



**ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS
ASSESSORIA JURÍDICA**

CPS-CF N° 004/2018

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, 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, 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 CIGA COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR LTDA-EPP, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Rua das Acácias, nº 295, Qd. 03, Lt. 05/06, Residencial dos Ipês, CEP 74.692-200, Goiânia-GO, inscrita no CNPJ sob o nº 11.133.237/0001-67, neste ato representada pela sócia administradora Suzane Fleury, brasileira, divorciada, nutricionista, portadora do RG nº 1987448 2ª via – SSP/GO, inscrita no CPF sob o nº 700.911.701-25, neste ato denominada simplesmente CONTRATADA, celebram o presente CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO, em decorrência do julgamento da melhor proposta de acordo com o Processo nº 2017/389946, em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Aliações 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 no preparo, fornecimento e distribuição de aproximadamente 600 (seiscentas) refeições diárias (almoço), permitida a variação diária de até 10% (dez por cento) para mais ou para menos, sendo vedada a compensação com outros dias no Restaurante Cidadão da cidade de Caldas Novas-GO, sito à Avenida B, Qd. 07, Lt. 03, s/n, Bairro Itanhangá I, em Caldas Novas-GO, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais) a

unidade, por um período de 12 (doze) meses, conforme especificações constantes no Termo de Referência nº 275/2017 e com o descrito nos autos.

Parágrafo primeiro – Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 2017/389946, especialmente o Termo de Referência nº 275/2017 e seus Anexos.

Parágrafo segundo – 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 (Vigilância Sanitária – RDC N 216, 15 de setembro de 2004), normas e recomendações das entidades e serviços similares no âmbito deste Estado e, na falta destas, as normas nacionais pertinentes vigentes na data da contratação 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 da saúde do trabalhador e órgãos reguladores (ANVISA, CFN, Ministério do Trabalho e Emprego e outras).

Parágrafo segundo - A Contratada deverá apresentar, antes do início das operações, ao nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG o Manual de Boas Práticas de elaboração de alimentos e prestação de serviços de acordo com a legislação vigente. Toda e qualquer atualização ou alteração posterior do Manual deverá ser validada pela Contratante.

Parágrafo terceiro - A Contratada deverá também apresentar à Contratante, em até 30 (trinta) dias após o início da atividade, o seu Procedimento Operacional Padrão (POP), o qual será verificado pela Contratante durante a operação.

Parágrafo quarto - A Contratada deverá atender 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.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

Parágrafo primeiro – A CONTRATADA terá um prazo de até 20 (vinte) dias corridos para colocar o Restaurante Cidadão de Caldas Novas pronto para funcionamento, contados da data da assinatura do Contrato e deverá providenciar o Alvará de Funcionamento da Vigilância Sanitária, provisório, se necessário, e o definitivo para a sua abertura/inauguração, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária.

Parágrafo segundo – As refeições produzidas/preparadas no Restaurante Cidadão de Caldas Novas deverão ser exclusivamente fornecidas na respectiva Unidade, não podendo em hipótese alguma realizar o fornecimento para terceiros, marmitex ou para qualquer Unidade do Restaurante Cidadão.

Parágrafo terceiro – As refeições deverão ser preparadas com gêneros alimentícios comprovadamente de primeira qualidade, dentro do prazo de validade, frescos, e, quando possível, *in natura*, de acordo com a Resolução nº 12/78 e o Código de Defesa do Consumidor, condição esta extensiva aos fornecedores que abastecerão a Contratada.

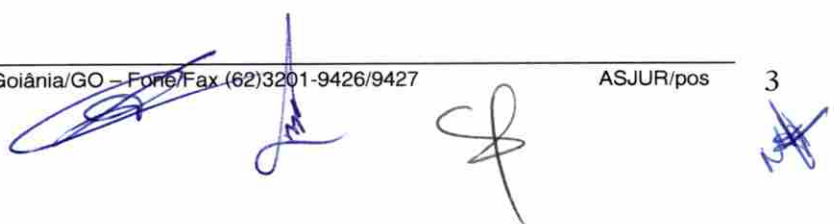
Parágrafo quarto – O almoço só poderá ser fornecido em dias úteis, de segunda à sexta-feira, no Restaurante Cidadão de Caldas Novas, no horário de 10:30 às 14:00 horas, sendo vedada a compensação de refeições. O regime de execução será por preço unitário por refeição servida, de acordo com os critérios estabelecidos no Termo de Referência e seus anexos.

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

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

Parágrafo sétimo - 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 oitavo – 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 QUARTA – 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, conforme Despacho da Diretoria Administrativa Financeira da OVG, às fls. 572 dos autos.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de R\$ 6,50 (seis reais e cinquenta centavos) por unidade de refeição, perfazendo o valor total mensal aproximado de R\$ 85.800,00 (oitenta e cinco mil e oitocentos reais) e, o valor total anual estimado em R\$ 1.029.600,00 (um milhão, vinte e nove mil e seiscentos reais), **conforme a demanda.**

Parágrafo primeiro – Os valores unitários estabelecidos na cláusula primeira e cláusula quarta são fixos e irrevogáveis, 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 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.

Parágrafo terceiro – Fica expressamente estabelecido que no preço mencionado nesta cláusula, estão incluídos todos os custos diretos e indiretos, despesas diretas e indiretas, "know-how", encargos fiscais, sociais e trabalhistas, tributos, impostos, taxas, de acordo com as especificações e a Proposta da CONTRATADA.

CLÁUSULA SEXTA – 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) Fiscalizar o funcionamento do Restaurante Cidadão de acordo com a RDC nº 216/04/ANVISA, emitindo um Parecer Técnico realizado pela Nutricionista da mesma, devendo a CONTRATADA se adequar ao referido Parecer;
- d) 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;

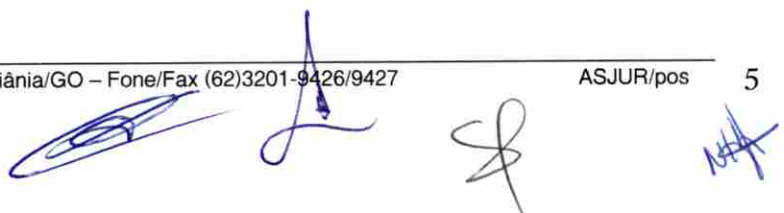
- e) Promover a fiscalização e controle de toda movimentação efetivada no que concerne a cobrança e recebimento pela CONTRATADA do valor de R\$ 2,00 (dois reais) por pessoa, sendo de responsabilidade da CONTRATADA manter o controle e disponibilidade do valor recebido;
- f) Utilizar-se das instalações, 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);
- g) Fiscalizar rotineiramente em período integral o local de produção, o fornecimento, porcionamento e distribuição das refeições;
- h) Fiscalizar o cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;
- i) Controlar o número de refeições servidas diariamente por intermédio de fiscalização em conjunto com funcionário da CONTRATADA;
- j) Notificar a empresa contratada por escrito e e-mail 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 de minuta de contrato;
- k) 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;
- l) Inspeccionar e aprovar, através do fiscal do Restaurante Cidadão/OVG, os objetos e insumos entregues, podendo rejeitá-los, quando estes não atenderem ao especificado;
- m) 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;
- n) Instaurar sindicâncias sobre fatos ocorridos na Unidade do Restaurante Cidadão, com o devido contraditório, aplicando as sanções pertinentes, se for o caso;
- o) Atestar, através do Gestor do Contrato nomeado pela Diretoria Geral, a Nota Fiscal emitida pela Contratada, após verificada sua compatibilidade com o mapa da fiscalização, realizando o devido pagamento nos prazos estabelecidos em Contrato.

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 SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

Constituem obrigações da CONTRATADA:

- a) Executar o presente contrato em estrita conformidade com suas cláusulas, com a proposta ofertada no processo, bem como com o Termo de Referência nº 275/2017;
- b) Responsabilizar-se integralmente por danos e/ou prejuízos pessoais ou materiais que causar à CONTRATANTE ou a seus prepostos, bem como a terceiros,



por si, representantes, sucessores e empregados no período de execução dos serviços, isentada a CONTRATANTE de qualquer responsabilidade decorrente dos mesmos;

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 ao serviço que deverá ser executado, vedada sua divulgação sem permissão da CONTRATANTE;

e) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, cumprindo todas as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

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 à perfeita e completa execução dos serviços e fornecimentos dos materiais;

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 dos serviços executados, mesmo nos casos que envolvam eventuais decisões judiciais, eximindo-a de qualquer solidariedade ou responsabilidade;

i) Propiciar ao CONTRATANTE todos os meios e facilidades necessários à fiscalização dos serviços;

j) Cumprir todas as exigências mínimas conforme especificado no Termo de Referência e atendendo as condições e quantidades estipuladas;

k) O vínculo empregatício será de inteira e total responsabilidade da CONTRATADA, respondendo por todos os atos praticados durante a execução dos serviços contratados, pelos atos dos empregados prestadores de seus serviços, inclusive na esfera civil, criminal e trabalhista, não acarretando qualquer ônus à Contratante, relativamente à relação de emprego e serviço prestado;

l) Responsabilizar-se pelos danos causados a OVG ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do Contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pela OVG;

m) Responsabilizar-se por recolhimentos indevidos ou pela omissão total ou parcial nos recolhimentos de tributos que incidam ou venham a incidir sobre os serviços contratados;

n) Responsabilizar-se pelo ônus resultante de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos causados por culpa ou dolo de seus empregados, prepostos e/ou contratados, bem como obrigar-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais que lhe venham a ser atribuídas por força de lei, relacionadas com o cumprimento do presente contrato;

o) Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as certidões ou comprovantes de regularidade jurídica, econômico-financeira, fiscal, previdenciária e trabalhista, exigidas por ocasião da habilitação no processo de aquisição;

p) O transporte e a descarga dos produtos nos locais designados correrão por conta exclusiva da CONTRATADA, sem qualquer custo adicional solicitado posteriormente;

q) Cumprir integralmente as cláusulas contratuais;

r) Colocar o Restaurante Cidadão de Caldas Novas pronto para funcionamento, impreterivelmente, no prazo de até 20 (vinte) dias corridos, de acordo com as normas da Vigilância Sanitária, contados da data da assinatura do contrato;

s) Alocar, às suas expensas, todos os mobiliários, materiais e utensílios, necessários para a execução do Contrato, incluindo exaustores, câmara fria e catraca de controle da frequência, além de prestar assistência técnica, em caso de equipamentos defeituosos, bem como manutenção em toda a parte de infraestrutura, durante toda a vigência contratual;

t) 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) desde que reconhecidas necessárias para assegurar um funcionamento satisfatório das instalações (hidráulicas, elétricas, físicas) e que comprometam os fornecimentos e serviços a serem oferecidos;

u) Prestar assistência técnica, bem como substituir às suas expensas todos os mobiliários, materiais e utensílios, equipamentos defeituosos ou de má qualidade;

v) Cumprir todas as exigências do Termo de Referência 275/2017 e utilizar apenas materiais em boas condições de uso, e ainda, conforme especificação de condições e quantidades estipuladas pelo Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo);

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

x) Manter absoluto sigilo quanto às informações pertinentes ao objeto desta contratação, vedada sua divulgação, sem permissão da Organização das Voluntárias de Goiás – OVG;

y) Fornecer todos os insumos e mão-de-obra necessária à completa execução dos serviços contratados;

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

aa) 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 N.º 451 de 19/09/97, a qual estabelece os padrões microbiológicos dos alimentos para consumo, assim como por danos morais;

bb) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da CONTRATANTE, através de funcionários tecnicamente qualificados, cumprindo TODAS as orientações, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo as reclamações formuladas, para o fiel desempenho das atividades contratadas;

cc) 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 a CONTRATANTE as responsabilidades de seu pagamento nem onera o objeto deste Contrato;

dd) Responsabilizar-se por fornecer empregados em quantidade suficiente para o perfeito atendimento da presente contratação, conforme especificado no Manual Normativo de Implantação e Estruturação da Unidade do Restaurante Cidadão – OVG (em anexo), bem como pela alimentação, transporte, equipamentos de proteção individual (EPI's), atendimento médico, indenizações ou qualquer outro benefício, seja de que natureza for, obrigatório ou voluptuário, ficando tais encargos por conta da CONTRATADA de acordo com a legislação em vigor;

ee) A CONTRATADA deverá ser inscrita no Conselho Regional de Nutrição (CRN);

ff) Fazer uso diário de profissionais Nutricionistas qualificados conforme Lei 8.234/91 que regulamenta as atividades do profissional Nutricionista e pela Resolução CFN 380/2005 (conforme tabela abaixo) para supervisionar o serviço prestado pela CONTRATADA, bem como cumprir integralmente o Código de Ética do Profissional Nutricionista;



CONSELHO FEDERAL DE NUTRICIONISTAS

**ANEXO III - INTEGRANTE DA RESOLUÇÃO CFN Nº 380/2005
PARÂMETROS NUMÉRICOS DE REFERÊNCIA PARA
NUTRICIONISTAS, POR ÁREA DE ATUAÇÃO**

I - ÁREA DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA

A – UAN (Unidade de Alimentação e Nutrição)

Tabela 01 - Empresas fornecedoras de serviço de alimentação coletiva. Serviços de Alimentação Auto-gestão, restaurantes comerciais e similares, cozinhas dos estabelecimentos assistenciais de saúde, Comissarias.

Nº refeições/dia	Tipo de Refeição		Tipo de Refeição	
	Uma grande refeição	02 grandes refeições ou mais	Nº de Nutricionistas	Carga Horária Semanal
Até 100	01	10 h	01	10 h
De 101 a 200	01	15 h	01	15 h
De 201 a 300	01	20 h	01	20 h
De 301 a 500	01	30 h	01	30 h
De 501 a 1000	01	40 h	02	40 h
De 1001 a 1500	02	40 h	02	40 h
De 1501 a 2500	02	40 h	03	40 h
Acima de 2500	Estudo individualizado.			

Observação: 01 grande refeição = 10 pequenas refeições, ou 05 médias refeições.

gg) Possuir técnicos em Nutrição conforme tabela abaixo:

Nº DE REFEIÇÕES/DIA	Nº DE TÉCNICOS EM NUTRIÇÃO
500 – 1000	01
1001 – 2500	02

hh) É de responsabilidade do profissional Nutricionista elaborar MENSALMENTE um Mural Informativo sobre temas variados relacionados a Nutrição em prol da melhoria de qualidade de vida dos usuários, conforme Cronograma e aprovação do Nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG.

ii) Manter todos seus empregados uniformizados. Exige-se que os funcionários responsáveis pelo porcionamento das refeições tenham um “aventil” diferenciado, assim como os funcionários responsáveis pela coleta de lixo e limpeza de sanitários.

jj) Substituir, quando solicitado pela Contratante, qualquer empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;

kk) Responsabilizar-se pela aquisição de todo material necessário para implantação do Restaurante, conforme especificado no Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG, bem como, da manutenção preventiva e corretiva das instalações, equipamentos, cozinha, vestiários e demais áreas ocupadas da unidade, obedecendo ao prazo solicitado pela CONTRATADA, 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 Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão, informando as intercorrências ocorridas, os reparos realizados, assim como o estado dos equipamentos e área física à disposição da CONTRATADA;

ll) Deverá devolver, ao final do Contrato, os equipamentos e utensílios ali pertencentes no mesmo estado de conservação recebido, através de vistoria, quando da celebração do Contrato de Prestação de Serviço;

mm) 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;

nn) 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;

oo) 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;

pp) Responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do consumo de luz, água, IPTU, bem como as oriundas da segurança armada e “seguro total” do Restaurante Cidadão de Caldas Novas;

qq) Apresentar ao Nutricionista do Restaurante Cidadão/OVG as dúvidas e considerações sobre o cardápio, para adequação ao período de safra, deficiências de fornecedores ou outra situação devidamente fundamentada, solicitando autorização para modificar os cardápios, com 24 horas de antecedência;

rr) Os cardápios deverão ser apresentados com os cálculos de calorias, macro nutrientes e micronutrientes bem como as fichas técnicas de todas as preparações;

ss) Reutilizar o óleo da fritura apenas sob condições adequadas de controle, conforme item 4.8.11 do RDC 216/2004;

tt) Apresentar sempre que solicitado pela OVG a relação de seus fornecedores, contendo endereço, telefone e demais contatos virtuais, para qualificação e triagem dos mesmos, avaliação e monitoramento constante das condições operacionais dos estabelecimentos produtores de matérias primas, produtos semielaborados e/ou de produtos prontos através de visita técnica;

uu) Apresentar a cada 03 (três) meses análise microbiológica de 03 preparações (prato proteico, feijão e salada) por empresa especializada neste fim;

vv) Apresentar semestralmente análise de potabilidade de água utilizada na preparação dos alimentos, por empresa especializada e certificada;

ww) A manipulação de alimentos, a limpeza de equipamentos, utensílios e das dependências/áreas por ela utilizadas, enfim, tudo que se referir às operações de preparo, recepção e armazenamento.

