

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO Nº _____

MINUTA DE CONTRATO PARA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO DE BUFFET, COM O RESPECTIVO FORNECIMENTO DE MATERIAL E EQUIPE DE SERVIÇO, PARA ATENDIMENTO AO PROJETO DE REUNIÃO GERENCIAL E LANÇAMENTO DO SENAC INFINITE. CONFORME PROCESSO DISPENSA DE LICITAÇÃO SENAC Nº 034/2021 – DL E 21/01.00089-DL SESC.

O Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – Senac, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, com sede no(a) _____, na cidade de _____ /Estado ..., inscrito(a) no CNPJ sob o nº _____, e Serviço Social do Comércio - Sesc Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, com sede no(a) _____, na cidade de _____ /Estado, inscrito(a) no CNPJ sob o nº _____ neste ato representados por seu Diretor Regional Sesc/Senac, (nacionalidade), (estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, CPF nº _____ residente e domiciliado em _____, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa _____ inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº _____, sediado(a) na _____, em _____ doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (*nome*), (nacionalidade), (estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, CPF nº _____ residente e domiciliado em _____, observando-se as condições estabelecidas na modalidade **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº. 034/2021-DL Senac e 21/01.00089-DL**, e, as disposições da **Resolução Sesc nº 1252/2012 e Senac nº 958/2012**, publicada no D.O.U., resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 O objeto do presente Contrato é a prestação do serviço de Buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para atendimento ao projeto de reunião gerencial e lançamento do SENAC Infinite, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste instrumento.
- 1.2 Este contrato vincula-se ao Edital e seus anexos, do processo identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND	LOCAL DE ENTREGA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
01 (BUFFET CARDÁPIO A)	<p>SERVIÇO DE BUFFET PARA OS PARTICIPANTES DA REUNIÃO GERENCIAL , NO DIA 13 DE AGOSTO DE 2021, PARA 100 PESSOAS.</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL - ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, POTAVÉL TRANSLUCIDA, SEM ADITIVOS, POTAVÉL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. • REFRIGERANTE NORMAL E ZERO - BEBIDA GASEIFICADA COLORIDA ARTIFICIALMENTE NOS SABORES COLA (BEBIDA COMPOSTA POR ÁGUA GASEIFICADA, EXTRATO DE NOZ DE COLA, CAFEÍNA, CORANTE AMARELO, ACIDULANTE E AROMA NATURAL, NÃO CONTÉM GLUTÉM E NÃO ÁLCOOLICO, DE PRIMEIRA QUALIDADE) E GUARANÁ (BEBIDA COMPOSTA POR ÁGUA GASEIFICADA, AÇUCAR, SEMENTE DE GUARANÁ, ACIDULANTE, CORANTE AMARELO, AROMA ARTIFICIAL IDENTICO AO NATURAL, CONSERVADOR, NÃO CONTÉM GLUTEN, NÃO ACÓOLICO, DE PRIMEIRA QUALIDADE) • SUCO NATURAL - BEBIDA EXTRAIDA DE UMA OU MAIS FRUTAS DILUIDA EM ÁGUA, MISTURADA COM AÇUCAR, GELO OU ERVAS AROMÁTICAS, NOS SABORES DE LARANJA E FRUTAS VERMELHAS (SUCO PRODUZIDO COM LARANJAS FRESCAS, EXPREMIDAS PRÓXIMO A HORA DO SERVIÇO, MISTURADO COM FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS, DILUÍDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO UTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL, ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇUCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇUCAR OU APENAS COM O AÇUCAR DAS FRUTAS UTILIZADAS) E ABACAXI COM HORTELÃ (SUCO PRODUZIDO COM ABACAXI FRESCO, SEM CASCA, TALO OU PARTE DURA, DILUIDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO UTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, ACRESCIDO DE FOLHAS FRESCAS DE HORTELÃ, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL, ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇUCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇUCAR OU APENAS COM O AÇUCAR DO ABACAXI UTILIZADO, O SUCO DEVE SER FEITO PRÓXIMO A HORA DO SERVIÇO) • CAFÉ - BEBIDA EXTRAIDA DO CAFÉ, DILUÍDA EM ÁGUA, COM E SEM AÇUCAR <p>• COFFE BREAK (MANHÃ):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. PÃO DE QUEIJO. 2. ENROLADINHO DE QUEIJO. 3. BOLOS (CENOURA COM CHOCOLATE, COCO, LEITE NINHO, MILHO E FUBÁ). 4. BROA DE MILHO. 5. SALADA DE FRUTAS, MANGA, UVA ITÁLIA, MORANGO, LARANJA, MAÇA E MEL. 	1	SVÇ	SESC CENTRO (RUA 19 Nº 260 SETOR CENTRAL)	R\$ XXXXX	R\$XXXXX

