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

Contrato 020/2024 /OVG
CPS-CF Nº 020/2024

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO QUE ENTRE SI CELEBRAM A **ORGANIZAÇÃO DAS VOLUNTÁRIAS DE GOIÁS – OVG** E **PIMENTA ROSA SB 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 seu Diretor Geral em substituição (Portaria nº 163/2024 – DIGER) e Diretor Administrativo Financeiro **Sérgio Borges Fonseca Júnior,** brasileiro, casado, economista, portador do RG nº 13xxx912 – SSP/MG, inscrito no CPF nº 097.xxx.xxx-13, residente e domiciliado nesta Capital, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**, e de outro lado **PIMENTA ROSA SB LTDA,** pessoa jurídica de direito privado, com sede na Av. Independência, Qd. 01, Lt. 22, Residencial Buritis, Anápolis-GO, CEP 75.101-000, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 19.703.111/0001-92, neste ato representada por seu procurador **Thiago Rodrigues Pimenta**, brasileiro, empresário, portador do RG nº 39xxx97 – 2ª via DGPC/GO, inscrito no CPF sob o nº 926.xxx.xxx-91, residente e domiciliado na Avenida Senador Ramos Caiado, nº 576, QD B, LT. 26, apartamento 602, Bairro Maracanã, Anápolis-GO, CEP 75.040-320, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, celebram o presente contrato de PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS COM FORNECIMENTO, em decorrência do julgamento da melhor proposta após convocação dos fornecedores remanescentes na Negociação Aberta nº 42/23, através do Processo nº 202300058004132, 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 214.000 (duzentas e quatorze mil) refeições, por um período de 12 (doze) meses, no **Restaurante do Bem de Luziânia/GO (Estrela Dalva)**, localizado na Av. Joaquim Braz de Queiroz Qd. 01 Lt. 03, Parque Estrela Dalva VII - Luziânia/GO - CEP: 72.830-015, em dias úteis, a preço popular de R$ 2,00 (dois reais) a unidade, conforme especificações constantes do Termo de Referência nº 063/2023-CPAS/GPCOM (51693593) e do Edital nº 101/23-GAPS (52002347).

Parágrafo primeiro – O quantitativo de refeições e o período de 12 meses constantes no caput desta cláusula, servirão para conhecimento da contratação como um todo (contrato anterior x contrato atual), em especial se houver necessidade de renovação/prorrogação contratual. Todavia, devido a rescisão do CPS-CF nº 050/2023 e a consequente convocação do fornecedor na ordem de classificação da Negociação Aberta nº 42/23, o saldo remanescente do presente contrato é de 117.212 (cento e dezessete mil duzentos e doze) refeições, conforme informado pela Gerência do Restaurante do Bem, até o fim da vigência contratual, quer seja, dia 08/11/2024.

Parágrafo segundo – 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 Secretaria de Estado da Administração do Governo do Estado de Goiás - SEAD.

Parágrafo terceiro – Integram este contrato, para todos os fins de direito, independente de transcrição, os documentos constantes do Processo nº 202300058004132, especialmente o Termo de Referência nº 063/2023-CPAS/GPCOM (51693593), Edital nº 101/23-GAPS (52002347), Documentação da Empresa (60230679) (60230707) e a Proposta da Contratada Atualizada (60230501).

Parágrafo quarto – 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 9 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (16ª Revisão – agosto de 2023) anexo e subsequentes.

Parágrafo terceiro - As refeições produzidas no Restaurante do Bem deverão ser servidas na respectiva Unidade, sendo que excepcionalidades poderão ser avaliadas e autorizadas pela Contratante.

Parágrafo quarto - Excepcionalmente, mediante prévia autorização da Diretoria da OVG, poderá ser autorizada a distribuição das refeições adaptadas para a modalidade de marmitas.

Parágrafo quinto - A OVG poderá designar técnico para supervisionar o funcionamento da Unidade, conforme o item 10 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (16ª Revisão – agosto de 2023) anexo e subsequentes.

Parágrafo sexto - A OVG disponibilizará e entregará o prédio onde funcionará o Restaurante do Bem identificado neste instrumento e 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 início da vigência do Contrato, para colocar o "Restaurante do Bem de Luziânia/GO (Estrela Dalva)" 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 início da 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 Luziânia/GO (Estrela Dalva)", 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, Termo de Referência e anexos.

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" celebrado com a Secretaria de Estado de Administração, conforme Despacho nº 1076/2023 – OVG/DIAF (51830479) da Diretoria da OVG.

CLÁUSULA QUINTA – DO VALOR DO CONTRATO

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelo objeto do presente Contrato, a importância de **R$ 9,90 (nove reais e noventa centavos)** por unidade de refeição, perfazendo o valor total de até **R$ 1.160.398,80 (um milhão cento e sessenta mil trezentos e noventa e oito reais e oitenta centavos)**, conforme a demanda, referente ao saldo remanescente de 117.212 (cento e dezessete mil duzentos e doze) refeições.

Parágrafo primeiro – Os preços oferecidos serão irreajustáveis até o fim da vigência contratual, 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 terceiro – 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 (16ª Revisão – agosto de 2023) 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 Instrumento, 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 (16ª Revisão – agosto de 2023) 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 (16ª Revisão – agosto de 2023) 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 voluntária 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 – CNNPA nº 12, de

1978 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: gastrenterites decorrentes de surtos de toxinfecções alimentares, diagnosticadas de acordo com a Resolução-RDC nº 12/2001 do Ministério da Saúde, a qual estabelece os padrões microbiológicos para alimentos, 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 (16ª Revisão – agosto de 2023) e subsequentes e todas as exigências legais e trabalhistas em vigor, ficando os encargos inerentes às suas expensas;

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

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

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

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

24 - Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios, produtos de limpeza, descartáveis e demais utensílios, para o atendimento das condições do Contrato, de forma que durante o horário de funcionamento do serviço de alimentação, não falte nenhum dos itens para a composição do cardápio e fornecimento das refeições aos usuários;

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

26 - Zelar para que todas as instalações da Unidade se mantenham em condições de perfeita higiene, na forma determinada pelos Órgãos competentes, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução;

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

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

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

30 - Realizar todos os procedimentos relacionados ao preparo e fornecimento dos alimentos em conformidade com o disposto pela Vigilância Sanitária e Ministério da Saúde, de acordo com normas

vigentes e Resolução RDC Nº 216, 15 de setembro de 2004 ou Norma vigente substituta e nos demais dispositivos legais e regulamentares porventura aplicáveis;

31 - Disponibilizar as instalações, equipamentos e utensílios em horários pré-determinados, incluindo dias úteis, sábado, domingo e feriados, sem acarretar prejuízos nos serviços executados pela Contratada (em caso de Eventos);

32 - Responsabilizar-se pela dedetização e desratização de todas as dependências ocupadas pela Contratada, através de empresa especializada, mensalmente ou sempre que se fizer necessário, em datas e horários previamente estabelecidos, preferencialmente aos finais de semana, devendo, posteriormente, realizar limpeza geral na área física, equipamentos/utensílios e apresentar à Contratante documentos comprovando o serviço prestado, observadas as normas de segurança ao usuário e o trabalhador;

33 - Retirar do local dos serviços, diariamente, o lixo resultado de suas atividades, acondicionados em sacos plásticos próprios para tal fim, de acordo com as normas fixadas pelo Órgão competente;

34 - Remover, no mínimo 02 (duas) vezes por dia, o lixo das áreas da central de produção do restaurante (assim como outros materiais imprestáveis – caixotes, garrafas, latas vazias, etc.). O lixo úmido das diversas dependências do setor deverá ser acondicionado em embalagem descartável apropriada;

35 - Coletar e armazenar, diariamente, amostras de todas as preparações, em recipientes adequados e devidamente higienizados e etiquetados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, para garantir um controle de qualidade da alimentação e apurar a responsabilidade sobre qualquer evento que possa causar algum dano aos usuários;