xx) Deverá providenciar a coleta seletiva do lixo para os usuários do Restaurante Cidadão em locais estratégicos;

yy) Deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do método "APPCC" (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC nº 12, de 02/01/01 e RDC nº 216, de 15/09/04, e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

zz) Responsabilizar pelos alvarás de abertura e funcionamento, de acordo com as exigências legais (Vigilância Sanitária, Corpo de Bombeiros e outros), bem como reformas, adequações físicas e de equipamentos;

aaa) A CONTRATADA deverá realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, utilizando-se do método "APPCC" (Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle), de acordo com a Resolução RDC n 12 de 02/01/01 e RDC N 216 DE 15/09/04 e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

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

ccc) 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 documentos comprovando o serviço prestado, observando as normas de segurança ao usuário e o trabalhador;

ddd) Retirar do local dos serviços, diariamente, o lixo resultado de suas atividades, fazendo a separação seletiva em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente. O descarte do lixo, que também é de responsabilidade da CONTRATADA, deverá ser feito em containers específicos e coloridos;

eee) 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;

fff) Coletar e armazenar 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 usuários;

ggg) Adequar os veículos de transporte de gêneros alimentícios para cada grupo de alimentos e possuir o certificado de vistoria, o qual será concedido pela

autoridade sanitária competente, após a devida inspeção, se necessário. Caberá a aplicação das normas direcionadas pela Vigilância Sanitária;

hhh) Entregar à Gerência de Apoio ao Restaurante Cidadão/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;

iii) Cumprir os horários de distribuição das refeições para usuários conforme padronização deste Termo;

jjj) A CONTRATADA deverá obrigatoriamente obedecer ao Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante Cidadão – OVG;

kkk) A Contratada deverá suportar uma redução considerável de quantitativo de refeições nos dias de menor fluxo de usuários, como Natal e Ano Novo, conforme determinação da Contratante.

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 OITAVA – DA REFORMA E UTILIZAÇÃO DO IMÓVEL

A responsabilidade pela entrega do imóvel em condições de utilização para a atividade de Restaurante Cidadão é do Município de Caldas Novas, conforme estabelecido em Termo de Cooperação firmado entre este Município e a OVG. Após a entrega do imóvel à CONTRATADA, será de sua inteira responsabilidade qualquer adaptação necessária no imóvel, 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 de Prestação de Serviço.

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 do Município, devendo as mesmas serem retiradas ao final do Contrato, salvo determinação em contrário do Município.

CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

Se a CONTRATADA descumprir com as 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 a cobrança de multa, rescisão do contrato, 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 0,2% (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 DÉCIMA PRIMEIRA – DOS PAGAMENTOS

A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA em até 30 (trinta) dias do mês subsequente ao da prestação dos serviços, após emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido, atestado pelo setor competente e acompanhado das Certidões que comprovem a sua devida Regularidade Fiscal.

Parágrafo primeiro – O pagamento será feito com base nas quantidades efetivamente entregues pela CONTRATADA, conforme controle realizado pela CONTRATANTE e Nota Fiscal.

Parágrafo segundo – Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente foi informada pela CONTRATADA:

Caixa Econômica Federal

Agência: 2079

Operação: 003

Conta corrente: 1854-7

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

Parágrafo sexto – 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 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\$ 6,50 (seis reais e cinquenta centavos), pago pela OVG, somente poderá sofrer reajuste anual, com base no IGPM-FGV, ou por acordo entre as partes, após o primeiro ano do 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 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 QUARTA - DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do Contrato, com eficácia a partir da publicação do extrato tanto no site da OVG quanto no Diário Oficial do Estado de Goiás.

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 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 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 – 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, 21 de fevereiro de 2018.

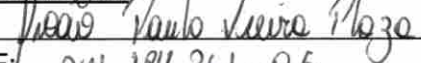

Anderson Augusto T. de Souza- Maj. PM
Diretor Geral – OVG



Olavo Marsura Rosa
Dir. Adm./Financeiro - OVG


Suzane Fleury

CIGA COZINHA INDUSTRIAL E GESTÃO ALIMENTAR LTDA-EPP

Testemunhas:

1. 
CPF: 041.284.261-05

2. 
CPF: 059.154.841-07