

**CPS-CF N° 004/2021**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS  
COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI  
CELEBRAM A ORGANIZAÇÃO DAS  
VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG E CIGA  
COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR  
LTDA-EPP, 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, n° 249, Setor Bueno, CEP 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o n° 02.106.664/0001-65, neste ato, representada por sua Diretora Geral **Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**, brasileira, casada, economista, RG 1643288 – SPTC/GO, CPF 423.229.441-49 e por seu Diretor Administrativo Financeiro **Wellington Matos de Lima**, brasileiro, casado, economista, RG 742239 – SSP/DF, CPF 372.182.201-34, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado **CIGA COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR LTDA-EPP**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua das Acácias, n° 295, Qd. 03, Lt. 05/06, Residencial dos Ipês, CEP 74.692-200, Goiânia-GO, inscrita no CNPJ sob o n° 11.133.237/0001-67, neste ato representada pela sócia administradora **Suzane Fleury**, brasileira, separada judicialmente, nutricionista, portadora do RG n° 1987448 – SSP/GO, inscrita no CPF sob o n° 700.911.701-25, residente e domiciliada na Avenida Belo Horizonte, SN, Qd. 42, Lt. 02, Setor Jaó, CEP: 74.673-020, Goiânia/GO, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente **CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO**, em decorrência do julgamento da melhor proposta, através do **Processo n° 202000058003422**, em conformidade com o Regulamento para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e

Alienações desta Organização, devidamente aprovado pelo Conselho Superior e publicado no dia 04 de setembro de 2018 no Diário Oficial do Estado de Goiás, 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 no preparo, fornecimento e distribuição de até 396.000 (trezentos e noventa e seis mil) refeições (almoço), por um período de 12 (doze) meses, no **Restaurante do Bem, Unidade Anápolis Centro - GO**, localizado na Rua Barão de Gotegeipe nº 358, Centro, Anápolis - GO, Cep 75.025-010, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais) a unidade, conforme especificações constantes no Termo de Referência (000016603619) e com o descrito nos autos.

**Parágrafo primeiro** – O planejamento do quantitativo de refeições mensais será definido pela CONTRATANTE, tendo como referência as metas físicas e financeiras estabelecidas no Contrato de Gestão firmado com a SEAD.

**Parágrafo segundo** – Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202000058003422, especialmente o Termo de Referência e seus Anexos.

**Parágrafo terceiro** – A alteração do presente contrato será admitida nas condições preconizadas no Regulamento próprio da CONTRATANTE e/ou legislação correlata.

### CLÁUSULA SEGUNDA – DAS NORMAS TÉCNICA

A Contratada deverá executar o objeto deste contrato, segundo normas e

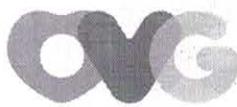
recomendações da Secretaria de Estado da Saúde de Goiás (Vigilância Sanitária), das entidades e serviços similares no âmbito deste Estado e, na falta destas, as normas nacionais pertinentes vigentes na data da contratação quanto a:

- Estruturação física da cozinha;
- Recepção de matérias primas;
- Manipulação de alimentos;
- Preparo de alimentos;
- Armazenamento dos alimentos
- Controle de qualidade dos alimentos;
- Distribuição dos alimentos;
- Higienização (matéria prima, alimento elaborado, áreas de serviços, equipamentos e materiais);
- Distribuição das refeições aos usuários;
- Descarte dos resíduos sólidos e líquidos.

**Parágrafo primeiro** - Também deverão ser observados pela Contratada os recursos humanos adequados e qualificados ao serviço solicitado, observadas as Leis Trabalhistas e órgãos reguladores (ANVISA, CFN, Ministério do Trabalho e Emprego e outras).

**Parágrafo segundo** - O preparo e oferta das refeições deverá seguir as diretrizes estabelecidas no item 8 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) anexo e subsequentes.

**Parágrafo terceiro** - As refeições produzidas no Restaurante do Bem deverão ser EXCLUSIVAMENTE servidas na respectiva Unidade, não podendo em hipótese alguma realizar o fornecimento para terceiros, marmitta ou para outra unidade do Restaurante do Bem, sem autorização expressa da Contratante.



**Parágrafo quarto** - A OVG poderá designar técnico para supervisionar o funcionamento da Unidade, conforme o item 9 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) anexo e subsequentes.

