para fazer frituras deve ser substituída imediatamente, sempre que houver alteração evidente das características físico-químicas ou sensoriais, tais como aroma e sabor, e formação intensa de espuma ou fumaça, não devendo a mesma ser aquecida em temperaturas superiores a 180° C (cento e oitenta grau celsius).

4.3.8 – A CONTRATADA deverá apresentar, sempre que solicitada pela CONTRATANTE, a relação de fornecedores, contendo endereço e telefone, para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias-primas, produtos semi-elaborados e/ou produtos prontos, através de visita técnica.

4.3.9 – São critérios para avaliação referida no item supra: edificação, técnica-operacional, boa prática de produção, armazenamento e distribuição, higiene pessoal, ambiental e dos alimentos, e transporte. Caso seja detectada falha durante a visita de inspeção, será solicitada por escrito a sua correção ou a mudança de fornecedor.

4.3.10 – A CONTRATADA deverá dispor de paramentação (avental, luva e touca descartável) para todas as pessoas, que necessitem entrar nas dependências da central de produção de alimentos e no refeitório da CONTRATANTE, além das que fizerem parte da equipe de funcionários internos,

4.3.11 – Todos os funcionários (desde a recepção até os que preparam o almoço) que fizerem parte da equipe deverão utilizar uniforme padrão: calça, camisa/camiseta ¾ e sapato de segurança.

#### **CLÁUSULA QUINTA – RECEBIMENTO DO OBJETO**

5.1 – O recebimento do objeto será confiado a uma comissão de, no mínimo, 03 (três) membros indicados pela Presidência da IQUEGO.

5.2 – A aceitação do objeto dar-se-á por meio de recebimento provisório e definitivo:

5.2.1 – Recebimento provisório: no ato da entrega do objeto no setor responsável, que verificará sua conformidade com as especificações da proposta e do edital. Se não houver qualquer impropriedade explícita será atestado esse recebimento.

5.2.2 – Recebimento definitivo: em até 05 (cinco) dias úteis após o recebimento provisório, mediante "atesto" na nota fiscal/fatura, após comprovada a adequação aos termos contratuais, desde que não se verifique defeitos ou imperfeições.



*[Handwritten signature]*

*[Handwritten signature]*

5.3 – As refeições fornecidas diariamente deverão observar o quantitativo suficiente para atendimento de todos os interessados que comparecerem no horário de funcionamento estabelecido (11:00 às 14:00), **ficando expressamente ressalvado que o número indicado de 265 (duzentos e sessenta e cinco) refeições é meramente estimativo, podendo sofrer acréscimo ou reduções a serem acompanhados na execução do objeto.**

#### **CLÁUSULA SEXTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

São obrigações da CONTRATADA:

6.1 – iniciar o funcionamento do refeitório da CONTRATANTE no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos contados da emissão da ordem de serviço;

6.2 – responsabilizar-se pela aquisição e manutenção dos materiais novos necessários (louças, talheres, eletrodomésticos – fogão, geladeira etc. – eletroportáteis e utensílios de cozinha em geral), conforme especificado no Termo de Referência, atendendo as condições e quantidades necessárias;

6.3 – responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes da execução do objeto, inclusive as referentes a gastos com telefone, energia elétrica, gás e água decorrente do uso do Refeitório, além dos encargos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, direta ou indiretamente sobre o objeto adjudicado;

6.4 – fornecer todos os alimentos e mão-de-obra necessários à completa execução do objeto contratado;

6.5 – manter contatos efetivos com a CONTRATANTE (fiscalização), a fim de programar e determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do restaurante;

6.6 – 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;

6.7 – executar os serviços objeto do presente contrato, pelos valores apresentados na proposta, fornecendo mão de obra, higienização geral, insumos, materiais, utensílios e equipamentos necessários à boa execução dos serviços;

6.8 – sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de servidores indicados, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