	<p>• ALMOÇO:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ARROZ BRANCO 2. SALADA (ALFACE CRESPO E ALFACE ROXA, RÚCULA, CENOURA, BRÓCOLIS, TOMATE CEREJA, CROUTONS, QUEIJO E MANGA). 3. MOLHOS (ROSÉ, PESTA E MOSTARDA E MEL) 4. CARNE VERMELHA (FILE AO MOLHO MADEIRA, FILE AO MOLHO MOSTARDA OU FILE COM MOUSSELINE DE BATATTA BAROA) 5. CARNE BRANCA (PEITO DE FRANGO AO MOLHO GORGONZOLA OU AO MOLHO BRANCO) 6. BATATA SAUTÉ <p>• COFFE BREAK (TARDE):</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. TÁBUA DE FRIOS COMPOSTA DE SALAMINHO TIPO ITALIANO, PRESUNTO PARMA, ROSBIFÉ E BLANQUET DE PERU; 2. TÁBUA DE QUEIJOS COMPOSTA POR PROVOLONE, PARMESSÃO, GORGONZOLA, BRIE E QUEIJO FRESCO (DECORADO COM FRUTAS E CASTANHAS). 3. CESTAS DE PÃES VARIADOS CONTENDO, PÃO FRANCÊS, ITALIANO, BAGUETE, SIRIO E PÃO DE QUEIJO; 4. PATÊS DE ERVAS, TOMATE SECO, AZEITONA PRETA, QUEIJO E SARDELA; 5. SANDUÍCHE DE METRO JÁ CORTADO, COMPOSTO POR PÃO BAGUETE, MAIONESE OU PATE, ALFACE FRESCA, TOMATE EM RODELAS, QUEIJO MUÇARELA E PRESUNTO EM FATIAS. 6. PORÇÕES DE COMIDA DE BUTECO (PASTEIS DE QUEIJO E CARNE, BOLINHO DE BACALHAU, BOLINHO DE ABÓBORA COM CARNE DE SOL, BOLINHO DE ARROZ) <p>SERVIÇO DE APOIO: COPOS OU TAÇAS ADEQUADAS AO SERVIÇO, BANDEJAS ANTIDERRAPANTES, BALDE DE GELO, COLHER BAILARINA, PEGADORES DE GELO, ABRIDOR DE GARRAFA, SACAS ROLHA, JARAS DE VIDRO, TALHERES, PRATOS DE DE PORCELANA BRANCA, MESAS, CADEIRAS, FORROS PARA MESAS, GUARDANAPO DE TECIDO E DE PAPEL ALCOOL EM GEL, SACHÊ DE AÇUCAR, SAL E ADOÇANTE, MOLHO DE PIMENTA, GELO E PESSOAL PARA SERVIR.</p>					
<p>02 (BUFFET CARDÁPIO B)</p>	<p>SERVIÇO DE BUFFET PARA LANÇAMENTO DO SENAC INFINITE, NO DIA 24 DE AGOSTO DE 2021, PARA 100 PESSOAS:</p> <p>BEBIDAS:</p> <ul style="list-style-type: none"> • ÁGUA MINERAL - ÁGUA MINERAL NATURAL SEM GÁS, POTAVÉL TRANSLUCIDA, SEM ADITIVOS, POTÁVELL, PRODUTO DE PRIMEIRA QUALIDADE. • SUCO NATURAL - BEBIDA EXTRAÍDA DE UMA OU MAIS FRUTAS DILUÍDA EM ÁGUA, MISTURADA COM AÇUCAR, GELO OU ERVAS AROMÁTICAS, NOS 	<p>1</p>		<p>HUB SENAC INFINITE (RUA DO PARQUE, QD.145, LOTE ÁREA 2, JARDIM ATLÂNTICO. GOIÂNIA – GO.)</p>		

