



CONTRATO PARTICULAR DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Pelo presente instrumento particular e na melhor forma de direito, de um lado:

CONTRATANTE: **FEMEPE CAPTURA COMERCIO E INDUSTRIA DE PESCADOS LTDA**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º 10.013.491/0001-69 de IE n.º 255.757.107, com sede na Rua Henrique Dauer, n. 273, Bairro Barra do Rio, na cidade de Itajaí-SC, CEP 88.305-540, neste ato representada por seu representante legal;

CONTRATADA: **NG RESTAURANTES EMPRESARIAIS LTDA.**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob n.º 35.345.267/0001-03 e Inscrição Estadual n.º 260.295.540, estabelecida na Rua Alfredo Esser, n.º 580, apt. 102, Bloco A, CEP 88310-370, bairro Cordeiros, na cidade de Itajaí-SC, neste ato representada por seus procuradores legais infra-assinados.

As partes acima identificadas têm, entre si, justo e contratado o presente Contrato Particular de Prestação de Serviços de Fornecimento de Refeições, para efetivar a Operação e Gestão do Restaurante dos funcionários e terceirizados da CONTRATANTE, que reger-se-á pelas cláusulas seguintes e pelas condições descritas no presente.

DO OBJETO DO CONTRATO

Cláusula Primeira: O objeto do presente contrato é o fornecimento de alimentação, preparada pela CONTRATADA, sob o padrão alimentar, horários e demais condições definidas no presente instrumento, aos funcionários, dirigentes e demais pessoas indicadas pela CONTRATANTE, utilizando-se, para tanto, das instalações cedidas pela CONTRATANTE, no endereço da sua sede social.

Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net



DO HORÁRIO E QUANTIDADES DAS REFEIÇÕES

Cláusula Segunda: As refeições produzidas pela CONTRATADA serão servidas de acordo com a tabela do Anexo I.

Cláusula Terceira: Caso a CONTRATANTE desejar o fornecimento de refeições extras e/ou em horário diferente da tabela descrita no Anexo I, deverá informar à CONTRATADA, com, , no mínimo 12 (doze) horas de antecedência, sendo que tais refeições terão 25% (vinte e cinco por cento) de acréscimo ao seu preço unitário, respeitando-se a quantidade mínima de pedidos de serviços, conforme tabela do Anexo II.

Parágrafo Único: Se houver troca da data de feriado, pela CONTRATANTE, não incidirá o adicional disposto no *caput*.

Cláusula Quarta: A qualidade e quantidade dos produtos necessários à elaboração das refeições diárias informadas pela CONTRATANTE são de inteira responsabilidade da CONTRATADA, que se compromete a realizar o fornecimento de alimentos com altos padrões de qualidade e higiene, em observância aos padrões exigidos pela legislação vigente e com base nas diretrizes dos órgãos de fiscalização.

Cláusula Quinta: O responsável indicado pela CONTRATANTE terá livre acesso às dependências do restaurante para avaliar a higiene e o zelo pelos alimentos e instalações, o que não isenta a total responsabilidade da CONTRATADA.

DO CONTROLE DAS REFEIÇÕES

Cláusula Sexta: O controle das refeições será feito, pela CONTRATANTE, por meio de pedido diário encaminhado por e-mail, respeitando as quantidades mínimas contratuais dispostas no Anexo I.

Cláusula Sétima: A CONTRATANTE poderá conferir o número de refeições fornecidas diariamente por meio do relatório do sistema de controle de faturamento com crachá ou recolhimento de vales numerados ou qualquer outra forma de controle.



Cláusula Oitava: Deverá haver o comparativo diário entre o meio de controle de refeições recebidas pela CONTRATANTE e o meio de controle de refeições fornecidas pela CONTRATADA, a fim de que seja averiguada a lisura do cumprimento das obrigações e, assim, possibilitar a contagem que servirá como base das notas necessárias para o faturamento.

Cláusula Nona: Para efeito de faturamento as notas deverão ser emitidas de acordo com o volume diário mutuamente apurado na cláusula anterior.

Cláusula Décima: A CONTRATANTE poderá distribuir vales especiais destinados aos seus visitantes e/ou convidados, sem que seja cobrado qualquer valor adicional.

Parágrafo Único: Sempre que ocorrer o citado na presente cláusula, o restaurante deverá ser avisado para preparação das refeições excedentes.

DO PREÇO DA REFEIÇÃO E DEMAIS PRODUTOS SERVIDOS

Cláusula Décima Primeira: A CONTRATADA cobrará pelo fornecimento de alimentação objeto deste contrato os preços constantes no Anexo III, definidos conforme a quantidade de refeições e demais preparações servidas no dia. Tais preços correspondem ao pagamento integral do objeto do presente contrato, estando neles incluídos, exemplificada e não limitativamente: matéria prima, transporte de insumos e de pessoal, mão-de-obra, encargos sociais e trabalhistas, tributos e outros benefícios ou equipamentos concedidos pela CONTRATADA aos seus funcionários.

DA FORMA DE PAGAMENTO

Cláusula Décima Segunda As refeições servidas, objeto do presente contrato, serão medidas diariamente e seu faturamento será quinzenal, da seguinte forma:

MEDIÇÃO	FATURAMENTO QUINZENAL	PRAZO	PAGAMENTOS
Diária	DE 01 A 15	05 DIAS	DIA 20
Diária	DE 16 A 30/31	05 DIAS	DIA 05



Cláusula Décima Terceira: Os valores constantes nas notas fiscais apresentadas serão pagos pela CONTRATANTE diretamente à CONTRATADA, de acordo com os períodos medidos, nos dias estipulados na tabela acima.

Cláusula Décima Quarta: Na hipótese de atraso dos pagamentos das faturas quinzenais, serão acrescidos juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, *pro rata die*, e aplicação de multa de 2% (dois por cento).

Cláusula Décima Quinta: Fica a CONTRATANTE, desde logo, advertida que em caso de mora no pagamento por mais de 30 (trinta) dias, será encaminhada a nota fiscal e demais documentos para o Tabelionato de Notas e Protestos de Títulos, ficando a CONTRATANTE obrigada pelo pagamento das custas e emolumentos.

DO REAJUSTE DE PREÇO

Cláusula Décima Sexta: Os valores sofrerão reajuste periódico anual, sempre no mês de aniversário de contrato, o reajuste é composto de 60% (sessenta por cento) de IPCA e 40% (quarenta por cento) será reajustado mediante aplicação dos índices de reajuste salarial da categoria, determinados em dissídio, convenção ou acordo coletivo de trabalho.

DA REFEIÇÃO

Cláusula Décima Sétima: Cada refeição do padrão Estação Gourmet de almoço será composta de acordo com o previsto na tabela de incidência do Anexo IV, V, VI e VII.

Cláusula Décima Oitava: O cardápio deverá ser elaborado mensalmente pela CONTRATADA, assinado por uma nutricionista e entregue à CONTRATANTE até 30 (trinta) dias do mês anterior à sua vigência, para que esta dê sua anuência. O referido cardápio será exposto semanalmente aos comensais, através dos meios de comunicação interna da CONTRATANTE.

Cláusula Décima Nona: A elaboração do cardápio mensal dos serviços deverá seguir a tabela de incidências descritas nos Anexos IV, V, VI e VII.



Parágrafo Primeiro: A CONTRATADA se compromete a preparar as refeições em conformidade com o padrão de cardápio apresentado à CONTRATANTE, salvo motivo de caso fortuito ou força maior.

Parágrafo Segundo: A CONTRATADA se compromete a manter a qualidade e perfeita organização e higiene das refeições fornecidas, da cozinha e do refeitório, que devem atender aos padrões de controle sanitário, observando rigorosamente as determinações legais e contratuais no seu preparo.

Parágrafo Terceiro. Durante a vigência do presente Contrato, a CONTRATANTE reserva-se no direito de realizar, a qualquer tempo, vistorias nas dependências da cozinha e do refeitório, independentemente de aviso prévio ou de autorização da CONTRATADA. Verificada, em tais fiscalizações, qualquer infração ou descumprimento dos padrões de higiene e organização contratualmente exigidos - incluindo, mas não se limitando, à presença de produtos vencidos, ao inadequado acondicionamento de gêneros alimentícios, bem como à ausência de higienização de equipamentos e ambientes - será aplicada, de pleno direito, multa diária no valor de R\$ 700,00 (setecentos reais), calculada *pro rata die*. Tal penalidade incidirá sem prejuízo da prerrogativa da CONTRATANTE de promover a imediata resolução do Contrato, nos termos da lei, em razão do inadimplemento contratual imputável à CONTRATADA.

Cláusula Vigésima: Eventuais alterações no padrão dos serviços prestados deverão considerar o equilíbrio econômico em concordância com a Tabela de Incidências e Gramagem previstas nos Anexos IV, V, VI e VII, devendo ser efetivada por aditivo a este contrato.

