

2015

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVICOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento particular, de um lado, **GENEZE SEMENTES S.A.**, empresa localizada na Estrada Paracatu - Entre-Ribeiros, km 50, Paracatu-MG, inscrita no CNPJ/MF sob o nº. 64.290.117/0002-30 neste ato denominada simplesmente **CONTRATANTE** e, de outro lado, **LEONARDO SOUSA NUNES M.E.**, empresa individual com sede na Estrada Paracatu - Entre Ribeiro, km 50, Paracatu - MG, inscrita no CNPJ/MF sob nº. 13.054.489/0001-26, neste ato denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm entre si, justo e contratado, o quanto segue:

CLAUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato é o fornecimento, pela **CONTRATADA**, de alimentação diária aos funcionários da **CONTRATANTE** e prestadores de serviço por ela autorizados (aqui denominados **USUARIOS**), no refeitório da Fazenda Chimarrão, no Município de Paracatu - MG.

CLAUSULA SEGUNDA - DO ESCOPO DO FORNECIMENTO

2.1. Constitui o escopo do contrato o fornecimento pela **CONTRATADA** de refeições principais diárias (desjejum, almoço, jantar, lanche, ceia e café), além de proceder sua distribuição nos locais pré-determinados pela **CONTRATANTE**.

2.2. O detalhamento dos horários de fornecimento de cada refeição, ou desjejum, a composição e especificação dos gêneros alimentícios que deverão ser fornecidos em cada tipo de refeição estão contidos nos Anexos I, e II.

CLAUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGACOES DA CONTRATADA

3.0 - Constituem obrigações da **CONTRATADA**:

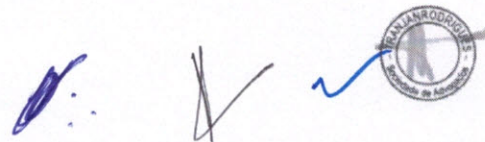
3.1. Credenciar-se junto a PAT - Programa de Alimentação do Trabalhador do Ministério do Trabalho.

3.2. Respeitar a quantificação mínima e a qualificação de alimentos a serem servidos em cada uma das refeições principais (almoço, jantar e desjejum) discriminadas no Anexo I, que faz parte integrante deste contrato.

3.3. Cumprir os horários e a quantidade de refeições a serem servidas, conforme anexo II e comunicações da **CONTRATANTE**.

3.4. Mobilizar para a presente prestação de serviços profissionais qualificados, tantos profissionais quanto forem necessários para a perfeita execução dos trabalhos de elaboração e fornecimento de alimentação ora contratados.

3.5 Fornecer alimentação à sua própria equipe de profissionais mobilizada para os trabalhos ora contratados;



3.6 Fornecer uniformes, crachás de identificação e equipamentos de proteção individual (EPI'S) para toda a sua equipe de profissionais envolvidos na prestação dos serviços contratados;

3.7 Utilizar para o fornecimento ora contratado, apenas e tão somente gêneros alimentícios de primeira qualidade.

3.8. Responsabilizar-se, em caráter exclusivo e sem qualquer solidariedade em relação a **CONTRATANTE**, pela seleção, aquisição e pagamento dos profissionais envolvidos na prestação dos serviços assumindo em relação a esses profissionais, sejam eles empregados, preposto, agentes, ou quaisquer pessoas que prestem atividades relacionadas ao presente instrumento;

3.9. Responsabilizar-se pelo cumprimento das leis trabalhistas, previdenciárias, fiscais e acidentárias em relação aos profissionais mencionados no sub-item 3.8, efetuando sob sua conta e risco os recolhimentos e descontos e a quem de direito, conforme legislação aplicável, devendo comprovar o cumprimento dessas obrigações perante a **CONTRATANTE** sempre que lhe for exigido e, sem prejuízo dessas obrigações, ressarcir esta última de todos os valores eventualmente gastos por demanda contra ela proposta por algum dos profissionais envolvidos em qualquer tempo na prestação de serviços contratados, ainda que em período diverso da atual vigência deste contrato.

3.10 . Cumprir na execução das obrigações pactuadas no presente instrumento, sem quaisquer ônus para a **CONTRATANTE**, todas as leis vigentes e normas aplicáveis à execução dos serviços ora contratados, a proteção e respeito ao meio ambiente, a segurança e prevenção contra acidentes de trabalho, inclusive, não se limitando àquelas relativas à preservação da saúde e segurança nos locais de execução dos serviços e às relativas ao manuseio e manutenção de equipamentos e materiais utilizados.

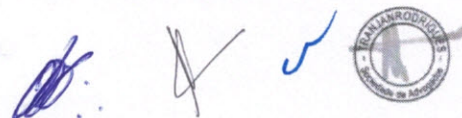
3.11 Nomear, sempre por escrito, preposto perante a **CONTRATANTE** com o objetivo de coordenar a prestação de serviços, prestar informações que lhe forem solicitadas, zelar pelo cumprimento das obrigações aqui avençadas, receber notificações, solicitações, reclamações, comunicações da **CONTRATANTE**;

3.10. Arcar com todos os tributos e contribuições que sejam devidos em decorrência do presente contratos ou de sua execução, obrigando-se a ressarcir a **CONTRATANTE** caso venha ela ser demandada em razão do descumprimento desta cláusula.

3.12. Adquirir os gêneros alimentícios na quantidade e qualidade necessários ao preparo das refeições.

3.13. Preparar e distribuir os alimentos em utensílios apropriados dentro das melhores práticas de higiene e conservação.

3.14. Manter as atividades do restaurante e a prestação dos serviços sob permanente orientação de profissional nutricionista devidamente habilitado e por ela contratado, a quem caberá criar os cardápios e zelar para que sejam servidas refeições balanceadas;



3.15. Manter o restaurante em funcionamento, nos dias e horários estabelecidos, cuidando para que não faltem nenhum dos itens constantes do cardápio do dia.

3.16. Conservar todos os alimentos adquiridos para o preparo das refeições e manter os estoques dos gêneros alimentícios e materiais necessários ao funcionamento do restaurante;

3.17. Coletar, diariamente, amostras de todas os pratos servidos nas diversas refeições e lanches em recipientes devidamente higienizados e mantê-los sob condições adequadas de refrigeração, por um período de 48 horas ficando a disposição da CONTRATANTE para a realização de análises microbiológicas.

3.18. Manter todos os funcionários devidamente uniformizados, atendendo as normas técnicas requeridas pela atividade;

3.19. Fornecer produtos e materiais de limpeza adequados e aprovados para a atividade;

3.20. Manter todas as áreas do restaurante (cozinha, área de distribuição, depósitos, salões, banheiros internos) limpas e higienizadas;

3.21. Manter a equipe treinada no que diz respeito a higiene no trabalho e pessoal;

3.22. Manter as mesas e demais itens do mobiliário do restaurante/refeitório limpos e higienizados, imediatamente após sua desocupação, seja nos horários destinados ao fornecimento de lanches ou no de refeições;

3.23. Retirar diariamente o lixo resultante de suas atividades, destinando-o de forma adequada e de acordo com os critérios e horários estabelecidos pela CONTRATANTE e em estrita obediência ao disposto na **Lei nº 12.305, de 2 de agosto de 2010** (Lei de Resíduos Sólidos), sendo certo que será responsável por qualquer prejuízo suportado pela **CONTRATANTE** decorrente da inobservância dessa obrigação;

3.24. Responsabilizar-se pela manutenção conservação, guarda e uso adequado das instalações, máquinas, aparelhos e utensílios postos a sua disposição para sua utilização exclusiva nos preparos das refeições e lanches;

3.25 Indenizar a CONTRATANTE de quaisquer danos causados as suas instalações, moveis, equipamentos e utensílios, pela utilização inadequada, exceto os danos provenientes de desgaste normal;

3.26. Restituir os moveis, equipamentos e utensílios, nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, ao final do contrato, deixando as instalações em perfeitas condições de funcionamento, de modo a não ser interrompido o fornecimento de refeições e lanches;



3.27. Observar, quanto a composição dos pratos, a quantificação dos alimentos, distribuição das refeições e atendimento aos USUARIOS, o seguinte:

3.27.1. Prato principal (Carnes bovina, suína, peixes, aves ou embutidos) - Uma opção diária a ser servida pela CONTRATADA (Anexo I -uma porção por USUARIO);

3.27.2. Guarnição do prato principal - Pelo menos uma guarnição diária a ser servida livremente pelos USUARIOS; No caso de transportada (marmitas) a guarnição será servida pela CONTRATADA;

3.27.3. Arroz e feijão - Acompanhamentos diários colocados à disposição e servidos livre e diretamente pelos USUARIOS; No caso de refeições transportadas (marmitas) o arroz e o feijão serão servidos (acondicionados) pela CONTRATADA;

3.26.4. Saladas - A salada deverá ser servida diariamente, devendo ser composta de uma variedade de verdura ou legume conforme determinado no Anexo I e poderá ser servida livremente pelos usuários. No caso das refeições transportadas (marmitas), não será servida a salada;

3.28. Nas refeições servidas no restaurante, colocar todos os pratos a disposição dos empregados da **CONTRATANTE** ou de outros usuários por ela autorizados, em balcões de autosserviço ("self-service"), com exceção do prato principal) cuja distribuição será controlada pela CONTRATADA;

3.28. Colocar a disposição dos empregados da **CONTRATANTE** ou de outros usuários por ela autorizados, farinheira, saleiros, paliteiro, azeite e vinagre e guardanapos;

3.29. Observar no preparo do desjejum o disposto no Anexo I;

3.30. Substituir às suas expensas, imediatamente e dentro dos padrões de qualidade exigidos na presente contratação, os utensílios que porventura tenham sido quebrados ou inutilizados, tais como, talheres, cinzeiros, galheteiros, paliteiros, etc.;

3.31 Custear a manutenção de todos equipamentos utilizados na cozinha industrial para utilização no preparo das refeições objeto deste contrato.

3.32. Apresentar à **CONTRATANTE** as cópias das Fichas de Registros de Empregado relativa a todos os profissionais utilizados na prestação dos serviços e juntamente com a Nota Fiscal de Serviços, os comprovantes de recolhimentos de INSS e FGTS desses funcionários, sob pena de retenção do pagamento contratado até o cumprimento dessa obrigação.

3.33 - Substituir, no prazo de 48 horas contados da solicitação, qualquer dos profissionais por ela utilizados na prestação dos serviços contratados que, à critério exclusivo da **CONTRATANTE**, apresente conduta incompatível com suas normas internas ou em desacordo com o escopo desta contratação.

CLAUSULA QUARTA - DAS OBRIGACOES DA CONTRATANTE

Constituem obrigações da **CONTRATANTE**:

- 4.1. Nomear perante a **CONTRATADA**, preposto com o objetivo de supervisionar o estrito cumprimento deste contrato e o desenvolvimento dos trabalhos, como poderes de, sem exclusão de outros, aprovar ou rejeitar serviços e faturas; fazer vistorias na área da prestação de serviços; notificar e formalizar reclamações e solicitações da **CONTRATANTE**.
- 4.2. Fornecer, simultaneamente com o desenvolvimento dos trabalhos da **CONTRATADA**, instruções complementares que forem necessárias a perfeita execução deste **CONTRATO**;
- 4.3. Disponibilizar em favor da **CONTRATADA** local adequado e equipado com máquinas, móveis e utensílios necessários ao armazenamento, preparo, conservação dos alimentos e distribuição das refeições, sem ônus para a **CONTRATADA**
- 4.4. Fornecer à **CONTRATADA**, sem ônus, água, energia elétrica, instalações para uso de gás GLP e uma linha de telefone para chamadas locais, tudo para utilização no atendimento do objeto deste contrato e tendo em vista o atendimento aos destinatários finais dos serviços.
- 4.5. Proceder a substituição de lâmpadas e o reparo de todos os dispositivos e componentes das instalações elétricas do local destinado ao preparo das refeições, desde que, comprovadamente, os defeitos não decorram do mau uso pela **CONTRATADA**;
- 4.6. Realizar a dedetização periódica de todas as dependências utilizadas na prestação dos serviços, ou, ainda, sempre que tal providência se fizer necessária;
- 4.7. Permitir que os empregados da **CONTRATADA** utilizem o transporte por ela oferecido aos seus próprios empregados, sem ônus para a **CONTRATADA**, devendo esta providenciar a contratação de apólice de seguro de vida e acidentes pessoais em favor dos transportados;
- 4.8. Providenciar o meio de transporte de marmitas e desjejuns preparados pela **CONTRATADA** na cozinha industrial;
- 4.9. Fornecer o leite necessário às preparações de alimentos decorrentes da presente prestação de serviços.

CLAUSULA QUINTA - DA VISTORIA

- 5.1. A **CONTRATANTE** poderá, através de seu preposto ou órgão competente, vistoriar e solicitar as providências necessárias para que sejam cumpridas todas as



obrigações assumidas no presente instrumento, sendo-lhe garantido irrestrito acesso à cozinha e todas as demais áreas relacionadas à prestação dos serviços contratados.

5.2. As vistorias realizadas não exonerarão e nem substituem a CONTRATADA nas suas responsabilidades de fiscalizar, supervisionar e dirigir os serviços contratados, bem como garantir a sua boa execução e qualidade.

5.4. O preposto da CONTRATANTE notificará o preposto da CONTRATADA, sobre eventuais deficiências detectadas na execução dos serviços para a imediata correção das irregularidades indicadas;

CLAUSULA SEXTA - DA REMUNERACAO

6.1. Como única remuneração pelos serviços prestados, a CONTRATANTE pagará à CONTRATADA os preços por unidade servida, conforme previsto na tabela abaixo:

Subitem	Fornecimentos	UND	Preço unit. (R\$)
6.1.1	Refeições	Und	11,28
6.1.2	desjejum	Und	3,46

6.2. Os preços acima incluem salário do pessoal, encargos sociais, insumos necessários, ICMS, ISS, PIS, FINSOCIAL e outros impostos correlates, seguros e todos os custos diretos e indiretos, além da administração e lucro, e tudo o mais necessário, pelo que nenhum outro pagamento, reembolso ou compensação de qualquer natureza é devido pela CONTRATANTE a CONTRATADA em razão do objeto deste contrato.

CLAUSULA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

7.1. A CONTRATADA fará a medição diária do número de refeições e desjejuns que servir e, ao final de cada mês, apresentará para análise e aprovação pelo preposto da CONTRATANTE um *Boletim de Fechamento das Refeições Servidas*, que servirá de base de cálculo para estipulação dos valores de remuneração relativos àquele mês.

7.2. A CONTRATANTE efetuará os devidos pagamentos a CONTRATADA todo quinto dia útil do mês subsequente ao mês de fornecimento, após a aprovação de que trata a cláusula 7.1 supra.

CLAUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA E RESCISÃO

8.1. O presente Contrato tem vigência de 1(um) ano, com termo inicial em 20 de agosto de 2015 e término em 19 de agosto de 2016.

8.2. Findo o prazo acima estabelecido, as partes poderão renovar o presente contrato, que deverá ser formalizada por aditivo.



8.3. A CONTRATANTE poderá, a seu exclusivo critério, determinar a suspensão definitiva do fornecimento e dar por rescindido o presente Contrato, mediante pré-aviso de 60(sessenta) dias dirigido por escrito a CONTRATADA, sem prejuízo do pagamento das refeições já servidas em data anterior e ainda não pagas.

8.4. No caso de rescisão do Contrato por vontade exclusiva da CONTRATADA, esta deverá também dirigir, por escrito, pré-aviso de 60 (sessenta) dias a CONTRATANTE.

8.5. As partes convencionam que, em caso de rescisão por qualquer motivo:

a) A CONTRATADA deverá, imediatamente remover do local destinado ao preparo de refeições todo o seu pessoal, equipamentos e instalações de sua propriedade;

b) A CONTRATADA fara jus ao pagamento do valor dos fornecimentos já efetuados até a data da rescisão;

CLAUSULA NONA - DA CESSÃO

9.1. A CONTRATADA não poderá ceder ou transferir total ou parcialmente o presente contrato, sem o prévio consentimento escrito da CONTRATANTE.

CLAUSULA DEZ - FORÇA MAIOR

10.1. A parte que for impossibilitada de desempenhar suas obrigações no todo ou em parte, em decorrência de força maior, deverá notificar esse fato à outra, especificando sua natureza e extensão, ficando estabelecido que as obrigações da parte afetada que não puderem ser cumpridas em decorrência de ditas razões de força maior ficarão suspensas pelo tempo que estas perdurarem.

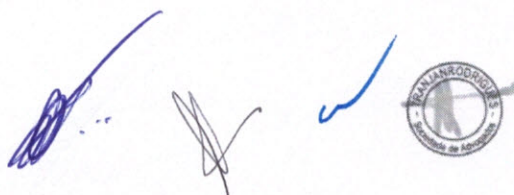
CLAUSULA ONZE- DA NOVAÇÃO

11.1. A não utilização pelas partes de qualquer dos direitos a elas assegurados no presente Contrato, ou a não aplicação de quaisquer sanções nele previstas, não importa em novação quanto a seus termos.

CLAUSULA DOZE - DOS DOCUMENTOS QUE O INTEGRAM ESTE CONTRATO

12.1. Fazem parte integrante do presente Contrato os documentos seguir relacionados:

- a) ANEXO I - Composição das refeições,
- b) ANEXO II - Horário de atendimento;
- c) ANEXO III - Termo de Vistoria (Cláusula 12.3)



12.2. Nenhum dos termos e condições contidos no Contrato e nos documentos que dele fazem parte, poderão ser alterados, omitidos ou dispensados, salvo com o consentimento expresso, por escrito, da CONTRATANTE;

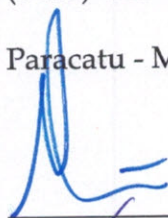
12.3. As partes realizarão vistoria conjunta na cozinha, refeitórios e equipamento que serão utilizados na prestação dos serviços contratados, registrando o resultado dessa vistoria, de forma minuciosa, em um termo que integrará o presente contrato na condição de Anexo III.

CLAUSULA TREZE - DO FORO

13.1. Com expressa renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, concordam as partes em eleger o foro da cidade de Paracatu - MG, para resolver as questões advindas do presente Contrato.

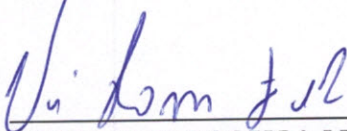
E por estarem assim justas e contratadas, as partes assinam o presente Contrato em 02 (duas) vias do mesmo teor, na presença de 2(duas) testemunhas.

Paracatu - MG, 20 de agosto de 2015.



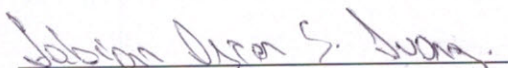
Dimoris de Carvalho

GENEZE SEMENTES S.A
CONTRATANTE

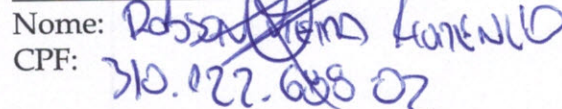


LEONARDO SOUSA NUNES - ME.
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:



Nome: Robson Oscar de Souza Junior
CPF 332.102.238.90.



Nome: Roberto Carlos Henrique
CPF: 310.122.688.02

**Marcelo
Rodrigues**

Assinado de forma digital por
Marcelo Rodrigues
DN: cn=Marcelo Rodrigues,
o=TRANJAN RODRIGUES
SOCIEDADE DE ADVOGADO, ou,
email=marcelorodrigues@tranjanr
odrigues.adv.br, c=BR
Dados: 2015.10.01 21:31:08 -03'00'

ANEXO 1

COMPOSICAO DAS REFEIÇÕES

REFEIÇÃO SALÃO

ITEM A SERVIR	CLASSIFICAÇÃO
Prato principal	Carne bovina, suína, aves, peixes, embutidos, hambúrguer, defumados, etc
Guarnição	Massa, legumes em geral, farofa, cremes, tortas, etc.
Salada	Hortaliças em geral
Arroz	Simples ou colorido
Feijao	Comum, tropeiro, etc

REFEIÇÃO TRANSPORTADA

ITEM A SERVIR	CLASSIFICAÇÃO
Prato principal	Carne bovina, suína, aves, peixes, embutidos, hambúrguer, defumados, etc
Guarnição	Massa, legumes em geral, farofa, cremes, tortas, etc.
Salada	Hortaliças em geral
Arroz	Simples ou colorido
Feijao	Comum, tropeiro, etc

DESJEJUM

Leite, café, pão francês, pão caseiro, bolo, pão de queijo, biscoito doce, biscoito sal.



ANEXO II

HORARIO DE ATENDIMENTO

SALÃO /SAFRISTA

Discriminação	Salão		Safrista	
	segunda a sexta	sáb./dom/feriado	segunda a sexta	sáb./dom/feriado
Almoço	11:30 as 13:00	11:30 as 13:00	11:30 as 13:00	11:30 as 13:00
Jantar	18:00 as 20:00	18:00 as 20:00	18:00 as 20:00	18:00 as 20:00
Desjejum	06:00 as 07:00	06:00 as 07:00	06:00 as 07:00	06:00 as 07:00