	<p>SABORES DE LARANJA E FRUTAS VERMELHAS (SUCO PRODUZIDO COM LARANJAS FRESCAS, EXPREMIDAS PRÓXIMO A HORA DO SERVIÇO, MISTURADO COM FRUTAS VERMELHAS CONGELADAS DILUÍDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO UTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇUCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇUCAR OU APENAS COM O AÇUCAR DAS FRUTAS UTILIZADAS) E ABACAXI COM HORTELÃ (SUCO PRODUZIDO COM ABACAXI FRESCO, SEM CASCA, TALO OU PARTE DURA, DILUÍDO COM ÁGUA, ESSA NÃO DEVENDO UTRAPASSAR 30% DO VOLUME TOTAL DA BEBIDA, ACRESCIDO DE FOLHAS FRESCAS DE HORTELÃ, PODENDO SER SERVIDO GELADO OU NATURAL ASSIM COMO PODE SER SERVIDO ADOÇADO COM AÇUCAR PRODUZIDO A PARTIR DA CANA DE AÇUCAR OU APENAS COM O AÇUCAR DO ABACAXI UTILIZADO, O SUCO DEVE SER FEITO PRÓXIMO A HORA DO SERVIÇO)</p> <p>• CAFÉ - BEBIDA EXTRAÍDA DO CAFÉ, DILUÍDA EM ÁGUA, COM E SEM AÇUCAR</p> <p>COFFE BREAK (MANHÃ)</p> <p>• PÃO DE QUEIJO.</p> <p>• ENROLADINHO DE QUEIJO.</p> <p>• BOLOS (CENOURA COM CHOCOLATE, COCO, LEITE NINHO, MILHO E FUBÁ).</p> <p>• SALADA DE FRUTAS, MANGA, UVA ITÁLIA, MORANGO, LARANJA, KIWI E MEL.</p> <p>• SANDUÍCHE NATURAL</p> <p>• PETIT FOUR (CASADINHO, PALITINHOS DE QUEIJO, BOLACHAS DE NATA)</p> <p>SERVIÇO DE APOIO: COPOS OU TAÇAS ADEQUADAS AO SERVIÇO, BANDEJAS ANTIDERRAPANTES, BALDE DE GELO, COLHER BAILARINA, PEGADORES DE GELO, ABRIDOR DE GARRAFA, SACA ROLHA, JARRAS DE VIDRO, TALHERES, PRATOS DE DE PORCELANA BRANCA, BRISTRÔ, CADEIRAS, FORROS PARA MESAS, GUARDANAPO DE TECIDO E DE PAPEL, ALCOOL EM GEL, SACHE DE AÇUCAR, SAL E ADOÇANTE, MOLHO DE PIMENTA, GELO E PESSOAL PARA SERVIR.</p>		SVÇ	R\$ XXXXX	R\$XXXXX
--	---	--	-----	-----------	----------

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste de Contrato é 45 (quarenta e cinco) dias, com início na data de ___/___/___ e encerramento em ___/___/___, prorrogável mediante aditivo contratual, em acordo com o Art. 26, Parágrafo único da Resolução Sesc nº 1.252/2012-CN / e Resolução Senac nº 958/2012.

2.2. A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na Dispensa de Licitação nº. 21/01.00089-DL Sesc e 034/2021 Senac.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

3.1. O valor total do presente Contrato é de R\$ (.....) que será pago mediante efetiva prestação dos serviços.

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução contratual, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

CLÁUSULA QUARTA – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

4.1. O prazo para execução dos serviços será contado a partir da confirmação de recebimento do PAF (pedido ao Fornecedor) ou Ordem de Compra. A empresa poderá ingressar aos locais de realização dos serviços a partir das 06hs das respectivas datas do evento.

a) A prestação de serviços de Buffet será executada da seguinte forma:

- Buffet – Cardápio A: Evento dia 13/08/2021, Sesc Centro, situado na Rua 19, Setor Central, com início previsto as 08:00hs e fechamento as 21hs. O ambiente para realização do serviço deverá estar pronto em até 20 minutos antes do início do evento.
- Buffet – Cardápio B: Evento dia 24/08/2021, Hub Senac Infinite, situado na Rua do Parque, qd.145, Lote Área 2, Jardim Atlântico, com início previsto as 08hs e o horário para coffe break as 10hs. O ambiente para realização do serviço, deverá estar pronto em até 30 minutos antes do horário previsto para servir o coffe break

4.2. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha ou ambiente de produção da contratada, sendo finalizados ou montados no local e no dia da realização do evento.

4.3. Na preparação dos alimentos a matéria-prima e insumos deverão ser de primeira qualidade, admitindo-se a utilização de alguns produtos previamente processados ou fabricados considerados essenciais ao processo.

4.4. A empresa deverá disponibilizar equipe de serviço composta de garçom, gerente de buffet, auxiliares, cozinheiros, chef de cozinha, auxiliar de limpeza para o fornecimento de coquetel.

4.5. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos previamente processados ou fabricados deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados seguindo todos os critérios da RDC 216, garantindo assim a segurança alimentar.

4.6. Para assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos, deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.