Cláusula Vigésima Primeira: Deverá ser criado um comitê de restaurante mensal, onde participarão sempre um membro da CONTRATADA e um da CONTRATANTE, respeitando sempre o padrão de incidências do serviço, as cláusulas e anexos do presente contrato.

Cláusula Vigésima Segunda: A CONTRATADA poderá, a pedido da CONTRATANTE, preparar dietas especiais, desde que fundadas em expressa orientação médica e compatíveis com o padrão do serviço e do custo estabelecido neste contrato, sem qualquer majoração no preço.



DOS EVENTOS

Cláusula Vigésima Terceira: A CONTRATADA realizará, durante cada ano de vigência do contrato, 12 (doze) eventos temáticos, sem qualquer custo adicional, conforme sugestões Anexo VIII.

Cláusula Vigésima Quarta: Caso seja necessário o fornecimento de refeições em um evento específico e/ou fornecimento de cardápio particularizado (carnes, guarnições, saladas, bebidas e sobremesas nobres/elaboradas), músicos, decoração típica ou intervenção cênica, a CONTRATADA informará orçamento para aprovação prévia da CONTRATANTE.

DOS EQUIPAMENTOS

Cláusula Vigésima Quinta: A empresa CONTRATADA equipará o refeitório com os equipamentos e utensílios necessários ao perfeito funcionamento do objeto deste contrato, constantes no Anexo VIII, sendo cedidos em caráter de comodato, ou seja, sem qualquer custo adicional. Além disso, a CONTRATADA também utilizará os equipamentos e utensílios existentes na sede da CONTRATANTE, dispostos no Anexo IX.

Parágrafo primeiro: A CONTRATANTE deverá, ao término do presente contrato, devolver os equipamentos e utensílios do Anexo VIII em até 15 (quinze) dias após notificação formal, sob pena do pagamento de um valor diário de aluguel na ordem de R\$ 500,00 por dia.

Parágrafo segundo: A CONTRATADA deverá manter, em condições de trabalho e higiene, máquinas e ferramentas para a realização dos serviços, bem como zelar pela conservação de todos os equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE;

Cláusula Vigésima Sexta: Fica estabelecido que os equipamentos e mobiliários investidos pela CONTRATADA no início do presente contrato, após 60 (sessenta) meses transcorridos do contrato vigente, passarão a ser de propriedade da CONTRATANTE.

Cláusula Vigésima Sétima: Na hipótese de não cumprimento da cláusula acima, seja pelo perecimento dos equipamentos, seja por sua remoção não autorizada, incidirá, em desfavor da CONTRATADA, penalidade correspondente ao custo de reposição dos equipamentos faltantes.



DOS FUNCIONÁRIOS DA CONTRATADA

Cláusula Vigésima Oitava: Todos os funcionários da CONTRATADA e qualquer pessoa relacionada com o funcionamento do refeitório deverão obedecer rigorosamente à disciplina interna da CONTRATANTE, especialmente no que concerne à entrada e saída, e à movimentação interna de pessoas, equipamentos e suprimentos, ficando vedado o trânsito ou a permanência em outra dependência do estabelecimento da CONTRATANTE diversa daquela de suas atividades.

Parágrafo Único: Deverá a CONTRATADA cumprir e agir de acordo com todas as normas e diretrizes internas de funcionamento da CONTRATANTE, controlando e diligenciando para que os seus empregados/prepostos ajam na execução dos serviços contratados com atenção e urbanidade; bem como substituindo, mediante solicitação da CONTRATANTE, qualquer empregado ou preposto cuja conduta seja alegada inconveniente.

Cláusula Vigésima Nona: Fica expressamente esclarecido que a CONTRATADA é a única empregadora de todo e qualquer empregado e ou preposto que utilizar para a execução dos serviços, inexistindo vínculo de qualquer natureza entre esses empregados e ou preposto com a CONTRATANTE. Fica a CONTRATADA com a total responsabilidade por encargos e processos judiciais que ocorrerem durante o período deste contrato com qualquer dos seus funcionários, isentando assim a CONTRATANTE de quaisquer ônus trabalhistas, previdenciários e afins.

Parágrafo Primeiro: É da responsabilidade da CONTRATADA o fornecimento e disponibilização do correspondente treinamento para uso de EPIs e EPCs, conforme necessidade do local de efetivação dos serviços e Programa de Prevenção de Riscos Ambientais da CONTRATANTE, a serem obedecidos na íntegra e comprovados à CONTRATANTE sempre que requisitado.