6.9 – responsabilizar-se por qualquer acidente que venha a vitimar seus empregados ou terceiros, quando em serviço, por tudo quanto assegurem as leis trabalhistas, previdenciárias e demais exigências legais para o exercício da atividade objeto do contrato, sendo que a sua inadimplência, com referência a estes encargos, não implicará na transferência para a CONTRATANTE da responsabilidade pelo seu pagamento, nem acarretará a oneração do objeto do contrato;

6.10 – responsabilizar-se pelo fornecimento de empregados em **quantidade suficiente** para o perfeito atendimento do presente contrato, bem como pela alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual (EPI's), indenizações e outro benefício de qualquer natureza, ficando tais encargos por sua conta de acordo com a legislação em vigor;

6.11 – dispor, em seu quadro de funcionários, de 01 profissional de nutrição (nutricionista, inscritos no respectivo conselho, com inscrição ativa) para o desenvolvimento do cardápio, que faça visitas regulares ao restaurante localizado na IQUEGO (mínimo de duas vezes na semana);

6.12 – 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;

6.13 – 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 à execução dos serviços e aos empregados, que ficarão a seu cargo, não cabendo responsabilidade solidária para a CONTRATANTE quanto ao cumprimento dessas obrigações;

6.14 – manter todos seus empregados uniformizados;

6.15 – substituir, quando solicitado pela CONTRATANTE, e mediante justificativa, qualquer empregado que não mereça confiança e que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

6.16 – 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 CONTRATANTE, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas, assim como arcar com as despesas de substituições de lâmpadas, filtros de água, devendo apresentar relatório, caso houver tais substituições, à Gerência de Gestão de Pessoas, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à sua disposição;

6.17 – 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;

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

6.19 – 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;

6.20 – responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água (inclusive troca do filtro de água, conforme orientação do fabricante) e telefone, além do seguro patrimonial do Refeitório;

6.21 – cumprir as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho;

6.22 – providenciar a coleta seletiva do lixo, bem como álcool gel para os usuários do Refeitório em locais estratégicos;

6.23 – facilitar a fiscalização realizada pelos órgãos competentes, no cumprimento de normas, cientificando a CONTRATANTE do resultado das inspeções;

6.24 – atender os usuários, dispensando aos mesmos tratamento eficiente e cortês;



6.25 - manter em serviço, equipe composta por profissionais, em número e regime de trabalho suficiente para desenvolver as atividades relacionadas com o abastecimento e produção de refeições, bem como manter pessoal de infraestrutura com qualificação comprovada, em número suficiente para garantir o atendimento diário dentro dos padrões estipulados pelo referido setor;

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

6.27 - observar as 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);

6.28 - não utilizar, para produção e distribuição de refeições, utensílios de madeira nem utensílios que apresentem rachaduras, trincas, bolores, descascamentos;

6.29 - conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques e gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços respeitando as condições de armazenamento conforme descrito abaixo:

1- Armazenamento Seco - Armazenamento à temperatura ambiente,

2- Refrigeração - Manter na temperatura entre 0°C a 5°C,

3- Congelamento - Temperatura inferior a -18°C;

6.30 - manter os equipamentos permanentemente em condições adequadas de funcionamento (manutenção), de higiene, organização e temperatura;

6.31 - encaminhar à Gerência de Gestão de Pessoas da CONTRATANTE, o cardápio da semana com 5 (cinco) dias de antecedência. E 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;

6.32 - não permitir, sob qualquer hipótese, o aproveitamento de qualquer componente de refeição preparada e não servida para confecção de novas refeições;

6.33 - retirar diariamente do local dos serviços o lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos resistentes e próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;

6.34 - remover diariamente o lixo das áreas da central de produção do refeitório (assim como outros materiais imprestáveis - caixotes, garrafas, latas vazias, etc...). O lixo úmido das diversas dependências do setor deverá ser acondicionado em embalagem apropriada, respeitando as normas e padrões ambientais, segundo exigências da SEMARH e AMMA;

6.35 - apresentar, sempre que solicitado pela Gerência de Gestão de Pessoas, amostras de qualquer material a ser empregado nos serviços;

6.36 - entregar à Gerência listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalho, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizada;

6.37 - responsabilizar-se integralmente pela execução dos serviços contratados, independentemente da ação de fiscalização da CONTRATANTE;



- 6.38 – instalar equipamentos e fornecer os utensílios mínimos necessários para a execução do contrato relacionado, em anexo, os quais serão retirados no término do mesmo;
- 6.39 – 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 nº 63/00 do Ministério da Saúde;
- 6.40 – submeter todos os equipamentos e utensílios a serem instalados e utilizados à vistoria de uma equipe da CONTRATANTE. Caso não sejam aprovados na referida vistoria, deverão ser substituídos imediatamente;
- 6.41 – manter, durante a vigência do contrato, todas as condições de habilitação exigidas no Edital;
- 6.42 – cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização deste termo de Referência;
- 6.43 – coletar, diariamente, amostras da alimentação preparada de fornecimento aos funcionários da CONTRATANTE, acondicionando-as em recipientes esterilizados e lacrados, sob refrigeração adequada pelo prazo de 72 (Setenta e Duas) horas para eventuais análises microbiológicas;
- 6.44 – realizar análises microbiológicas para comprovação da qualidade dos alimentos quando for registrada reclamação de funcionário/colaborador da CONTRATANTE com suspeita de má qualidade do alimento servido. Os resultados (cópias de laudos técnicos) deverão ser encaminhados ao Fiscal de Contrato pra arquivamento no processo. A CONTRATADA será obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado;
- 6.45 – responsabilizar-se, integralmente, pela qualidade dos alimentos fornecidos, inclusive perante órgãos e autoridades sanitárias competentes e sempre que houver suspeita de deterioração ou contaminação dos componentes *in natura* ou de alimentos preparados, seu uso e consumo deverão ser suspensos, guardados as respectivas amostras para análises microbiológicas;
- 6.46 – não devem ser reaproveitados qualquer dos gêneros servidos (assados, cozidos, etc.), em cardápios futuros;
- 6.47 – limpar diariamente, ao término de cada ocupação, a área de consumo e serviço de alimentos bem como mesas e demais utensílios utilizados no restaurante;
- 6.48 – entregar, ao final do prazo contratual, as instalações do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições pelo próximo concessionário, com revisão geral dos fornos, câmaras frigoríficas e demais equipamentos que lhe forem cedidos para uso, procedendo uma limpeza geral das caixas de gordura e nas tubulações de esgoto localizadas nas áreas de serviço;
- 6.49 – informar aos usuários do restaurante, mediante cartazes ou outros meios similares afixados em locais visíveis e de fácil leitura, os valores calóricos e proteicos de cada componente das refeições, com as quantidades mínimas equivalentes, bem como especificar os componentes dos preparados, principalmente os que contêm glúten, leite e derivados em sua composição;
- 6.50 – informar ao fiscal do contrato por escrito e de forma detalhada, com cópia para área de Segurança de Trabalho da IQUEGO, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração na rotina dos serviços;
- 6.51 - entregar cópia do Alvará de Funcionamento no prazo de até 40 (quarenta) dias após o início das atividades;



- 6.52 – responder a todas as consultas feitas pela CONTRATANTE relativamente ao objeto;
- 6.53 – providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas pela CONTRATANTE, referentes à forma de fornecimento do objeto contratado e ao cumprimento das demais obrigações assumidas;
- 6.54 – comunicar, por escrito e imediatamente, ao gestor do contrato, qualquer motivo que impossibilite o fornecimento do objeto nas condições pactuadas;
- 6.55 – manter as obrigações e responsabilidades previstas pela Lei 8.666/1993, pelo Código de Defesa do Consumidor e demais legislações pertinentes;
- 6.56 – A CONTRATADA ficará sujeita, nos casos omissos, às normas da Lei Federal nº 8.666/1993 e suas alterações posteriores.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