4.7. Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários da contratada deverão dobrar os cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70% e fazendo o uso de máscaras em todas etapas de produção e serviço.

4.8. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de gastronomia, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características

próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físicos, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.9. Os alimentos devem estar harmoniosamente dispostos em utensílios individuais, deve ser apresentações de forma atrativa e de forma que se harmonizem tanto em beleza quanto sabor evitando exageros ou economia de ingredientes mais nobres.

4.10. O sabor dos alimentos servidos é elemento essencial, não podendo ser excessivamente temperado nem inosso, ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais, ou produtos que causem estranheza aos comensais servidos.

4.11. Os alimentos deverão ser acondicionados de forma que preserve sua qualidade e integridade física. Os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma seres servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido.

4.12. A empresa deverá fornecer todos os equipamentos, mobiliários e utensílios para necessários para produção e serviço de coquetel, assim como disponibilização proporcional ao número de participantes de: bandejas de inox ou antiderrapantes, travessas, jarras térmicas, louças, copos de vidro ou taças de vidro, talheres de metal e guardanapos de papel de primeira qualidade, açúcar, adoçante, molho de pimenta, gelo de água filtrada ou mineral e demais insumos necessários à perfeita execução dos serviços.

4.13. Os profissionais da contratada deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados, identificados e possuir experiência no trato com público em geral.

4.14. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, alimentos e serviço em desacordo com as condições estabelecidas neste instrumento.

4.15. Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc e Senac não será obrigado a recebê-los e a contratada deverá solucionar o problema de imediato.

4.16. Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido neste instrumento.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E DO FATURAMENTO

5.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc e Senac-GO, e será feito preferencialmente através de boleto bancário, não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa licitante.

5.1.1. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à execução do objeto desta Licitação, desde que o mesmo tenha sido executado e aceito pelo Sesc e Senac-GO.

5.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na nota fiscal deverão estar vinculados ao Contrato ou instrumento equivalente.

5.2.1. Se, durante a vigência dos documentos citados anteriormente, houver alterações no contrato social da empresa tais como, CNPJ, razão social, endereço, elas deverão ser informadas por meio formal à Seção de Gestão de Contratos do Sesc e Senac-GO.

5.3. O faturamento deverá ocorrer conforme dados abaixo:

5.3.1 Item 01 – Buffet Cardápio A:

a) Administração Regional Senac (CNPJ: 03.608.475/0001-53 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Endereço: Rua 31-A, nº. 43 Qd. 26A Lt. 27/30, Setor Aeroporto – Goiânia/GO, CEP: 74075-470.

b) Administração Regional Sesc (CNPJ: 03.671.444/0001-47 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Social do Comércio

Endereço: Rua 19 nº 260, Setor Central, Goiânia – GO. CEP: 74.030-090.

5.3.2 Item 02 – Buffet Cardápio B:

a) Administração Regional Senac (CNPJ: 03.608.475/0001-53 I.E.: Isento)

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

Endereço: Rua 31-A, nº. 43 Qd. 26A Lt. 27/30, Setor Aeroporto – Goiânia/GO, CEP: 74075-470.

5.4 As despesas do Item 01, serão rateadas, sendo 47% (quarenta e sete por cento) para o Sesc, alocadas no código orçamentário 41.6008 – 6.905 Cap. E Des. De Pessoas – Educação e Ações de desenvolvimento – GOF e, 53% (cinquenta e três por cento) para o Senac alocadas no código orçamentário 81.9014 Capacitação e Desenvolvimento – GEP.

CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. O preço proposto, não poderá ser reajustado antes de decorrido 12 (doze) meses de contrato. No caso das prorrogações ultrapassarem os 12 (doze) meses, o reajuste poderá ser feito com base na variação acumulada do IGPM, dos últimos 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante acordo entre as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. O pagamento será efetuado à Contratada referente ao serviço em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

7.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento.

7.3. Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do serviço.

7.4. Acompanhar os serviços e sinalizar para a empresa Contratada qualquer fato que vier a ocorrer, que não condiz com o objeto contratado.

7.5. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste instrumento

. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte da contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A contratada será responsável por providenciar todos os recursos e insumos necessários ao perfeito cumprimento do objeto contratado, devendo estar incluídas no preço proposto todas as despesas com materiais, alimentação, equipamentos, insumos, mão de obra, fretes, embalagens, seguros, impostos, taxas, tarifas, encargos sociais e trabalhistas e demais despesas necessárias à perfeita execução dos serviços pelo contratado.