Parágrafo Segundo: Cabe à CONTRATADA providenciar a realização dos exames médicos admissionais, periódicos e demissionais de seus funcionários, conforme determinação legal.

Parágrafo Terceiro: Cumprir à CONTRATADA disponibilizar e/ ou arcar com todas as despesas de seus empregados/ prepostos referentes a transporte, estadia e alimentação.



Cláusula Trigésima: Fica proibida a admissão de funcionários da CONTRATADA, por parte da CONTRATANTE, assim como de funcionários da CONTRATANTE pela CONTRATADA, seja por demissão por iniciativa do empregador ou por pedido de demissão voluntária, pelo período de 03 (três) meses, contados da data de desligamento anotado na sua CTPS.

Parágrafo Único: Em caso de descumprimento do disposto na cláusula acima, a parte infratora deverá pagar à outra parte, uma multa correspondente ao valor do salário do funcionário que foi contratado, multiplicado pela quantidade de meses que falta para cumprir o período indicado no *caput*.

DAS RESPONSABILIDADES DAS PARTES

Cláusula Trigésima Primeira: As partes deverão, por suas contas, fornecer e/ou cumprir com as obrigações descritas no Anexo XI, arcando cada uma com as respectivas despesas, nas proporções apontadas.

Cláusula Trigésima Segunda: A CONTRATADA se obriga a respeitar e atender todas as leis federais, estaduais e municipais, aplicáveis à sua atividade, bem como satisfazer por sua conta exclusiva quaisquer exigências legais decorrentes da execução deste contrato. Correrão por conta da CONTRATADA todas e quaisquer multas ou penalidades que venham a ser aplicadas pelas autoridades competentes desde que oriundas da execução deste contrato.

Cláusula Trigésima Terceira: A CONTRATADA receberá a área total do refeitório em plenas condições de uso e higiene, obrigando-se a mantê-la sob tal forma durante a contratualidade e, quando da rescisão do contrato, entregar o local nas mesmas condições de recebimento.

DA VIGÊNCIA E TÉRMINO

Cláusula Trigésima Quarta: O presente contrato vigorará por prazo de 36 meses, iniciando sua vigência em 01/11/2025.

Parágrafo Primeiro: Ocorrendo o transcurso do prazo do presente contrato sem manifestação expressa no sentido de oposição à continuidade da relação jurídica, o presente instrumento

Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net



passará a vigorar por prazo indeterminado, com a consequente aplicação do reajuste anual convencionado.

Parágrafo Segundo: Caso totalize 60 meses de contrato, os equipamentos investidos pela CONTRATADA, apresentados no Anexo VIII no início das operações, passarão a ser de propriedade integral da CONTRATANTE.

Cláusula Trigésima Quinta: Ao longo da vigência por prazo indeterminado o presente contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação por escrito pelo interessado, concedendo às partes prazo prévio de 30 (trinta) dias.

Cláusula Trigésima Sexta: A falta de aviso prévio de 30 (trinta) dias para rescisão contratual sujeitará a parte infratora ao pagamento a outra parte, do valor correspondente aos serviços que seriam prestados no período do aviso, utilizando como parâmetro desta cobrança o faturamento do último mês.

Cláusula Trigésima Sétima: O presente contrato poderá ser rescindido de pleno direito, sem prejuízo das importâncias devidas, independente de aviso prévio, nas seguintes hipóteses:

- a) Recuperação judicial, falência ou liquidação extrajudicial de qualquer uma das partes;
- b) Circunstâncias provocadas pelas partes ou por terceiros, que possam a vir a desencadear um estado de insolvência em qualquer das partes.
- c) Em razão do atraso no pagamento, por mais de 30 (trinta) dias, de qualquer parcela por parte da CONTRATANTE, desde que haja prévia notificação. Ocorrendo essa hipótese, a CONTRATADA terá a opção de rescindir o contrato, ou aceitar a purgação da mora pela CONTRATANTE.
- d) O não cumprimento de quaisquer das cláusulas e condições do presente contrato, desde que não remediado dentro de 30 (trinta) dias, a contar do envio pela parte prejudicada à infratora da notificação de tal evento.o.

Cláusula Trigésima Oitava: A parte que rescindir o presente contrato antes do término da sua vigência inicial, ou seja, enquanto estiver vigendo por prazo determinado, sem que a outra parte tenha deixado de cumprir alguma cláusula deste instrumento, incorrerá em uma multa contratual,



compensatória, equivalente a 1 faturamento baseado na média dos 3 (três) últimos faturamentos mensais.

ASPECTOS TRABALHISTAS E TRIBUTÁRIOS

Cláusula Trigésima Nona: O presente contrato detém caráter integralmente civil, razão pela qual todas as responsabilidades e encargos, em caráter tributário, previdenciário e trabalhista, que vierem a surgir em decorrência do relacionamento entre a CONTRATADA e os profissionais por esta mobilizados para a execução do fornecimento de alimentação serão de sua exclusiva responsabilidade.

Cláusula Quadragésima: Todos os funcionários, técnicos e demais trabalhadores utilizados no presente fornecimento de alimentação, inclusive eventuais terceirizados, estarão sob responsabilidade integral e exclusiva da CONTRATADA, ficando a CONTRATANTE totalmente isenta de quaisquer responsabilidades tributárias, previdenciárias e trabalhistas relacionadas àqueles, principalmente quanto a eventuais acidentes de trabalho (CAT).

Cláusula Quadragésima Primeira: A CONTRATADA deverá fiscalizar e fazer com que seus operários, técnicos e funcionários observem e cumpram rigorosamente as normas legais inerentes à Segurança e Proteção da prestação de serviços, horários, locais de repouso, refeições, trânsito, vestimentas e utilização de equipamentos de proteção individual.

Cláusula Quadragésima Segunda: Fica absolutamente garantido, pela CONTRATADA, o compromisso de, em caso de ocorrência de qualquer procedimento administrativo ou demanda judicial em face da CONTRATANTE, especialmente quando propostas por seus funcionários diretos e/ou indiretos, tomar espontaneamente e de imediato todas as providências possíveis e necessárias para fins de obter a exclusão desta última do respectivo polo passivo. Ainda nesse contexto, obriga-se a assumir a responsabilidade direta pelos pagamentos a quem de direito ou, em caso de comprovada impossibilidade de fazê-lo, a reembolsar a CONTRATANTE das despesas comprovadamente suportadas em sua defesa, a exemplo de, mas não restrito a, custas judiciais, honorários advocatícios e pagamentos/indenizações propriamente ditos.



DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Cláusula Quadragésima Terceira: Qualquer omissão, concessão ou tolerância por qualquer das Partes em exercer os direitos a ela atribuídos nos termos deste Contrato não constituirá higieneuma renúncia a tais direitos, nem prejudicará a faculdade de a Parte prejudicada vir a exercê-los a qualquer tempo.

Cláusula Quadragésima Quarta: O presente contrato tem natureza exclusivamente civil, não estabelecendo, de forma alguma, vinculação trabalhista entre os funcionários da CONTRATADA e a CONTRATANTE, nem tampouco entre os empregados da CONTRATANTE e da CONTRATADA, arcando cada qual com seus respectivos encargos trabalhistas, sociais e previdenciários devidos.

Cláusula Quadragésima Quinta: Todo e qualquer fornecimento solicitado pela CONTRATANTE que não aqueles objeto do presente contrato, será acordado por escrito em aditivo contratual.

Cláusula Quadragésima Sexta: No caso de férias coletivas ou feriados prolongados aos funcionários da CONTRATANTE, esta se obriga a comunicar esse fato por escrito à CONTRATADA no período mínimo de 30 (trinta) dias de antecedência.

Cláusula Quadragésima Sétima: Na hipótese de redução acima de 10% (dez por cento) do número de serviços do dia, em razão de dispensa de turno/setor, linha de produção, greve ou paralisações, entre outros motivos da CONTRATANTE, sem que haja prévia comunicação por escrito, de no mínimo 12 (doze) horas de antecedência, será utilizado, para base de faturamento do dia, a quantidade de refeições correspondente ao último dia útil anterior ao ocorrido, independente de terem sido ou não consumidos.

Cláusula Quadragésima Oitava: Ocorrendo inadimplência nos pagamentos dos fornecimentos, em período superior a 30 (trinta) dias do vencimento, a CONTRATADA poderá, mediante prévia notificação, suspender suas operações até que seja regularizado o referido pagamento.



DA POLÍTICA ANTICORRUPÇÃO - LEI FEDERAL nº 12.846/13

Cláusula Quadragésima Nona: A CONTRATADA se obriga, sob as penas previstas no contrato e na legislação aplicável, a observar e cumprir rigorosamente todas as leis cabíveis, incluindo, mas não se limitando à legislação brasileira anticorrupção, a legislação brasileira contra a lavagem de dinheiro, assim como as normas e exigências constantes das políticas internas da CONTRATANTE.

Parágrafo Primeiro - A CONTRATADA declara e garante que não se encontra, assim como seus representantes, administradores, diretores, conselheiros, sócios ou acionistas, assessores, consultores, direta ou indiretamente (i) sob investigação em virtude de denúncias de suborno e/ou corrupção; (ii) no curso de um processo judicial e/ou administrativo ou foi condenada ou indiciada sob a acusação de corrupção ou suborno; (iii) suspeita de práticas de terrorismo e/ou lavagem de dinheiro por qualquer entidade governamental; e (iv) sujeita à restrições ou sanções econômicas e de negócios por qualquer entidade governamental.

Parágrafo Segundo - O não cumprimento pela CONTRATADA das leis anticorrupção será considerado uma infração grave ao presente instrumento e conferirá à CONTRATANTE o direito de, agindo de boa-fé, declarar rescindido imediatamente o contrato.

DA PROTEÇÃO DOS DADOS PESSOAIS - LEI Nº 13.709/2018

Cláusula Quinquagésima: No desenvolvimento de quaisquer atividades relacionadas com a execução do contrato, as partes, em comum acordo, se submetem ao cumprimento dos deveres e obrigações referentes à proteção de dados pessoais e se obrigam a tratá-los de acordo com a legislação vigente aplicável, incluindo, mas não se limitando, à Lei nº 12.965, de 23 de abril de 2014 e Decreto nº 8.771, de 11 de maio de 2016 (“Marco Civil da Internet”) e à Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (“Lei Geral de Proteção de Dados” ou “LGPD”), no que couber e conforme aplicável.

Parágrafo Primeiro - As partes estão obrigadas a um dever de confidencialidade e sigilo relativo a todos os dados pessoais que tenha acesso por virtude do presente contrato, devendo ainda assegurar-se de que os seus colaboradores, no exercício de suas funções, que tenham acesso ou conhecimento desses dados, estejam obrigados ao sigilo profissional.



Parágrafo Segundo - As partes obrigam-se a:

1. Tratar e usar os dados pessoais nos termos legalmente permitidos, em especial recolhendo, registrando, organizando, conservando, consultando ou transmitindo os mesmos, apenas e somente nos casos em que o seu titular tenha dado o consentimento inequívoco ou nos restantes legalmente previstos.
2. Assegurar que os respetivos colaboradores ou os prestadores de serviços externos por si contratados e que venham a ter acesso a dados pessoais no contexto do contrato cumprem as disposições legais aplicáveis em matéria de proteção de dados pessoais, designadamente, não cedendo ou divulgando tais dados a terceiros, nem deles fazendo uso para quaisquer fins que não os estritamente consentidos pelos respetivos titulares.
3. Assegurar e resguardar os direitos de todos os titulares de dados previstos no artigo 18 da Lei nº 13.709/2018.

Parágrafo Quarto

1. A CONTRATADA poderá manter e tratar os dados pessoais dos titulares de dados vinculados à CONTRATANTE durante todo o período em que eles forem pertinentes ao alcance das finalidades listadas neste termo. Dados pessoais anonimizados, sem possibilidade de associação ao indivíduo, poderão ser mantidos por período indefinido.
2. A CONTRATANTE poderá solicitar via e-mail ou correspondência à CONTRATADA, a qualquer momento, que sejam eliminados os dados pessoais não anonimizados referente aos titulares de dados a ela vinculado.

DOS ANEXOS

Cláusula Quinquagésima Primeira: Fazem parte integrante e indissociável do presente contrato os seguintes anexos:

- Anexo I – Detalhes dos serviços;
- Anexo II – Volumes mínimos;
- Anexo III – Preços dos produtos fornecidos;
- Anexo IV – Tabela de incidências (acompanhamentos);
- Anexo V – Tabela de incidências (proteínas);
- Anexo VI – Tabela de incidências (guarnições);



- Anexo VII – Tabela de incidências (desjejum);
- Anexo VIII – Tabela de sugestão de eventos mensais;
- Anexo IX – Equipamentos CONTRATADA;
- Anexo X – Equipamentos CONTRATANTE;
- Anexo XI – Responsabilidade das partes;
- Anexo XII – Check Lista de qualidade;

DA SUCESSÃO E FORO

Cláusula Quinquagésima Segunda: Este contrato obriga as partes e seus eventuais sucessores, a qualquer título.

Cláusula Quinquagésima Terceira: As partes elegem o foro da cidade de Itajaí-SC, para dirimir todas e quaisquer questões oriundas do presente contrato, com expressa renúncia a qualquer outro, por mais privilegiado que o seja, conferindo ao presente força de título executivo extrajudicial, nos termos do art. 784, III, do atual código de Processo Civil

E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual forma e teor na presença das 2 (duas) testemunhas abaixo.

Itajaí (SC), 30 de Setembro de 2025.

FEMEPE CAPTURA COMERCIO E INDUSTRIA DE PESCADOS LTDA

NG RESTAURANTES EMPRESARIAIS LTDA
Andreia Villani

1. TESTEMUNHA

1. TESTEMUNHA

Nome:
CPF n.º:

Nome:
CPF n.º:

Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net



ANEXO I

DETALHES DOS SERVIÇOS COM VOLUMES MÍNIMOS DE FATURAMENTO

Serviço	Quantidade	Frequência	Horários
Desjejum	30	2° a 6°	A combinar
Almoço	50	2° a 6°	11:00 as 13:00
Jantar prato único	Acima de 20	Cfme demanda	A Combinar
Lanches HE	Até 19	Cfme demanda	A Combinar
Térmica café litro	Cfme demanda	2° a 6°	A Combinar

ANEXO II

VOLUMES MÍNIMOS PARA FATURAMENTO FINAIS DE SEMANA E FERIADOS

Serviço	Pedido mínimo
Almoço	30
Lanche HE	10
Jantar prato único	30

ANEXO III

PREÇO DOS PRODUTOS FORNECIDOS

Serviço	Preço
Desjejum	R\$ 7,28
Refeição (almoço/jantar/ceia) 12 incidências bovina/mês	R\$ 22,79
Lanche HE ou jantar prato único	R\$ 24,97
Térmica café c/leite litro (marca 3 corações/melita/caboclo)	R\$ 8,87
Térmica café c/leite litro (marca bom jesus ou similar)	R\$ 6,98

Serviços em domingos ou feriados tem acréscimo de 25% sobre o valor acima.



ANEXO IV

TABELA DE INCIDENCIAS: ACOMPANHAMENTOS

Composição	tipos	incidência	classificação	preparo	serviço
Saladas	03	21	Verduras, Legumes, folhosas e grãos.	In-natura, raladas, mix e Cozidas	Livre
Arroz	01	21	Parboilizado	Cozido	Livre
Feijão	02	17 04	Preto Carioca	Cozido	Livre
Sobremesas	01	17 04	Doces, Frutas da época	Elaborado Inteiras/fatiadas	Porcionado
Bebida	01 01	21 21	Suco Cafézinho cortesia	Em pó	Livre
Ilha de temperos	04	21	Vinagre, Sal, Molho de pimenta, Shoyo		Livre
Descartáveis	03	21	Copos, palito de dente, Guardanapos.		Livre



ANEXO V

TABELA DE INCIDÊNCIAS: PROTEÍNAS

CATEGORIAS CORTES		EMBUTIDOS PROCESSADOS	E/OU	COMPOSTOS
Bovina 12	Bife - 2x	Almôndega		Lasanha/ Panqueca
	(2ª) Peça - 2x			
	Cubos/lscas - 2x	1x	2x	Escondidinho/
Aves 13	Moida - 3x	Nuggets/ Steak		Lasanha/ Panqueca/ Bolinho
	sem osso - 6x			
	com osso - 3x	2x		2 x
Suíno 12	Bife - 2x	Linguiça toscana/ calabresa		Linguiça Lasanha/ Entreveiro/ Feijoada
	Peça - 3x			
	Cubos/lscas - 3x	2 x	2 x	
Peixe - 2 (Merluza/ Pescado/ similares)	Filé - 2x	-		-
Víceras - 3	Fígado/moela/dobradinha-			-

- Ovos diários funcionam como terceira proteína.
- 2 incidências diárias sendo 90gr in natura cada porção.
- Tabela para 21 dias úteis no mês.



ANEXO VI

TABELA DE INCIDÊNCIAS: GUARNIÇÕES

Prato principal	Classificação	Preparo	Serviço
Massas	A	Espaguete, Penne, Fusili	Livre
Batatas	A	Sautê, Purê, maionese	Livre
Batata doce	A	Caramelada, sautê, purê	Livre
Aipim	A	Sautê, purê	Livre
Polenta	B	Cremona, frita	Livre
Creme	B	Milho	Livre
Bolinho	B	Arroz	Livre
Farofa	B	Diversos	Livre
Pirão	B	Peixe	Livre
Abóbora	B	Quibebe	Livre
Legumes	B	Jardineira, refogado, manteiga, virado, orégano, sautê, gratinado	Livre
Arroz	A	Temperado	Livre

- 2 incidências diárias.



ANEXO VII

LANCHES HE

- ✓ Suco em pó 300ml;
- ✓ 01 lanche tipo X completo milho/ervilha/palha/tomate/catchup/maionese (X-salada, x-frango, X-egg ou Hot dog);

PRATO ÚNICO

- ✓ Suco em pó 300ml;
- ✓ Risoto, carreteiro, macarrão a bolonhesa

* Opção de refrigerante 2litros cobrado separadamente;



ANEXO VIII

SERVIÇOS E EVENTOS MENSAIS

12 eventos temáticos anuais: Calendário e decoração a ser definido em conjunto.



ANEXO IX

EQUIPAMENTOS: CONTRATADA

Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net



ANEXO X

EQUIPAMENTOS: CONTRATANTE

*Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net*



ANEXO XI

RESPONSABILIDADE DAS PARTES

RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES	CLIENTE	NG
Água Potável (para consumo e preparo dos alimentos)	100%	0%
Análise de potabilidade da água	100%	0%
Análises microbiológicas em caso de suspeita de DTA	0%	100%
Armazenagem/transporte de gêneros	0%	100%
Auditoria de qualidade	50%	50%
Ceder todas as áreas necessárias ao fornecimento de alimentação adequadas às normas da ANVISA	100%	0%
Compra e reposição de papel toalha, sabonetes e/ou material higiênico sanitário para banheiros e lavabos localizados no restaurante.	100%	0%
Desintetização e desratização do restaurante	100%	0%
Energia elétrica	100%	0%
Gás	100%	0%
Internet	100%	0%
Limpeza cozinha/salão, acima de 1,80 metros altura	100%	0%
Limpeza cozinha/salão, até 1,80 metros altura	0%	100%
Limpeza das áreas de acesso do restaurante	100%	0%
Limpeza de caixa d'água	100%	0%
Limpeza de caixa de gordura	100%	0%
Limpeza de dutos de exaustão e todos os insumos pertinentes	0%	100%
Limpeza de sanitários e vestiários	100%	0%
Compra de material de higiene e limpeza dos sanitários e vestiários dos colaboradores da NG	0%	100%
Limpeza de vidros externos	100%	0%
Limpeza de vidros internos	0%	100%
Limpeza mesas e cadeiras salão	0%	100%
Local para depósito de lixo e remoção dos resíduos para fora da planta	100%	0%
Manter Nutricionista responsável técnica pelo Contrato, certificada pelo Conselho Regional de Nutrição	0%	100%
Manutenção predial do restaurante e cozinha (civil, elétrica e hidráulica)	100%	0%
Manutenção técnica preventiva e corretiva dos equipamentos do cliente, ressalvada a hipótese de mau uso	100%	0%
Manutenção técnica preventiva e corretiva dos equipamentos do fornecedor	0%	100%
Manutenção, instalação e atualização de softwears de catracas de acesso	100%	0%
Pagamento de todos os tributos, taxas ou tarifas municipais, estaduais ou federais ou incidentes sobre o imóvel onde encontra-se o restaurante, tais como IPTU, TAXA de LIXO, ALVÁRAS.	100%	0%
PPRA/PCMSO	0%	100%
Recarga de extintores	100%	0%
Investimentos em Ambientação, equipamentos e mobiliários dos restaurantes	0%	100%
Reposição de utensílios de cozinha e distribuição	0%	100%
Retirada do lixo seco e orgânico até a casa de lixo	0%	100%
Salários, encargos sociais e benefícios dos colaboradores NG	0%	100%
Sanitário/Vestiário/Armário dos funcionários do fornecedor	100%	0%
Transporte de funcionários da Nutri Gourmet	0%	100%



Uniformes e EPI's

0%

100%

Nutri Gourmet Restaurantes Empresariais
Rua Hildo Silva, 228 • Sala A • Barra do Rio • Itajaí/SC
CEP: 88.305-310 • Fone: 47-3344-0442
www.nutrigourmet.net