**Parágrafo quinto** - A OVG disponibilizará e entregará o prédio onde funcionará o Restaurante do Bem identificado no Termo de Referência.

### **CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO**

**Parágrafo primeiro** – A empresa contratada terá um prazo de até 15 (quinze) dias corridos, contados da data de vigência do Contrato, para colocar o “Restaurante do Bem de Anápolis – Centro – GO” pronto para o funcionamento.

**Parágrafo segundo** – A empresa Contratada terá um prazo de 20 (vinte) dias corridos, contados da data de vigência do Contrato, para apresentar o CNPJ de filial no endereço da Unidade, e apresentar de acordo com as normas vigentes a requisição junto aos Órgãos competentes devidamente protocolada e com comprovante de pagamento, dos Certificados abaixo:

- a) Alvará de Funcionamento/Localização expedido pelo Órgão competente;
- b) Alvará/Licença Sanitário expedido pelo Órgão competente;
- c) Alvará/Certificado de Conformidade expedido pelos Bombeiros.

**Parágrafo terceiro** - A empresa Contratada terá um prazo de até 60 (sessenta) dias corridos, contados da data de vigência do Contrato ou considerando os prazos e particularidades dos Órgãos expedidores, para apresentar os respectivos Alvarás requisitados.

**Parágrafo quarto** – O almoço deverá ser fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no “Restaurante do Bem de Anápolis – Centro – GO, no horário de 10:30 às 14:00 horas. O regime de execução será por preço unitário por

refeição servida, de acordo com os critérios estabelecidos neste Contrato.

**Parágrafo quinto** – O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da empresa contratada, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente.

**Parágrafo sexto** – Durante a vigência do contrato, constatadas inconformidades, a empresa deverá responder perante os órgãos competentes conforme legislação vigente e Termo de Referência.

#### **CLÁUSULA QUARTA – DA FONTE DOS RECURSOS**

Os recursos Financeiros para pagamento das refeições são oriundos do “Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD/OVG” celebrado com a Secretaria de Estado de Administração - SEAD, conforme indicação da Diretoria Administrativa Financeira da OVG no Despacho 366/2020 – DAS (000016662272).

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO**

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R\$ 3,99 (três reais e noventa e nove centavos)** por unidade de refeição, perfazendo o valor total anual estimado em até **R\$ 1.580.040,00 (um milhão, quinhentos e oitenta mil e quarenta reais)**, conforme a demanda, de acordo com a proposta final apresentada e acostada aos autos (000017285804).

**Parágrafo primeiro** – Os preços oferecidos serão irrevogáveis pelo período mínimo de 12 (doze) meses, salvo hipóteses de readequação do equilíbrio econômico-financeiro. Após esse período os preços poderão ser reajustados com base no IPCA-IBGE ou outro índice que venha a substituí-lo, ou ainda, por acordo entre as partes.

**Parágrafo segundo** – No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para a execução do serviço e fornecimento do objeto, tais como transporte, fretes, encargos fiscais, sociais e trabalhistas, despesas com carga e descarga, embalagens, seguros, tributos e outros.

## CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da Contratante:

- 1 - Fiscalizar o funcionamento do Restaurante do Bem de acordo com a Resolução RDC nº 216, 15/04/ANVISA e Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) e subsequentes, emitindo Parecer Técnico realizado pela Nutricionista da mesma, devendo a Contratada se adequar ao referido Parecer;
- 2 - Controlar o número de refeições efetivamente servidas diariamente por intermédio de fiscalização a ser executada por um funcionário lotado na Gerência do Restaurante do Bem/OVG, em conjunto com funcionário da Contratada;
- 3 - Notificar a Contratada, por escrito e/ou via e-mail, sobre defeitos, irregularidades ou falhas constatadas na execução dos serviços, fixando prazos para as devidas correções;
- 4 - Solicitar à Contratada, nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal Contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas às especificações constantes deste Termo, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
- 5 - Promover a fiscalização e controle de toda movimentação efetivada no que concerne a cobrança e recebimento pela Contratada do valor de R\$ 2,00 (dois reais) por pessoa, sendo de responsabilidade da Contratada manter o controle e disponibilidade do valor recebido;
- 6 - 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);

7 - Fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, porcionamento e distribuição das refeições;

8 - Fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;

9 - Notificar a empresa Contratada por escrito e/ou via e-mail sobre irregularidades ou falhas na execução do serviço, para serem sanadas num prazo de 48 horas sob pena de sofrer sanções pertinentes;

10 - Fiscalizar rotineiramente 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;

11 - Inspeccionar e aprovar, através do fiscal do Restaurante do Bem - OVG, os objetos e insumos entregues, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado;

12 - 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;

13 - Instaurar sindicâncias sobre fatos ocorridos na Unidade do Restaurante do Bem, com o devido contraditório, aplicando as sanções pertinentes, se for o caso;

14 - Atestar, através do Gestor do Contrato nomeado pela Diretoria Geral, a Nota Fiscal emitida pela Contratada, após verificada sua compatibilidade com a fiscalização e controle.

## CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da Contratada:

1 - Assinar o contrato, no prazo de 05 (cinco) dias corridos, contados da data da convocação pela OVG;

2 - Apresentar à OVG, dentro do prazo prescrito para colocar o Restaurante em funcionamento, a abertura de CNPJ de filial no endereço da Unidade, ALVARÁS de abertura e funcionamento, de acordo com as exigências legais (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros), bem como reformas e adequações físicas eventualmente necessárias para a instalação de todos os equipamentos, conforme lista constante no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) anexo e subsequentes, para o funcionamento da Unidade. O Alvará de funcionamento/localização, Alvará/Licença Sanitário e o Alvará/Certificado de Conformidade expedido pelos Bombeiros deverão ser emitidos com o endereço da Unidade do Restaurante do Bem;

3 - Operar o funcionamento da Unidade, obedecendo ao que estabelecem as Normas e Recomendações da Secretaria de Estado da Saúde e da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – Resolução RDC Nº 216, 15 de setembro de 2004 ou norma vigente substituta, a legislação do Meio Ambiente, as normas legais que regem o fornecimento de refeições, o disposto no Contrato de Prestação de Serviços, Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) e subsequentes, as orientações da Contratante e os acordos feitos com a Contratada;

4 - Apresentar ao nutricionista do Restaurante do Bem/OVG, antes do início das atividades do Restaurante, um projeto do Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a legislação vigente e, em até 30 (trinta) dias após o início das atividades, o Manual de Boas Práticas definitivo. Toda e qualquer atualização ou alteração posterior do Manual deverá ser validada pela Contratante;

5 - Apresentar também à Contratante, em até 30 (trinta) dias após o início das atividades da Unidade, o seu Procedimento Operacional Padrão (POP), o qual será verificado pela Contratante durante a operação;

6 - Prestar assistência técnica, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má

qualidade;

7 - Devolver o imóvel, ao término do Contrato, no mesmo estado de conservação recebido, conforme estabelecido na vistoria inicial, quando da celebração do Contrato;

8 - Zelar pela integridade física do imóvel, através de segurança própria ou terceirizada, às suas expensas, bem como pela manutenção regular de Seguro contratado, inclusive seguro contra incêndio, comunicando, de imediato, a Contratante, em caso de fatos e acidentes que possam comprometer a solidez do prédio;

9 – Poderá realizar obras de natureza voluptuária e/ou úteis, às suas expensas, mediante autorização do locador e OVG, devendo elas serem retiradas ao final do Contrato, salvo determinação em contrário do Locador;

10 - Atentar e cumprir, ainda, as normas tributárias e fiscais referentes à atividade, apresentando à Contratante, sempre que solicitado, os devidos comprovantes de cumprimento das obrigações legais;

11 - Fornecer todos os insumos e mão-de-obra necessários à completa execução dos serviços contratados;

12 - Qualificar/adequar os recursos humanos ao serviço solicitado, observadas as leis da saúde do trabalhador, o cumprimento integral do Código de ética do Profissional Nutricionista e órgãos reguladores (ANVISA, CFN nº 600/2018, Ministério do Trabalho e Emprego e outras);

13 - Preparar as refeições com gêneros alimentícios comprovadamente de qualidade, dentro do prazo de validade, frescos e, quando possível, in natura, de acordo com Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerem a Contratada;

14 - Responsabilizar-se por TODAS as despesas de operação, diretas ou indiretas, de produção ou administrativas, inclusive referentes aos tributos fiscais, trabalhistas e sociais, que incidam ou venha a incidir, diretamente e indiretamente sobre o objeto contratado;

15 - Manter contatos efetivos com a Contratante, a fim de programar e

determinar as prioridades dos serviços em função do funcionamento do Restaurante;

16 - Responsabilizar-se por danos materiais à saúde dos usuários do Restaurante, tais como: gastroenterites decorrentes de surtos 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 por danos morais;

17 - Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da Contratante, bem como acolher as orientações deste detalhamento e solicitações de esclarecimentos necessários à fiel execução do objeto pactuado;

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

19 - Responsabilizar-se por fornecer empregados em quantidade suficiente para o perfeito atendimento do presente Contrato, conforme o Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) e subsequentes e todas as exigências legais e trabalhistas em vigor, ficando os encargos inerentes às suas expensas;

20 - Manter inscrição regular no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

21 - Dispor de nutricionista(s) para supervisão das rotinas de produção e distribuição de refeições. O número de nutricionistas deverá obedecer ao estabelecido na Resolução CFN nº 600/2018, bem como cumprir integralmente a Lei nº 8.234/91 e o Código de Ética do Profissional Nutricionista;

22 - Substituir, imediatamente, qualquer empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

23 - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das

instalações e dos equipamentos da Unidade, em especial cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas, assim como arcar com as despesas de substituições de lâmpadas, carga/recarga de extintores e dispositivos das instalações elétricas e hidráulicas dos locais dos serviços e filtros de água, devendo apresentar relatório à Gerência do Restaurante do Bem, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da Contratada;

24 - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais utensílios, 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 e fornecimento das refeições aos usuários;

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

26 - Zelar para que todas as instalações da Unidade 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;

27 - Apresentar à Gerência do Restaurante do Bem os cálculos de calorias, macro nutrientes e micronutrientes, bem como as fichas técnicas de todas as preparações constantes no cardápio enviado pela OVG;

28 - Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água, IPTU e ainda, as oriundas da segurança e “seguro total” do Restaurante do Bem, devendo apresentar tais documentos à Contratante mensalmente, durante a execução do Contrato;

29 - Providenciar local adequado para a realização da coleta seletiva do lixo;

30 - Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, de acordo com normas vigentes e Resolução RDC Nº 216, 15 de setembro de 2004 ou Norma vigente substituta e nos demais

dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

31 - Disponibilizar as 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);

32 - Responsabilizar-se pela dedetização e desratização de todas as dependências ocupadas pela Contratada, através de empresa especializada, mensalmente ou 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/utensílios e apresentar à Contratante documentos comprovando o serviço prestado, observadas as normas de segurança ao usuário e o trabalhador;

33 - 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;

34 - 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 deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada;

35 - Coletar e armazenar, diariamente, amostras de todas as preparações, em recipientes adequados e 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 usuários;

36 - Apresentar laudo de análise microbiológico das preparações: prato proteico, guarnição, arroz, feijão, salada, sobremesa, água dos bebedouros e café (adoçado e não adoçado), em casos de surto de doença alimentar ou quando solicitada pela Contratante. A análise deverá ser realizada por empresa especializada;

37 - Entregar à Gerência do Restaurante do Bem/OVG listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalho, de todos os empregados a serem

utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizada;

38 - Cumprir fielmente os horários estabelecidos para o atendimento aos usuários;

39 - Se necessário, em caso de dúvidas e considerações sobre o cardápio, para adequação quanto a deficiências de fornecedores ou outra situação devidamente fundamentada, apresentar ao Nutricionista da Gerência do Restaurante do Bem - OVG solicitação de autorização para modificar os cardápios, com 24 horas de antecedência.

### CLÁUSULA OITAVA – DA REFORMA E UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

A responsabilidade pela entrega do imóvel em condições de utilização para a atividade de Restaurante do Bem é da OVG. Após a entrega do imóvel, será de inteira responsabilidade da Contratada qualquer adaptação necessária (mobiliário, eletrodomésticos, vasilhames, utensílios, equipamentos, etc.), referente à produção e entrega de refeições aos usuários, para implantação ou sua utilização.

**Parágrafo primeiro** - A Contratada deverá devolver o imóvel, ao término do Contrato, no mesmo estado de conservação recebido, estabelecido na vistoria inicial, quando da celebração do Contrato.

**Parágrafo segundo** - A Contratada deverá zelar pela integridade física do imóvel, através de segurança própria e de seu próprio pessoal, bem como pela manutenção regular de Seguro contratado, comunicando, de imediato, a Contratante, em caso de fatos e acidentes que possam comprometer a solidez do prédio.

**Parágrafo terceiro** - A Contratada poderá realizar obras de natureza voluptuária e/ou úteis, às suas expensas, mediante autorização, devendo as mesmas serem retiradas ao final do Contrato, salvo determinação em contrário do Locador/Proprietário, se for o caso.

## CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

O fornecedor que descumprir com suas obrigações, injustificadamente, ficará sujeito às penalidades seguintes, as quais serão graduadas de acordo com a sua gravidade: impedimento e suspensão do direito de participar da seleção de fornecedores, multa, rescisão e outras previstas em legislação pertinente.

**Parágrafo primeiro** - Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento.

**Parágrafo segundo** - Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para o registro do impedimento ou representação ao Ministério Público, conforme o caso.

## CLÁUSULA DÉCIMA - DAS MULTAS

O atraso injustificado no cumprimento das obrigações contratuais sujeitará a contratada à multa de 0,5% (cinco décimos por cento) ao dia, incidente sobre o valor do contrato, podendo acarretar sua rescisão unilateral.

**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 DÉCIMA PRIMEIRA – DOS PAGAMENTOS

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da prestação de serviços, após a emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido, atestado e acompanhado das Certidões que comprovem a devida Regularidade Fiscal.

**Parágrafo primeiro:** O pagamento será feito com base nos quantitativos de refeições **efetivamente servidas** pela empresa Contratada, conforme controle e fiscalização realizado pela OVG, em conformidade com o item 9 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Novembro 2020) anexo e subsequentes, observando-se ainda a apresentação dos documentos exigidos abaixo:

**- Envio até o dia 05 de cada mês:**

- Nota Fiscal emitida pelo CNPJ da filial da Unidade (quantitativo de refeições servidas mensalmente enviado pela OVG via e-mail);
- Carta/ofício de Desconto (caso aplicável).

**- Envio até o dia 15 de cada Mês:**

- Certidão Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos da Receita Federal do Brasil, Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e Previdenciária (conjunta);
- Certidão de Regularidade com a Fazenda Pública do Estado de Goiás;
- Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - Poder Judiciário;
- Certidão Conjunta de Regularidade Fiscal Negativa de Qualquer Natureza - pessoa jurídica, do Município de Goiânia e do Fornecedor;
- Certidão Negativa de Débitos da Prefeitura Municipal de Origem (ser emitido pelo CNPJ do endereço da Unidade do Restaurante Cidadão);
- Certidão de Regularidade do FGTS - Caixa Econômica Federal;

- Espelho do ESOCIAL;
- Lista de colaboradores ativos na Unidade (nome, Cargo, motivo de inatividade);
- Cartão ou Folha de ponto de cada funcionário, referente às horas trabalhadas (Não demonstrar horários uniformes, o preenchimento de horário de entradas e saídas devem ser com minutos fracionados), ex.: 08:02 – 12:01; 14:04- 18:00h;
- Contracheques/holerites do pagamento, férias e 13º de cada funcionário, comprovante de pagamento de salário dos funcionários (OBS: Comprovante de pagamento de salário e Cartão/Folha de ponto devem ser referentes ao mesmo mês);
- Rescisão e Termo de Homologação de colaboradores demitidos no mês com comprovação de pagamento;
- Aviso de férias com comprovação de pagamento;
- Licença Maternidade com comprovação;
- Atestado de afastamento (comprovação);
- Comprovante de recolhimento do INSS;
- Guia de recolhimento do INSS;
- Comprovante de recolhimento do FGTS;
- Guia de recolhimento do FGTS;
- Relatório RE contendo o valor individual de recolhimento do FGTS para cada trabalhador (GFIP);
- Protocolo de envio de arquivos – conectividade social (RE);
- RAIS (Relação Anual de Informações Sociais);
- DIRF (Declaração de Imposto de Renda Retido na Fonte), nos meses de apresentação previstos na legislação.

**Parágrafo segundo** - Na Nota Fiscal deverá ser especificado a quantidade de

refeições cobradas, os eventuais descontos e/ou acréscimos e o período de referência. As eventuais diferenças, apuradas posteriormente, serão descontadas ou acrescentadas ao valor da Nota Fiscal subsequente.

**Parágrafo terceiro** - Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente informada pela CONTRATADA na proposta comercial adequada (000017285804):

**Banco do Brasil**

**Agência: 1840-6**

**Conta corrente: 137510-5**

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

- a) Prestação de serviços em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
- b) erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – 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\$ 3,99 (três reais e noventa e nove centavos), pago pela OVG, somente poderá sofrer reajuste anual, com base no IPCA-IBGE, ou outro índice que venha substituí-lo, ou por acordo entre as partes, após o período mínimo de 12 (doze) meses de vigência deste contrato.

## **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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, 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 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 QUARTA - DA VIGÊNCIA**

O prazo de vigência será de 12 (doze) meses, contados a **partir do dia 18/03/2021**, podendo ser prorrogado, em conformidade com o Regulamento de Compras desta Organização, através de assinatura de Termo Aditivo, mediante comprovação da vantajosidade econômica para a OVG.

**Parágrafo único** – Na hipótese de não renovação ou perda do Contrato de Gestão, fica resguardado o direito a rescisão unilateral por parte da OVG, independentemente da anuência ou concordância da contratada, não podendo este, reclamar quaisquer direitos ou perdas e danos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 10% (dez 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 SEXTA – 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 SÉTIMA – 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 expresse acordo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – 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 NONA – 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 VIGÉSIMA – DA EXCEPCIONALIDADE**

**Parágrafo primeiro** – Excepcionalmente, devido ao período de pandemia – COVID- 19, a distribuição das refeições foi adaptada para o modelo de marmitação, seguindo os seguintes critérios:

- Utilizar somente marmitas de isopor e colheres descartáveis;
- Todas as marmitas devem ser compostas por arroz, feijão, carne e guarnição.
- A sobremesa (fruta) deve ser servida a parte;
- Colocar nas marmitas a gramatura padronizada de cada preparação, conforme Manual Normativo de Implantação das Unidades do Restaurante do Bem;
- Entregar colher descartável junto com a marmita e, se possível, sacolas descartáveis. Nas unidades em que as marmitas não forem em sacolas plásticas, a colher descartável deverá ser colocada em saquinho ou enrolada em guardanapo;
- As marmitas deverão ser entregues aos comensais já montadas para evitar tumulto;
- Não é permitido vender mais de uma marmita por vez na fila;
- Os comensais deverão ser orientados de que as marmitas deverão ser consumidas em até 2 horas;
- Não é necessário, no período do modelo de marmitação, servir salada, molho de salada, molho de pimenta, farinha de mandioca, água e café;

- As filas para comprar tickets e para pegar as marmitas devem ser organizadas de modo que haja espaçamento de 1,5m entre os comensais;
- Deve ser disponibilizado recipiente com álcool em gel aos comensais para utilizarem antes de pegar a marmita;
- Tomar os devidos cuidados no preparo e montagem das marmitas para evitar que as preparações permaneçam longos períodos em temperaturas inadequadas; e
- Reforçar os cuidados de higiene, limpeza e desinfecção nesta época de pandemia.

**Parágrafo segundo** – Nas tabelas abaixo constam as gramaturas padronizadas para as preparações e marmitas a serem distribuídas nas unidades do Restaurante do Bem:

REPARAÇÃO	GRAMATURA	SOBREMESA	GRAMATURA MÍNIMA
Arroz	280g	Banana prata ou nanica	100g
Feijão	150g	Laranja	120g
Feijoada (feijão + carnes)	250g	Maçã	110g
Carne sem osso	120g	Manga	120g
Carne com osso (Coxa e sobrecoxa de frango)	200g	Mexerica/Tangerina	120g
Guarnição	80g	Frutas de corte	100g
<b>TOTAL DA MARMITA (sem sobremesa)</b>	630g (dia de carne sem osso) 710g (dia de carne com osso)	<b>(abacaxi, mamão, melão e melancia)</b>	

Destaca-se que:

- No dia de carne sem osso não serão aceitas marmitas abaixo de 600g;

- No dia de carne com osso não serão aceitas marmitas abaixo de 700g;
- Frutas de corte servidas descascadas e picadas em saquinhos ou copos descartáveis com tampa.

### CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – 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 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das 02 (duas) testemunhas, abaixo nominadas.

Goiânia, 15 de fevereiro de 2021.

  
**Adryanna Leonor Melo de Oliveira Caiado**  
Diretora Geral – OVG

  
**Wellington Matos de Lima**  
Diretor Adm. Financeiro – OVG

  
**Suzane Fleury**  
CIGA COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR LTDA

Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_ CPF: \_\_\_\_\_