São obrigações da CONTRATANTE:

- 7.1 – apresentar relação do aparelhamento técnico, com seus quantitativos adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação, acompanhada de declaração formal da CONTRATADA de sua disponibilidade, sob as penas cabíveis;
- 7.2 – notificar, por escrito, a CONTRATADA sobre irregularidades observadas no fornecimento do material, para serem sanadas num prazo de 48 (quarenta e oito) horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;
- 7.3 – notificar, formal e tempestivamente, a CONTRATADA, sobre as irregularidades observadas no cumprimento do contrato;
- 7.4 – solicitar à CONTRATADA, nos prazos previstos, a documentação referente ao pessoal contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas às especificações constantes do Termo de Referência, supervisionando rotineiramente o atendimento das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- 7.5 – disponibilizar para CONTRATADA, quando do início da execução do objeto do Contrato, as áreas e instalações gerais ou especiais indispensáveis à realização de suas atividades;
- 7.6 – acompanhar o fornecimento, posicionamento e distribuições das refeições, bem como checar o local de produção;
- 7.7 – controlar o número de refeições servidas diariamente, por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA;
- 7.8 – controlar o quantitativo de refeições fornecidas e apresentar mapa mensal de consumo à CONTRATADA;
- 7.9 – fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;
- 7.10 – acompanhar a manutenção/limpeza da área física das instalações gerais e de todo o material utilizado, bem como exigir da CONTRATADA a reposição imediata dos materiais com danos, destruídos, extraviados ou desgastados pelo mau uso;





7.11 – fornecer, a qualquer tempo e com o máximo de presteza, mediante solicitação escrita da CONTRATANTE, informações adicionais, dirimir dúvidas e orientá-la em todos os casos omissos, se ocorrer;

7.12 – promover o acompanhamento e a fiscalização da execução dos serviços, por empregados especialmente designados, nos termos do art. 67 da Lei n.º 8.666/93, e exigir medidas corretivas por parte da CONTRATADA, quando necessário, podendo ainda, sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que esteja em desacordo com as exigências especificadas neste Projeto e no Edital;

7.13 – efetuar, quadrimestralmente, por meio da área fiscalizadora, pesquisa de opinião da clientela do restaurante, visando apurar o grau de satisfação em relação aos serviços prestados, para adoção de medidas corretivas, se necessário;

7.14 – disponibilizar todas as informações necessárias para a correta execução do objeto;

7.15 – efetuar os pagamentos, mediante o cumprimento de todas as exigências, condições e preços pactuados;

#### **CLÁUSULA OITAVA - CONDIÇÕES DE PAGAMENTO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

8.1 – Os recursos para o custeio das despesas oriundas deste CONTRATO estão assegurados pela venda de medicamentos para o Ministério da Saúde e venda paralela de medicamentos, estando contabilizados na Conta Contábil n. 1.121.01.

8.2 - O pagamento será efetuado até o 15º (décimo quinto) dias do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação de nota fiscal/fatura quinzenal (1ª e 2ª quinzenas), devidamente atestada pela Gerência de Gestão de Pessoas.

8.3 – O pagamento será creditado em favor da CONTRATADA, na conta e estabelecimento bancário indicado em sua proposta comercial, mediante apresentação da Guia de Recolhimento Previdenciário/INSS dos empregados prestadores de serviço (Lei nº 9.711/1998, 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.

8.4 – Deverá estar anexada à nota fiscal dos serviços executados cópia da respectiva Ordem de Serviço – OS e cópia do mapa mensal de consumo entregue pela CONTRATANTE.

8.5 – Na hipótese de divergência entre a nota fiscal/fatura com as condições contratualmente estabelecidas, serão elas recusadas com expressa menção aos motivos determinantes, ficando estabelecido novo prazo para pagamento, nas mesmas condições, isto é, a partir da reapresentação com as devidas correções.

8.6 – O valor da nota fiscal/fatura deverá ser aquele resultante da soma de todas as refeições servidas na quinzena, multiplicado pelo preço unitário contratado.

8.7 – Os pagamentos ficam condicionados à comprovação do recolhimento das contribuições previdenciárias, do INSS e do FGTS, e serão prorrogados, automaticamente, na hipótese de retardo na apresentação destes, em dias, tanto por tanto.

8.8 – O preço proposto será fixo e irrevogável por um período de 12 (doze) meses contado da data da apresentação da proposta. Após esse período, havendo o reajuste, este será calculado de acordo com a variação do IPCA – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo, publicado pelo IBGE, ressalvada a redução de preço, em ocorrendo, para manutenção do equilíbrio contratual.



8.9 – A CONTRATANTE somente efetuará o pagamento de notas fiscais ou duplicatas, contra ela emitidas, à CONTRATADA, estado vedada a negociação de tais títulos com terceiros.

8.10 – A efetivação do pagamento ficará condicionada à comprovação, por parte da CONTRATADA, da manutenção de todas as condições habilitatórias exigidas em Edital.

#### **CLÁUSULA NONA – CESSÃO E TRANSFERÊNCIA**

9.1 – É vedada a cessão total ou parcial do objeto contratado, ressalvado a hipótese de expresso consentimento da CONTRATANTE, nos termos do art. 72 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – VIGÊNCIA DO CONTRATO**

10.1 – O Contrato terá vigência de 12 (doze) meses contados do dia 10 de abril de 2015, podendo ser prorrogado em conformidade com o art.65 da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA**

11.1 – A CONTRATADA deverá garantir a qualidade e execução do objeto, conforme a legislação, normas e padrões vigentes.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – GARANTIA CONTRATUAL**

12.1 – A CONTRATADA, no ato da assinatura do contrato, deverá prestar garantia da execução contratual no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total da contratação, dentre as modalidades e nas formas previstas no art. 56 e seus §§ da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

13.1 – O presente contrato será acompanhado pela Coordenadora de Contratos e fiscalizado pela Gerência de Gestão de Pessoas.

13.2 – Cabem ao gestor e ao fiscal do contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases até o recebimento total do objeto, competindo, primordialmente, sob pena de responsabilidade:

13.2.1 – Ao Gestor:

13.2.1.1 – dar imediata ciência a seus superiores dos incidentes e ocorrências da execução que possam acarretar a imposição de sanções ou rescisão contratual;

13.2.1.2 – fiscalizar a obrigação da CONTRATADA de manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e as qualificações exigidas na licitação, bem como o regular cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias.

13.2.2 – Ao Fiscal:

13.2.2.1 - anotar, em registro próprio, as ocorrências relativas à execução do contrato, determinando as providências necessárias à correção das falhas ou defeitos observados;

13.2.2.2 – transmitir à CONTRATADA instruções e comunicar alterações de prazos e cronogramas de entrega;



13.2.2.3 – adotar, as providências necessárias para a regular execução do contrato;

13.2.2.4 – promover a verificação do objeto, atestando as notas fiscais/faturas ou outros documentos hábeis e emitindo a competente habilitação para o recebimento de pagamentos;

13.2.2.5 – esclarecer prontamente as dúvidas da CONTRATADA, solicitando ao setor competente da Administração, se necessário, parecer de especialistas;

13.2.2.6 – verificar a qualidade dos materiais e/ou dos serviços entregues, podendo exigir sua substituição ou refazimento, quando não atenderem aos termos do que foi contratado;

13.2.2.7 – observar se as exigências do edital e do contrato foram atendidas em sua integralidade.

13.3 – A fiscalização por parte da IQUEGO não exclui e nem restringe a responsabilidade da CONTRATADA na execução dos serviços e/ou entrega de objetos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1 - A CONTRATADA, garantido o direito prévio à ampla defesa, ficará sujeita às sanções previstas na Lei nº 8.666/1993, na Lei Estadual nº 17.928/2012 e no Decreto Estadual nº 7.468/2011, se na contratação deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para contratação, ensejar o retardamento da execução do seu objeto, falhar ou fraudar na execução do contrato, comporta-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficando impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a sanção, sem prejuízo das multas previstas no subitem 14.2 e seus incisos, sem prejuízo das demais cominações legais.

14.2 – A inexecução contratual, inclusive por atraso injustificado na execução do contrato, sujeitará a CONTRATADA, além das cominações legais cabíveis, à multa de mora graduada de acordo com a gravidade da infração, obedecidos os seguintes limites máximos:

I – 10% (dez por cento) sobre o valor do contrato, em caso de descumprimento total da obrigação;

II – 0,3% (três décimos por cento) ao dia, até o trigésimo dia de atraso, sobre o valor da parte do fornecimento não realizado;

III – 0,7% (sete décimos por cento) sobre o valor da parte do fornecimento não realizado, por cada dia subsequente ao trigésimo;

14.3 – As multas serão descontadas, *ex-officio*, de qualquer crédito da CONTRADA existente na IQUEGO, em favor desta última. Na existência de créditos que respondam pelas multas, a CONTRATADA deverá recolhê-las no prazo de 10 (dez) dias sob pena de sujeição à cobrança judicial;

14.4 – No caso de descumprimento ou negligência no cumprimento do contrato, a IQUEGO poderá rescindir o contrato, ficando a licitante impedida de participar de licitações realizadas pela mesma, por um período de até 5 (cinco) anos;

14.5 – As sanções previstas nos itens 14.1, 14.3 e 14.4 poderão ser aplicadas concomitantemente com o item 14.2 e seus incisos.



**CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – RESCISÃO**

15.1 – A CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato por Ato Administrativo unilateral, nas hipóteses previstas no art. 78, incisos I a XII, da Lei nº 8.666/1993, sem que caiba à CONTRATADA qualquer indenização, sem embargo da imposição das penalidades que se demonstrarem cabíveis em processo administrativo regular.

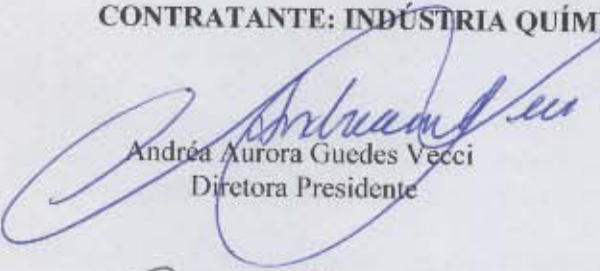
**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO**

16.1 – As partes elegem o foro da Comarca de Goiânia, capital do Estado de Goiás, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

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

Goiânia 09 de março de 2015.

**CONTRATANTE: INDÚSTRIA QUÍMICA DO ESTADO DE GOIÁS S/A – IQUEGO**

  
Andréa Aurora Guedes Vecci  
Diretora Presidente

  
Luciano César Dantas Jales  
Diretor Administrativo e Financeiro

  
**CONTRATADA: KADU COMERCIO E SERVIÇOS LTDA**  
(Carimbo e Assinatura)


**08.470.393/0001-09**  
KADU COMERCIO DE SERVIÇOS  
LTDA - EPP  
AV MIGUEL ABRÃO DIB, 203  
SETOR SUL JAMIL MIGUEL  
CEP 75124-740  
ANAPOLIS - GO

**TESTEMUNHAS:**

Nome Jose M. Bolanda  
Ass. [Assinatura]  
RG nº 1168474  
CPF: 235.035.631-20

**TESTEMUNHAS:**

Nome [Assinatura]  
Ass. [Assinatura]  
RG nº 308406  
CPF: 267.798.976-91

  
**Laura R. G. de Barros**  
Advogada  
OAB-GO 14.516  
IQUEGO