



**CPS-CF Nº 032/2021**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG E LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA, NA FORMA ABAIXO:

A ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS-OVG, pessoa jurídica de direito privado, qualificada como Organização Social (OS), sediada na Rua T-14, nº 249, Setor Bueno, CEP 74230-130, nesta Capital, devidamente inscrita no CNPJ/MF sob o nº 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 sua Diretora Administrativa Financeira em substituição, conforme Portaria nº 259/2021- DIGER, **Rubia Érika Prado Cardoso**, brasileira, solteira, funcionária pública, RG nº 3627750-SESP- GO e CPF nº 788.572.011-04, ambas residentes e domiciliadas nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado **LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, com sede na Avenida Presidente Vargas, Quadra 30, Lote 04, Jardim Presidente, Rio Verde – Goiás CEP 75.908-420, inscrita no CNPJ sob o nº 08.742.285/0001-48, neste ato representada pela sócia **Lorena Guimarães Santos**, brasileira, solteira, empresária, portadora do RG nº 4108060 – DGPC/GO, inscrita no CPF sob o nº 886.191.091-20, residente e domiciliada em Rio Verde – Goiás, 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 nº 202100058002549**, em conformidade com o Regulamento de Compras para Aquisição de Bens, Materiais, Serviços, Locações, Importações e Alienações desta Organização (NP 05-SD, Edição V – 15/01/2021),

devidamente aprovado pela Controladoria Geral do Estado – CGE e Conselho Administrativo desta Organização e, devidamente publicado no Diário Oficial do Estado de Goiás nº 23.470, de 18/01/2021, podendo adotar por analogia, quando necessário, normas gerais de contratações disciplinadas por legislação pertinente, conforme faculta o item 17.3 do Regulamento de Compras, bem como pelas demais normas aplicáveis à espécie 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 para o preparo, fornecimento e distribuição de até 287.000 (duzentos oitenta e sete mil) refeições, por um período de 12 (doze) meses, no **Restaurante do Bem de Rio Verde – Goiás**, localizado na Av. Presidente Vargas nº 2.679 Qd. 51 Lt. 07, Bairro Jardim Goiás - Rio Verde/GO, CEP 75.903-290, em dias úteis, a preço popular de R\$ 2,00 (dois reais) a unidade, conforme especificações constantes do Termo de Referência nº. 002/2021-GRB com seus anexos e do Edital nº 47/2021-GAPS.

**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 202100058002549, especialmente o Termo de Referência com seus anexos e o Edital.

**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 TÉCNICAS

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 Junho 2021) 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 Junho 2021) 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 Rio Verde – 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 Rio Verde – 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, Termo de Referência e Edital.

#### **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 da OVG no Despacho nº 306/2021 – DIAS (000022808876).

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

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R\$ 5,87 (cinco reais e oitenta e sete centavos)** por unidade de refeição, perfazendo o valor total anual estimado em até **R\$ 1.684.690,00 (hum milhão seiscentos e oitenta e quatro mil seiscentos e noventa reais)**, conforme a demanda.

**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 Junho 2021) 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 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 - Inspecionar 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.
- 15 - Dar conhecimento à contratada de quaisquer fatos que possam afetar a entrega do objeto.
- 16 - Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos.
- 17 - Notificar à contratada, formalmente, caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, para que essa proceda às correções necessárias.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**



Constituem obrigações da Contratada:

- 1 - Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas;
- 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 Junho 2021) 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 Junho 2021) 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 Junho 2021) 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 imprésteveis – 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.

40 - A contratada deverá entregar à OVG, sempre que solicitado, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis, a seguinte documentação dos colaboradores que prestarem serviços na Unidade:

- Espelho do CAGED;
- 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.

41 - Todos os encargos decorrentes da execução do ajuste tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias assim como despesas com transporte distribuição e quaisquer outras que incidam sobre a contratação, serão de exclusiva responsabilidade da contratada.

42 - Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações.

43 - Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações deste Contrato.

44 - Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.

#### **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 após entrega dos produtos/serviços e emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado pelo Gestor indicado pela OVG. Deverá acompanhar a regularidade fiscal e trabalhista exigidas para a contratação.

**Parágrafo primeiro:** O pagamento será feito com base nos quantitativos de refeições **efetivamente servidas** pela empresa Contratada, conforme controle e fiscalização realizados pela OVG, em conformidade com o item 9 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (Revisão Junho 2021) 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).

**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** - Os documentos que apresentarem incorreção, serão devolvidos à Contratada para regularização, reiniciando-se novos prazos para pagamentos, a contar da reapresentação devidamente corrigida.

**Parágrafo quarto** - Poderá haver retenção proporcional ao valor devido, conforme planilha de composição dos preços, em caso de descumprimento contratual pela contratada.

**Parágrafo quinto** - Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente informada pela CONTRATADA na proposta comercial (000023396265):

**Banco Itaú**

**Agência: 4374**

**Conta corrente: 23.223-1**

**Parágrafo sexto** - 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.

**Parágrafo sétimo** - As notas fiscais deverão destacar as retenções de impostos conforme legislação, sendo a OVG substituta tributária.



**Parágrafo oitavo** - As empresas optantes do Simples Nacional deverão apresentar declaração informando em qual Anexo está enquadrado.

**Parágrafo nono** - Caso o recurso financeiro seja do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

#### **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\$ 5,87 (cinco reais e oitenta e sete 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 03/11/2021**, 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 15 (quinze) 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, no todo ou em parte, 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 usuários já montadas para evitar tumulto;
- Não é permitido vender mais de uma marmita por vez na fila;
- Os usuários 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:

PREPARAÇÃO	GRAMATURA	SOBREMESA	GRAMATURA MÍNIMA
Arroz	280g	Doce da fruta (doce de banana, doce de batata doce e doce de abóbora cabotiá)	50g
Feijão	150g	Paçoca rolha embalada individualmente	1 unidade
Feijoada (feijão + carnes)	250g	Gelatina	100g
Carne sem osso	120g	Banana prata ou nanica	100g
Carne com osso (Coxa e sobrecoxa de frango)	200g	Laranja	120g
Guarnição	80g	Maçã	110g
Salada	Utilizar copo de 250ml cheio	Manga	120g
TOTAL DA MARMITA (sem sobremesa)		Mexerica/Tangerina	120g
		Frutas de corte	100g
630g (dia de carne sem osso)		(abacaxi, mamão, melão e melancia)	
710g (dia de carne com osso)			
610g (dia de feijoada)			

Destaca-se que:

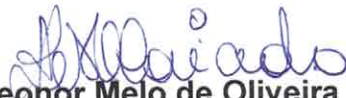
- No dia de carne sem osso não serão aceitas marmitas abaixo de 600g;
- No dia de carne com osso não serão aceitas marmitas abaixo de 700g;
- Frutas de corte servidas descascadas e picadas em saquinhos ou copos descartáveis com tampa.

## 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, 25 de outubro de 2021.

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

  
**Rúbia Érika Prado Cardoso**  
Diretora Adm. Financeira – OVG  
em substituição

  
**Lorena Guimarães Santos**  
LORENA GUIMARÃES SANTOS E CIA LTDA

### Testemunhas:

1. \_\_\_\_\_ 2. \_\_\_\_\_

CPF:

CPF:

