

Organização  
das Voluntárias  
de Goiás



ESTADO DE GOIÁS  
ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS - O V G

**Contrato CPS - CF Nº 006/2022 - OVG**

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG** E **INTERATIVA FACILITIES 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 seu Diretor Administrativo Financeiro **Thomas Marcelo e Silva**, brasileiro, solteiro, engenheiro civil, portador do RG 2723352 – SSP/DF, inscrito no CPF nº 036.254.991-50, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE** e de outro lado **INTERATIVA FACILITIES LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.058.935/0001-42, com sede no Setor de Indústrias Bernardo Sayão - SIBS, Quadra 02, Conjunto E, Lote 01, Núcleo Bandeirante, Brasília - DF, representada por seu sócio administrador **Izaías Junio Vieira**, brasileiro, solteiro, empresário, portador do RG nº 1.882.960 SSP/DF e do CPF nº 852.336.331-91, residente e domiciliado em Brasília - DF, 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 SEI nº 202100058005138, em conformidade com o Regulamento 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 , DA ESPECIFICAÇÃO, DA ROTINA/PERIODICIDADE E DOS UNIFORMES/EQUIPAMENTOS**

**1) DO OBJETO:**

1.1. Constitui objeto do presente contrato, a contratação de empresa para prestação continuada de serviços de cozinha, com o fornecimento de quatro cozinheiros (as), oito auxiliares de cozinha, e 120 (cento e vinte) diárias de cozinheiros eventuais. Com fornecimento de materiais, produtos, uniformes, equipamentos de proteção individual (EPI's) e de proteção coletiva (EPC's) nas quantidades necessárias ao desempenho do serviço, pelo período de 12 (doze) meses, nas Unidades: Centro de Idosos Sagrada Família,

e Casa do Interior de Goiás. Os serviços eventuais poderão ser utilizados em locais diversos, onde a Organização desenvolve seus projetos em Goiânia e região metropolitana.

Quant.	CATEGORIA/FUNÇÃO	JORNADA	VI. Unit.	VI. Mensal	VI. Anual
04	Cozinheiro (a)	12hx36h (diurno)	5.471,51	21.886,04	262.632,48
08	Auxiliar de Cozinha	12hx36h (diurno)	4.238,39	33.907,12	406.885,44
120	Cozinheiro Eventual	Diária Comercial	148,76		17.851,20
<b>VALOR TOTAL R\$</b>				<b>55.793,16</b>	<b>687.369,12</b>

## 2) DA ESPECIFICAÇÃO:

2.1. O horário de trabalho será estabelecido conforme necessidade da unidade, sempre dentro dos critérios e carga horária estabelecida nesse termo de referência e especificada no quadro acima. A princípio, a jornada de trabalho inicia às 06:00h, podendo ser solicitado diferentes de horário de início de jornada para atendimento às necessidades das Unidades, como exemplo início de jornada às 7h, 8h e 9h.

2.2. Os funcionários da contratada deverão realizar o registro de sua jornada de trabalho, em documento específico fornecido pela contratada.

2.3. O controle de saúde dos trabalhadores da contratada, bem como o cumprimento de todas as exigências da legislação sanitária e trabalhista, relativas aos exames médicos é de inteira responsabilidade da contratada e deverá ser realizado conforme previsto no Programa de Controle Médico De Saúde Ocupacional (PCMSO), devendo ser apresentado o PPRA e PCMSO dos empregados à disposição da OVG.

2.4. A contratada deverá realizar a imediata substituição de funcionários em casos de falta, férias ou afastamentos, assegurando que o substituto seja qualificado para a mesma função e esteja apto a cumprir o mesmo horário e carga horária do titular do cargo.

2.5. Caso algum funcionário seja considerado inadequado pela contratante, caberá à contratada realizar a substituição do empregado.

2.6. A contratada deverá ainda responder pela disciplina de seus funcionários durante a sua permanência nas dependências da Unidade, orientando-os para manterem o devido respeito e cortesia para com os colegas de trabalho, demais funcionários e usuários.

2.7. Os funcionários serão lotados e prestarão serviços no Centro de Idosos Sagrada Família e na Casa do Interior de Goiás.

2.8. Os(as) Cozinheiros (as) eventuais prestarão serviço em local indicado pela CONTRATANTE, podendo ser o Centro de Idosos Sagrada Família, Casa do Interior de Goiás ou outra unidade da OVG, ou outra localidade na região metropolitana de Goiânia.

2.9. A empresa prestadora dos serviços ficará responsável pelo fornecimento de todos os materiais de limpeza necessários para higienização dos utensílios, área de produção de alimentos (cozinha) e refeitório no Centro de Idosos Sagrada Família e Casa do Interior de Goiás.

2.10. Todos os materiais utilizados deverão ser, necessariamente, aprovados pela Contratante. Sempre que houver alteração de produto utilizado, este deverá ser apresentado novamente para aprovação.

2.11. A empresa interessada na prestação dos serviços deverá se atentar quanto aos equipamentos de limpeza e proteção individual e coletiva que deverão ser utilizados na execução do serviço, em quantidade suficiente ao atendimento dos serviços.

2.12. Deverão ser fornecidos produtos químicos (água sanitária, detergentes, álcool, limpa alumínio, sabão...) com registro no Ministério da Saúde, sendo obrigatório constar no rótulo dos produtos: prazo de validade, nome do responsável técnico, fabricante, quantidade, modo de usar, composição química detalhada, ingrediente químico ativo, forma de conservação e armazenamento, advertência para não reutilização da embalagem, precauções, classe toxicológica (se houver), conduta em caso de acidentes.

2.13. A quantidade estimada de material de consumo e equipamentos necessários para execução de serviço previstos neste Termo, deverá ser calculado pela interessada, a partir dos dados levantados durante a visita técnica na OVG.

### **3) ROTINA E PERIODICIDADE DOS SERVIÇOS REALIZADOS COZINHA**

3.1. Preparar refeições, conforme cardápio preestabelecido, seguindo orientações do setor de nutrição, seguindo os padrões de higiene e limpeza estabelecidos

3.2. Separar o material a ser utilizando na confecção da refeição ou prato especial, escolhendo panelas, temperos, molhos e outros ingredientes, para facilitar sua manipulação, observando datas de validade e qualidade dos produtos utilizados;

3.3. Preparar os alimentos cortando-os, amassando-os ou triturando-os e temperando-os, para garantir a forma e o sabor adequado a cada prato ou para seguir uma receita;

3.4. Colocar os alimentos em panelas, formas, frigideiras ou outro recipiente, untando-os com óleo, banha, azeite ou manteiga e valendo-se de processos adequados a cada prato;

3.5. Levar os alimentos ao fogo, regulando a temperatura e chama do forno ou fogão para refogá-los, assá-los em travessa e servi-los;

3.6. Ornamentar pratos, arrumando-os artisticamente, a fim de atender a encomendas para eventos e para refeições especiais;

3.7. Determinar a limpeza dos utensílios, solicitando a lavagem dos mesmos, para assegurar sua posterior utilização;

3.8. Controlar o estoque de ingredientes, verificando o seu nível e o estado dos que estão sujeitos à deterioração, para providenciar as reposições necessárias, cooperando com o controle de custas da unidade;

3.9. Realizar o aproveitamento de matéria prima, através de técnicas operacionais e evitar desperdícios.

3.10. Informar a existência de sobras ou ocorrências inesperadas, relacionadas com a confecção e distribuição do cardápio diário.

3.11. Cuidar para o uso econômico dos materiais, evitando desperdícios/uso desnecessário de insumos;

3.12. Trabalhar seguindo normas de segurança, higiene, qualidade e proteção ao meio ambiente. itens constantes na referida tabela exaustivos.

3.13. A quantidade estimada de material de consumo e equipamentos necessários para execução de serviço previstos neste Termo, deverá ser calculada pela interessada, a partir dos dados levantados durante a visita técnica na OVG.

### **4) UNIFORMES E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL E COLETIVA**

4.1. Todos os profissionais da CONTRATADA quando em horário de serviço e/ou dentro das unidades da CONTRATANTE deverão portar crachás de identificação, uniformes completos e EPI's adequados à função

exercida.

4.2. Os equipamentos de proteção individual deverão atender à Norma Regulamentadora 6 – NR-6 – e seus anexos, de acordo com a atividade desenvolvida.

4.3. O fornecimento de uniforme completo e de Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva é de responsabilidade da empresa CONTRATADA, bem como a fiscalização de seu uso.

**Parágrafo primeiro** – Integram este Contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202100058005138.

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

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DOS PRAZOS, CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO E FORMA DE RECEBIMENTO**

**Parágrafo primeiro** – Os serviços deverão ser iniciados de forma imediata, no máximo 07 (sete) dias após a assinatura do Contrato, nas Unidades CISF e CIGO, observando-se as condições do Termo de Referência para a execução dos mesmos.

**Parágrafo segundo** – Os empregados da empresa contratada disponibilizados para a prestação dos serviços constantes deste Contrato deverão ter experiência na execução de serviço de mesmo caráter e de igual complexidade ou superior, que comprove a aptidão para organização e desenvolvimento dos trabalhos de cozinha, devendo ser treinados sempre que necessários, pela contratada. Aqueles serviços que exigirem qualificação específica, instituídas por normas regulamentadoras (NR's) deverão ser atendidas, sob pena de não aceitação da execução do serviço, devendo ser executado posteriormente por pessoal qualificado.

**Parágrafo terceiro** – Os materiais de limpeza e higiene e equipamentos deverão ser de boa qualidade e entregues em perfeitas condições, não podendo estar danificado(s) por qualquer lesão de origem física ou mecânica que afete a sua aparência/embalagem, sob pena de não recebimento dos mesmos.

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

**Parágrafo quinto** – Os produtos/serviços deverão ser entregues e executados sem imperfeições, alterações, irregularidades ou que apresente quaisquer características discrepantes às descritas no Termo de Referência.

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

**Parágrafo sétimo** – Os serviços deverão ser prestados por profissionais treinados e qualificados, devidamente identificados e uniformizados atendendo todas as normas que regem a atividade, sendo de responsabilidade da contratada o treinamento de seus empregados, bem como o fornecimento de uniforme completo e de Equipamentos de Proteção Individual e Coletiva que se fizerem necessários e a respectiva fiscalização de seu uso.

**Parágrafo oitavo** – Todos os postos serão fixos e os eventuais serão utilizados conforme a necessidade da OVG, que deverá comunicar a contratada, com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, com vistas a realização das adequações que se fizerem pertinentes.

**Parágrafo nono** – O objeto da contratação será acompanhado por funcionário responsável, designado pela OVG.

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

Os recursos Financeiros para pagamento do objeto do presente contrato são oriundos do Contrato de Gestão nº 001/2011-SEAD, celebrado com a Secretaria de Estado de Administração, conforme Despacho nº 1647/2021 – DIAF (000026362964).

#### CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pela prestação dos serviços, o valor total mensal de até **R\$ 55.793,16** (cinquenta e cinco mil setecentos e noventa e três reais e dezesseis centavos), perfazendo o total anual de até **R\$ 669.517,92** (seiscentos e sessenta e nove mil quinhentos e dezessete reais e noventa e dois centavos) e, **eventualmente**, sempre que necessário, o valor de **R\$ 148,76** (cento e quarenta e oito reais e setenta e seis centavos), por diária de cozinheiro(a), perfazendo o valor anual de até **R\$ 17.851,20** (dezessete mil oitocentos e cinquenta e um reais e vinte centavos).

**Parágrafo primeiro** – Os valores unitários estabelecidos na cláusula primeira são fixos e irrevogáveis, conforme a proposta da CONTRATADA.

**Parágrafo segundo** – No preço estão incluídos todos os custos diretos e indiretos requeridos para a prestação dos serviços, tais como transporte, encargos fiscais, sociais, trabalhistas, tributos e outros.

**Parágrafo terceiro** – A CONTRATADA se obriga a aceitar, nas mesmas condições estabelecidas neste contrato, os acréscimos ou supressões, nos termos do Regulamento de Compras desta Organização e da Lei Federal e Estadual que disciplina os Contratos Administrativos ou legislação aplicável, sempre precedidos de justificativa técnica.

#### CLÁUSULA QUINTA – DAS DEFINIÇÕES E EXIGÊNCIAS

##### LOTAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS NAS UNIDADES DA OVG

CENTRO DE IDOSOS SAGRADA FAMÍLIA - CISF			
Av. Alameda do Contorno, nº 3.038, Jardim Bela Vista – Goiânia-GO			
ITEM	QUANT.	CATEGORIA/FUNÇÃO	JORNADA
01	2	Cozinheiro	12h/36h diurno
02	6	Aux. De Cozinha	12h/36h diurno

CASA DO INTERIOR DE GOIÁS - CIGO			

Rua R-03, nº 120, Setor Oeste – Goiânia-GO			
ITEM	QUANT.	CATEGORIA/FUNÇÃO	JORNADA
01	2	Cozinheiro	12h/36h diurno
02	2	Aux. De Cozinha	12h/36h diurno

<b>EVENTUAIS</b>			
<b>Qualquer unidade da OVG, ou outra localidade indicada pela OVG, em Goiânia e Região Metropolitana.</b>			
ITEM	QUANT.	CATEGORIA/FUNÇÃO	JORNADA
01	120	Cozinheiro Eventual	Diária Comercial

**MATERIAL DE LIMPEZA -**

<b>PRODUTOS DE LIMPEZA – CENTRO DE IDOSOS SAGRADA FAMÍLIA</b>		
ITEM	DESCRIÇÃO	UND
01	Água sanitária – galão 5L	Galão 5L
02	Álcool 70%	Litros
03	Detergente Líquido	Galão 5L
04	Disco Preto para Enceradeira	Unidade
05	Esponja de aço	Unidade
06	Esponja dupla face	Unidade
07	Esponja fibra verde	Unidade
08	Flanela Branca 40x60cm	Unidade

09	Limpa Alumínio	Galão 5L
10	Limpador Desengordurante	Galão 5L
11	Multiuso força total	Galão 5L
12	Papel Toalha – Folha Branca	Pacote
13	Removedor	Galão 5L
14	Sabão em Barra Glicerinado – Pacote com 5 unidades	Pacote
15	Sabão em Pó	Quilo
16	Sabonete Líquido Inodoro – Para Mãos	Galão 5L
17	Saco de Algodão Alvejado	Unidade
18	Saco de Lixo azul - Reforçado 100L – pacote com 100unid	Pacote
19	Saco de Lixo Preto – Reforçado 200L – pacote com 100 unid.	Pacote
20	Sapólio Radium – 300ml	Unidade

#### EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
1	Balde de plástico reforçado	Unidade
2	Borrifador de plástico – 500ml	Unidade
3	Escova de roupa base em pvc	Unidade
4	Mangueira 50 metros	Unidade
5	Pá coletora de lixo, grande, c/ cabo alongado e tampa	Unidade
6	Rodo de plástico ou metal - 60cm, cabo longo	Unidade

7	Equipamento de diluição para produtos químicos concentrados (incluir manutenção e substituição, caso necessário)	Unidade
---	--	---------

### EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
1	Avental PVC forrado - cor branca	Unidade
2	Luva plástica descartável (cozinha) pacote com 100 unidades	Pacote
3	Luva de látex protemax tamanho M	Par
4	Luva térmica	Par
5	Touca descartável TNT com elástico – pacote com 100unid	Pacote

### PRODUTOS DE LIMPEZA – CASA DO INTERIOR DE GOIÁS

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
1	Água sanitária – galão 05 litros	Galão 5 lt
2	Álcool 70%	Litros
3	Detergente desincrustante para remoção de gordura	Galão 05 lt
4	Esponja de aço	Pacotes
5	Esponja dupla face	Unidade
6	Esponja fibra verde	Unidade
7	Flanela branca 40x60	Unidade
8	Lava louças / detergente líquido concentrado- galão 5 litros	Galão 5 lt
9	Limpa alumínio - 500ml	Unidade



10	Multiuso força total (concentrado)	Galão 5 lt
11	Papel toalha folha branca	Pacotes
12	Sabão em barra glicerinado	Unidade
13	Sabão em pó	Kg
14	Sabonete líquido inodoro para as mãos	Galão
15	Saco de algodão alvejado	Unidade
16	Saco de lixo preto reforçado <u>200 litros</u> - pacote c/100 unidades	Pacote
17	Saco de lixo azul reforçado <u>200 litros</u> - pacote c/100 unidades	Pacote
18	Sapólio Radium 300ml	Unidade

#### EQUIPAMENTOS E MATERIAIS DE LIMPEZA

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
01	Balde de plástico reforçado	Unidade
02	Escova de roupa base em pvc	Unidade
03	Mangueira 50 metros	Unidade
04	Pá coletora de lixo, grande, c/ cabo alongado e tampa	Unidade
05	Rodo de plástico ou metal grande, cabo longo	Unidade
06	Equipamento de diluição para produtos químicos concentrados (incluir manutenção e substituição, caso necessário)	Unidade

#### EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL

ITEM	DESCRIÇÃO	UND
01	Avental PVC forrado - cor branca	Unidade
02	Luva plástica descartável (cozinha) pcte com 100 unidades	Pacote
03	Luva de látex protemax tamanho M	Par
04	Touca descartável TNT com elástico – pacote com 100unid	Pacote

#### **CLÁUSULA SEXTA – DO MANUAL DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO**

O MANUAL DE SAÚDE E SEGURANÇA DO TRABALHO PARA PRESTADORES DE SERVIÇOS E EMPRESAS CONTRATADAS faz parte integrante do Termo de Referência e deste Contrato.

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

Constituem obrigações da CONTRATANTE:

1. Fiscalizar rotineiramente os serviços executados pela Contratada, além do cumprimento das normas de segurança e higiene do trabalhador;
2. Notificar a Contratada, formalmente, sobre falhas constatadas na execução dos serviços ou caso os materiais estejam em desconformidade com o estabelecido no Termo de Referência e Anexos, fixando prazos para as devidas correções, sob pena de sofrer sanções pertinentes;
3. Solicitar à Contratada, nos prazos previstos a documentação referente ao pessoal Contratado, relativamente aos encargos trabalhistas, observadas às especificações constantes deste contrato, supervisionando rotineiramente a observância das normas de Segurança e Higiene do Trabalho;
4. Fiscalizar rotineiramente a limpeza da área física das instalações onde serão manipulados os alimentos;
5. Verificar se os produtos entregues pela contratada atendem todas as especificações contidas no Termo de Referência e Anexos;
6. 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 dos serviços executados.

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

Constituem obrigações da CONTRATADA:

1. Executar os serviços nos dias, horários e locais indicados pela OVG;

2. Arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados pela ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, dolosa ou culposamente, à OVG ou a terceiros;
3. 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;
4. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela OVG no que referir-se ao objeto, atendendo prontamente a quaisquer reclamações;
5. Providenciar a imediata correção das deficiências, falhas ou irregularidades constatadas, sem ônus para a OVG, caso verifique que os mesmos não atendem as especificações do Termo de Referência;
6. Comunicar, por escrito e imediatamente, ao fiscal responsável, qualquer motivo que impossibilite a entrega do objeto, nas condições pactuadas.
7. Refazer, sem custo para a OVG, todo e qualquer procedimento, se verificada incorreção e constatado que o erro é da responsabilidade da contratada.
8. A contratada, além do fornecimento da mão de obra, se obriga a fornecer todos os itens para a perfeita execução dos serviços contratados e demais atividades correlatas.
9. Implantar a mão de obra devidamente equipada imediatamente após o início da vigência do contrato, nos horários fixados na escala de trabalho definida pelo setor competente da CONTRATANTE.
10. Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente.
11. Selecionar e preparar rigorosamente os empregados que irão prestar o serviço, encaminhando pessoas portadoras de atestados de boa conduta e demais referências, tendo funções profissionais legalmente registradas em suas carteiras de trabalho, inclusive em casos de substituição.
12. A CONTRATADA não poderá, em hipótese alguma, deixar ocorrer interrupção na prestação dos serviços, devendo promover, no caso de ausência de emprego, a sua imediata substituição no prazo máximo de 2 (duas) horas do início da jornada de trabalho.
13. Treinar e capacitar os seus empregados regularmente. Os temas abordados deverão estar relacionados às atividades desenvolvidas por cada ocupante de cargo para que desempenhe com eficácia as suas tarefas.
14. Supervisionar a utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços. Caso a utilização esteja sendo feita de forma inadequada, tomar providências para corrigir as falhas.
15. Apresentar ao setor competente relação dos empregados que executarão os serviços.
16. Manter seu pessoal uniformizado, identificado através de crachás, com fotografia recente e provido de equipamentos e materiais, inclusive equipamentos de proteção individual (EPI's) e de proteção coletiva (EPC's), de acordo com o disposto no respectivo Acordo, Convenção ou Dissídio Coletivo de Trabalho mais recente, assumindo custos ou prejuízos advindos da falta ou má utilização dos mesmos. Além disso, não repassar os custos de qualquer um desses itens a seus empregados.
17. Manter todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços em perfeitas condições de uso, devendo os danificados ser substituídos em até 24 (vinte e quatro) horas. Os equipamentos elétricos devem ser dotados de sistema de proteção, de modo a evitar danos à rede elétrica.
18. Identificar todos os equipamentos, ferramentas e utensílios de sua propriedade de forma a não serem confundidos com similares de propriedade das unidades da CONTRATANTE.
19. Submeter-se à fiscalização da CONTRATANTE, através do setor competente, que acompanhará a execução dos serviços, orientando, fiscalizando e intervindo ao seu exclusivo interesse, com a finalidade de garantir o exato cumprimento das condições pactuadas.

20. Manter disciplina nos locais de serviços, retirando no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após notificação, qualquer empregado considerado com conduta inconveniente pela Administração.
21. Manter reserva técnica de pessoal treinado e igualmente qualificado, dentro das áreas de sua responsabilidade contratual, para cobrir de imediato as faltas de pessoal devido a licenças médicas, absenteísmo e férias. O não cumprimento do quantitativo mínimo de pessoal solicitado para a execução do contrato será discriminado no valor contratual estipulado, havendo o correspondente desconto na fatura mensal apresentada.
22. Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas disciplinares determinadas pela unidade por parte de seus empregados.
23. Assumir todas as responsabilidades e tomar as medidas necessárias ao atendimento dos seus empregados acidentados ou com mal súbito, por meio de seus encarregados.
24. Observar conduta adequada na utilização dos materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios, objetivando a correta execução dos serviços.
25. Adotar boas práticas de otimização de recursos/redução de desperdícios/menor poluição, tais como: Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas/poluentes; Substituição de substâncias tóxicas por outras atóxicas ou de menor toxicidade, sempre que possível; Racionalização/economia no consumo de energia e água; Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de limpeza, asseio e conservação.
26. Os serviços deverão ser executados em horários pré-determinados pelo setor competente da CONTRATANTE, e que não interfiram no bom andamento da rotina de funcionamento das unidades.
27. Cumprir, além dos postulados legais vigentes no âmbito federal, estadual e municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.
28. Instruir os seus empregados quanto à prevenção de incêndios nos edifícios e áreas comuns externas da CONTRATANTE.
29. Registrar e controlar, juntamente com o preposto da CONTRATANTE, diariamente, a assiduidade e pontualidade de seu pessoal, bem como demais ocorrências.
30. Responsabilizar-se por quaisquer danos e prejuízos pessoais ou materiais causados por seus empregados, quando em serviço, ao patrimônio da CONTRATANTE ou a terceiros, sendo por ação ou omissão dos mesmos no desempenho de suas atividades.
31. Assumir todas as responsabilidades e ônus, no que se referem aos seus empregados, tais como: salários, encargos sociais, assistência médica, seguros, auxílios transporte e alimentação, impostos e demais obrigações trabalhistas, ficando a CONTRATANTE isenta de qualquer despesa desse tipo.
32. Coordenar e supervisionar os serviços prestados pelos seus empregados, devendo inspecionar os postos no mínimo 01 (uma) vez por semana em horários alternados.
33. Atender a CONTRATANTE imediatamente quanto a solicitações de substituição de mão de obra, considerada inadequada para a prestação do serviço ou qualquer outro fator relevante, bem como impedir que a mão de obra que cometer falta disciplinar, qualificada como natureza grave, seja mantida ou retorne ao posto.
34. Instruir os seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da CONTRATANTE, inclusive quanto ao cumprimento das Normas Internas de Segurança e Medicina do Trabalho, tais como prevenção de incêndios e acidentes nos locais de trabalho.
35. Responsabilizar-se por todos os encargos decorrentes da execução do contrato, tais como: obrigações civis, trabalhistas, fiscais, previdenciárias, ou quaisquer outras correlatas.
36. Iniciar a execução dos serviços contratados, imediatamente após a solicitação da OVG e à assinatura do contrato;
37. A contratada deverá entregar à OVG, sempre que solicitado, no prazo de até 05 (cinco) dias, a seguinte documentação dos colaboradores que prestam serviços na OVG (sede e/ou unidades): Espelho do e-social; Lista de funcionários ativos na execução dos serviços; Cartão ou folha de ponto

de cada colaborador; Contracheque/ holerites do pagamento, férias e 13º de cada funcionário; Rescisões e termo de homologação de colaboradores demitidos no mês com comprovação de pagamento; Aviso de férias com comprovação de pagamento; Atestado de afastamento com comprovação; Guia de recolhimento do INSS; Comprovante de recolhimento do FGTS; GFIP; Protocolo de envio de arquivos – conectividade social (RE); RAIS; DIRF;

38. A empresa CONTRATADA se obriga a cumprir o que determina a Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais) utilizando os dados relacionados à pessoa natural, que a identifique ou a torne identificável (Dados Pessoais de Pessoa Natural) apenas para o tratamento necessário para execução do presente Contrato, devendo implementar, manter e monitorar um programa de segurança da informação que contenha medidas administrativas e técnicas de proteção de dados contra ameaças ou perigos previsíveis à segurança, à confidencialidade, e à integridade dos Dados Pessoais, que atenda ou exceda os requisitos da legislação vigente.

#### **CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES**

1. Caso a CONTRATADA 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.
2. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido contraditório, que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos no Regulamento desta Organização.
3. Após as aplicações de penalidades cabíveis, serão adotadas as medidas necessárias para a cobrança da 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 0,5% (cinco 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**

O pagamento será efetuado em até 30 (trinta) dias após a emissão válida do documento fiscal correspondente (nota fiscal, recibo ou equivalente), devidamente preenchido e atestado, acompanhado da regularidade fiscal e trabalhista exigidas nesta contratação.

**Parágrafo primeiro** – As notas fiscais deverão ser emitidas sempre no último dia útil do mês do serviço prestado.

**Parágrafo segundo** – 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 terceiro** – Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente informada pela CONTRATADA (000027157855):

Banco: Banco do Brasil S/A

Agência: 1231-9

C/C: 40.176-5

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

**Parágrafo quinto** – Por ser Contrato de Gestão o recurso financeiro, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

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

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

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

1. Fornecimento do objeto em desacordo com as condições estabelecidas neste contrato;
2. erros, omissões ou vícios nas notas fiscais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

Este contrato terá vigência por **12 (doze) meses**, a partir do dia **10/02/2022**, devendo ser publicado no site da OVG/porta da transparência, podendo ser prorrogado de acordo com o item 15.5 do Regulamento de Compras da OVG, mediante justificativa prévia e no interesse exclusivo da CONTRATANTE.

**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 TERCEIRA – DA RESCISÃO**

A inexecução total ou parcial deste contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais e legais, reconhecidos os direitos da CONTRATANTE, especialmente quanto a lucros cessantes e perdas e danos.

**Parágrafo primeiro** – A CONTRATANTE reserva-se o direito de rescindir este contrato, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, sem que caiba à CONTRATADA direito a indenização de qualquer espécie, quando ocorrer:

1. falência, recuperação judicial ou dissolução da CONTRATADA;
2. inadimplência de qualquer cláusula e/ou condição deste contrato por parte da CONTRATADA;
3. subcontratação, cessão ou transferência do presente contrato;
4. atraso, sem justificativa aceita pela CONTRATANTE, nos prazos estabelecidos para a execução dos serviços/fornecimentos;
5. não recolhimento, nos prazos previstos, das multas impostas à CONTRATADA;
6. descumprimento, pela CONTRATADA, das determinações da fiscalização da CONTRATANTE;
7. caução ou utilização deste contrato para qualquer operação financeira, sem a prévia e expressa autorização da CONTRATANTE;
8. outros, conforme previsão na Lei Federal e Estadual que trata dos Contratos Administrativos.

**Parágrafo segundo** – A CONTRATANTE tem a prerrogativa de modificar o presente contrato unilateralmente, para melhor adequação às finalidades de interesse social e público, respeitados os direitos da CONTRATADA.

**Parágrafo terceiro** – 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.

**Parágrafo quarto** – A CONTRATADA poderá ser suspensa do direito de contratar com a CONTRATANTE, por prazo não superior a 02 (dois) anos.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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 QUINTA – DA COMUNICAÇÃO ENTRE AS PARTES**

O encaminhamento de cartas e documentos pela CONTRATADA deverá ser efetuado através do Protocolo Geral da CONTRATANTE, no endereço do rodapé desta página, não se considerando outra forma como prova de entrega.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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.

**Adryanna Leonor Melo Oliveira Caiado**

Diretora Geral-OVG

**Thomas Marcelo e Silva**

Diretor Administrativo e Financeiro-OVG

**Izaías Junio Vieira**

INTERATIVA FACILITIES LTDA

Testemunhas:

1.

2.

CPF:

CPF:

GOIANIA, 09 de fevereiro de 2022.



Documento assinado eletronicamente por **THOMAS MARCELO E SILVA, Diretor (a)**, em 09/02/2022, às 14:10, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.

Documento assinado eletronicamente por **ADRYANNA LEONOR MELO DE OLIVEIRA CAIADO**,





**Diretor (a)-Geral**, em 09/02/2022, às 15:17, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



Documento assinado eletronicamente por **Izaias Junio Vieira, Usuário Externo**, em 09/02/2022, às 15:43, conforme art. 2º, § 2º, III, "b", da Lei 17.039/2010 e art. 3ºB, I, do Decreto nº 8.808/2016.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site [http://sei.go.gov.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=documento\\_conferir&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=1](http://sei.go.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=1) informando o código verificador **000027412526** e o código CRC **74926682**.

GERÊNCIA ESTRATÉGICA JURÍDICA

RUA T-14 249, S/C - Bairro SETOR BUENO - GOIANIA - GO - CEP 74230-130 - (62)3201-9427.



Referência: Processo nº 202100058005138



SEI 000027412526