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

37 - Entregar à Gerência do Restaurante do Bem/OVG listagem indicativa de nomes, funções e horários de trabalho, de todos os empregados a serem utilizados na execução dos serviços, mantendo-a sempre atualizada;

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

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

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;

45 - A contratada deverá fornecer garantia legal do objeto;

46 - 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 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 voluntária 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 10 do Manual Normativo de Implantação e Estruturação das Unidades do Restaurante do Bem – OVG (16ª Revisão – agosto de 2023) 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 – Poderá haver retenção proporcional ao valor devido, conforme planilha de composição dos preços, em caso de descumprimento contratual pela contratada.

Parágrafo quarto – Todo e qualquer pagamento será efetuado, regra geral, através de transferência em conta corrente informada pela CONTRATADA na proposta comercial atualizada (60230501):

Banco: Caixa Econômica Federal
Agência: 2981
Operação: 003

Conta corrente: 2430-3

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

Parágrafo sexto – Por se tratar de recurso financeiro oriundo do Contrato de Gestão, deverá constar nas notas fiscais a seguinte anotação: CONTRATO DE GESTÃO Nº. 001/2011-SEAD.

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. E em caso de desenquadramento a empresa deve informar ao gestor do contrato antes da emissão da nota fiscal subsequente ao desenquadramento, para a correta retenção de impostos.

Parágrafo nono – Nos casos em que houver mais de uma atividade econômica para execução do objeto, a contratada deverá emitir nota fiscal correspondente a cada modalidade, como fornecimento, locação, serviço, dentre outros.

Parágrafo décimo – Somente serão pagos os serviços devidamente executados.

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE

A comercialização pública, no valor de R$ 2,00 (dois reais) pago pelo usuário, será fixo e irreajustável. O valor unitário de R$ 9,90 (nove reais e noventa centavos), pago pela OVG, poderá sofrer reajuste com base no IPCA-IBGE, ou outro índice que venha substituí-lo, ou por acordo entre as partes, após o término da vigência deste contrato (em caso de renovação).

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 deste contrato será até o dia 08 de novembro de 2024, iniciando-se a partir da data da última assinatura deste instrumento, podendo ser prorrogado, em conformidade com o Regulamento de Compras desta Organização, através de assinatura de Termo Aditivo.

Parágrafo único – Na hipótese de não renovação ou perda do Contrato de Gestão, fica resguardado o direto 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, 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/ou a transferência deste contrato, a qualquer título, sob pena de rescisão, com sujeição da CONTRATADA às cominações nele previstas.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – 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 OITAVA – DA GESTÃO DO CONTRATO E FISCALIZAÇÃO

Parágrafo primeiro – A Gestão do Contrato ficará a cargo do Gerente ou Coordenador da Área Solicitante, ou a quem a Diretoria indicar quem será o responsável pela fiscalização da execução do seu objeto, utilização, pedido de reposição e nova contratação.

Parágrafo segundo – Cabe ao Gestor do Contrato fiscalizar, acompanhar e verificar sua perfeita execução, em todas as fases, até o recebimento do objeto, conforme Regulamento para Aquisições da OVG.

Parágrafo terceiro – O Gestor do Contrato responderá solidariamente sempre que houver negligência ou descumprimento de suas obrigações.

Parágrafo quarto – Em situações especiais, sobretudo as que requeiram maior complexidade de atuação do Gestor do Contrato, poderá ser designado, por meio de Portaria, um Subgestor ou Comissão para auxiliar no cumprimento de suas obrigações.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

Com a assinatura do presente termo, a CONTRATADA, declara, para todos os fins de direito e sob todas as penas da Lei, estar ciente e em conformidade com as políticas da OVG, bem como aceita e se submete às disposições abaixo transcritas:

Parágrafo primeiro – Em respeito à Lei Complementar nº 131/09, à Lei de Acesso à Informação (Lei nº 12.527/11), à Lei de Acesso à Informação no âmbito do Estado de Goiás (Lei nº 18.025/13) e respectivo Decreto 7.904/2013, a Lei de participação, proteção e defesa dos direitos do usuário dos serviços públicos (Lei nº 13.460/2017), do Decreto Estadual nº 9.270/2018 que assegura aos usuários dos serviços públicos o direito de apresentar manifestações e respectivas Instruções Normativas da CGE nº 32/2016 e 02/2021, à Resolução Normativa nº 013/2017 do Tribunal de Contas do Estado de Goiás e, por fim, ao Contrato de Gestão nº 001/2011 – SEAD, a CONTRATADA declara estar ciente que o presente contrato será publicado no site da OVG, em sua integralidade, com exposição pública dos dados pessoais do representante legal da empresa, para efeito de transparência, conforme determinado pelo ordenamento jurídico e pelo prazo estabelecido na Política de Retenção e Descarte de Dados Pessoais da OVG.

Parágrafo segundo – A publicação dos dados pessoais do representante legal da empresa, além de promover a transparência sobre a utilização dos recursos públicos, também comprova o atendimento do que determina o parágrafo único do art. 4º da Lei 15.503/05, que proíbe a organização social de manter relacionamento comercial ou profissional com entidades privadas cujos dirigentes, sócios, gerentes colaboradores e/ou equivalentes sejam agentes públicos de poder, órgão ou entidade da administração pública estadual, bem assim com cônjuge, companheiro ou parente consanguíneo, adotivo ou afim, em linha reta ou colateral, até o 3º grau, de dirigentes e/ou equivalentes da organização social os quais detenham poder decisório.

Parágrafo terceiro – As expressões aqui utilizadas terão os significados atribuídos na Lei nº 13.709/18 (“LGPD) e estão detalhadamente definidas na Política de Adequação de Contratos e outros Ajustes com Terceiros da OVG, as quais fazem parte do presente contrato independentemente de transcrição.

Parágrafo quarto – As partes deverão realizar o Tratamento de Dados Pessoais apenas nos limites necessários ao adequado tratamento, observadas as bases e requisitos legais da LGPD.

Parágrafo quinto – A OVG tratará os Dados Pessoais somente para executar as obrigações contratuais acordadas com a CONTRATANTE, para o cumprimento das normas jurídicas as quais se submete, haja vista a utilização de recurso público, ou outras aplicadas ao caso em específico, bem como as definidas em comum acordo pelas partes.

Parágrafo sexto – As partes deverão adotar medidas de segurança, técnicas e administrativas aptas a proteger os dados pessoais de acessos não autorizados e de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito, conforme padrões de mercado.

Parágrafo sétimo – Caso uma das partes, durante a realização de procedimentos relativos ao Tratamento de Dados Pessoais, cause a outrem dano patrimonial, moral, individual ou coletivo, em violação às determinações legais, a parte infratora será única e exclusivamente responsável pela reparação.

Parágrafo oitavo – Caso o ônus acima mencionado seja arcado pela outra parte que não a infratora, fica assegurado à outra o direito de regresso, de forma ilimitada, para ressarcir quaisquer prejuízos causados.

Parágrafo nono – As penalidades pelo descumprimento deste instrumento serão os mesmos estabelecidos na Cláusula das Penalidades, como rescisão, multa e impedimento de contratar com a OVG.

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 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Sérgio Borges Fonseca Júnior
Diretor Geral em substituição-OVG
Diretor Administrativo e Financeiro-OVG

Thiago Rodrigues Pimenta
PIMENTA ROSA SB LTDA

GOIANIA, 14 de maio de 2024.

Documento assinado eletronicamente por **THIAGO RODRIGUES PIMENTA**, **Usuário Externo**, em 15/05/2024, às 07:32, 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 **SERGIO BORGES FONSECA JUNIOR**, **Diretor (a)**, em 15/05/2024, às 07:58, 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** informando o código verificador **60233391** e o código CRC **CEB5C07B**.