8.2 A Contratada deverá diligenciar para que os serviços sejam realizados nos horários estabelecidos, dimensionando a quantidade de alimentação compatível com o número de convidados, considerando o período de realização e o tempo/intervalo disponível para alimentação, e ainda efetuar as reposições que se fizerem necessárias para o bom atendimento.

8.3 Os materiais, equipamentos, recursos humanos e demais insumos necessários à plena execução dos serviços correrão à conta da contratada, sem qualquer ônus adicional para a Contratante.

8.4 Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los a época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Sesc Senac/Go.

8.5 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste instrumento, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas em contrato em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.6 A contratada deverá elaborar e garantir o cumprimento das escalas de trabalho mantendo profissionais vinculados ao serviço durante todo o evento com imediata substituição em caso de falta ou desempenho insatisfatório, bem como se responsabilizar por toda e qualquer despesa que incorra sobre a contratação dos profissionais (tais como transporte, alimentação, água seguro de vida e acidentes pessoais, tributos, dentre outros).

8.7 Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc e Senac, inerentes ao objeto do presente instrumento.

8.8 Qualquer tipo de alimento preparado anteriormente pela empresa não poderá ser reutilizado em nenhuma hipótese nos eventos nos eventos contratados pelo Sesc Senac Goiás.

8.9 Os alimentos preparados para determinado evento deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao Contratante para destinação que venha a ser definida.

8.10 A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanado dos órgãos públicos competentes, além de cuidados extras para evitar a disseminação da COVID 19. Em caso de inadequações em decorrência de eventual auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o Sesc Senac/GO as providências cabíveis.

8.11 Manter os seus empregados devidamente uniformizados, com identificação, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer deles cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da Contratante.

8.12 Responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de serviço e de preparo dos alimentos.

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO

9.1 A contratada não poderá transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

10.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, na execução do objeto deste contrato, a CONTRATADA estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às seguintes penalidades:

I - Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

a) Advertência;

b) Multa de 0,3% (zero virgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac-GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

II - Por inexecução total do objeto deste contrato:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-GO e Senac-GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.2. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

10.3. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pela CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

10.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao serviço que deixou de ser executado.

10.5. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº 1.252/2012-CN e Resolução Senac nº 958/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA RESCISÃO

11.1. O CONTRATANTE poderá rescindir o presente contrato, sem que assista à CONTRATADA qualquer direito de indenização, nos seguintes casos:

a) Conveniência administrativa, mediante comunicação, por escrito, à CONTRATADA, com 30 (trinta) dias de antecedência;

b) Não cumprimento ou o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações ou prazos;

- c) A decretação de falência ou a instauração de insolvência, dissolução da CONTRATADA;
- d) A ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados pela CONTRATANTE.

11.3. O termo de rescisão será precedido por Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:

11.3.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.3.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.3.3. Indenizações e multas se houver.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

12.1. Eventuais alterações contratuais rege-se-ão por meio de aditivo contratual, nos termos do Art. 29 da Resolução Sesc nº 1.252/2012-CN e Resolução Senac nº 958/2012.

12.2 A CONTRATANTE poderá a qualquer momento, determinar a supressão ou acréscimo do objeto contratado, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento).

12.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, mediante acordo das partes.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS CASOS OMISSOS.

13.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Resolução Sesc nº 1.252/2012-CN e Resolução Senac nº 958/2012 bem como por normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A gestão, o controle, bem como todos os atos preparatórios para formalização dos procedimentos que envolvam a prorrogação, alteração, reequilíbrio, extinção do contrato e demais comunicações relativas a este ajuste deverão ser efetuadas, protocoladas ou transmitidas para a Seção de Gestão de Contratos localizada na Rua 31 - A, nº 43, Qd. 26A, Lt. 27-E Setor Aeroporto, Goiânia-GO, telefone (62) 3221-0607 / 3219-5199.

14.2. A fiscalização do presente instrumento será exercida conforme abaixo:

SESC SAÚDE VISÃO

a) **Fiscal:** Ana Carolina da Costa Moreira
Assessora da Direção
Matricula: 4560 CPF: 010.566.501-09

b) **Suplente:** Gustavo Henrique M. Vieira
Gerente de educação Profissional
Matrícula: 9159 CPF:024.726.641-84

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

15.1. Fica eleito pelas partes o Foro da cidade de Goiânia/GO para dirimir as questões oriundas deste contrato.

E, por estarem assim justos e contratados, firmam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, para que produza os seus efeitos legais.

....., de..... de 20.....

CONTRATANTE

Representante legal –

CONTRATADA

Representante legal -

TESTEMUNHAS:

1- _____

CPF:

2- _____

CPF: