

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO Nº _____

MINUTA DE CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET, COM O RESPECTIVO FORNECIMENTO DE MATERIAL E EQUIPE DE SERVIÇO, PARA ATENDIMENTO AO BAILE DE ANO NOVO REALIZADO NA LANCHONETE SALÃO DE EVENTOS, CONFORME PROJETO VIRADA SESC DA UNIDADE EXECUTIVA DO SESC CALDAS NOVAS, CONFORME PROCESSO DE LICITAÇÃO Nº 21/01.00034 - PG.

O 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 representado por seu Diretor Regional (*nome*), (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 **PREGÃO ELETRÔNICO nº. 21/01.00034-PG**, e, as disposições da **Resolução Sesc nº 1252/2012**, 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 contratação de empresa para prestação de serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para atendimento ao baile de ano novo realizado na Lanchonete Salão de Eventos, conforme Projeto Virada Sesc da Unidade Executiva do Sesc Caldas Novas, 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	UNIDADE ORGANIZACIONAL	DESCRIÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD.	VALOR TOTAL
------	------------------------	-----------	-------------------	------	-------------

1	SESC CALDAS NOVAS	CONTRATAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA O BAILE DE ANO NOVO, CONFORME PROJETO VIRADA SESC, NO DIA 31 DE DEZEMBRO DE 2021, PARA 800 PESSOAS	SVÇ	1	
---	-------------------	--	-----	---	--

1.4 Demais especificações técnicas e detalhamento do serviço objeto deste processo encontram-se dispostos no Termo de Referência – Anexo I.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste de Contrato é ____ (____) ____, 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.

2.2. A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão Eletrônico nº. 21/01.00034-PG.

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 de vigência da contratação dos serviços será de 60 (sessenta) dias úteis, contado a partir da assinatura do contrato ou documento equivalente.

4.2. A execução dos serviços será no dia 31 de dezembro de 2021, no Salão de Eventos, da unidade Sesc Caldas Novas, no endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO. CEP: 75.696-008.

4.3. 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.

4.4. 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.

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

4.6. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos 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.

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

4.8. Devido aos riscos de contaminação pelo Corona Vírus, os funcionários da contratada deverão adotar medidas de biossegurança, além dos cuidados de sanitização e higienização com a utilização de álcool 70%, fazendo o uso de máscaras em todas etapas de produção e distribuição.

4.9. Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de corte, manipulação e cocção, segurança microbiológica e adequação de sabor, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

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

4.11. 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.

4.12. 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 serem servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido e as normas contidas na Resolução número 216 de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

4.13. A empresa deverá fornecer todos os equipamentos e utensílios necessários para a produção e distribuição do serviço, assim como disponibilização proporcional ao número de participantes.

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

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

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

4.17. 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.

4.18. Antes de apresentar sua proposta a empresa contratada deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que

jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega do serviço.

4.19. Cabe à contratada consultar com antecedência os seus fornecedores quanto aos prazos de entrega, não cabendo, portanto, a justificativa de atraso do fornecimento devido ao não cumprimento da entrega por parte do fornecedor.

4.20. 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.

4.21. 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.

4.22. 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.

4.23. 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.

4.24. 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.

4.25. 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, dentro outros).

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

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.

4.27. 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 as providencias cabíveis.

4.28. 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.

4.29. A contratada deverá responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da cozinha e locais de serviço e de preparo dos alimentos.

4.30. A contratante deverá acompanhar os serviços e sinalizar para a empresa contratada qualquer fato que vier a ocorrer, que não condiz com o objeto contratado.

4.31. 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 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-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 contratada.

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-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-GO.

5.3. O serviço e o faturamento deverão ocorrer conforme dados abaixo:

a) Sesc Caldas - CNPJ:03.671.444/0008-13 I.E: Isento

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO.

CEP: 75.696-008. Contato: (64) 3455-9400, Horário de entregas das 8h às 12h e 14h às 18h

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. Efetuar o pagamento à contratada referente a prestação de 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 Contrato, no edital e demais anexos.

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

7.4. Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Contrato, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento da unidade.

7.5. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Contrato. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

7.6. O Sesc reserva o direito de não atestar a prestação de serviço em desacordo com as especificações e condições constantes neste Contrato, no edital e demais anexos, podendo aplicar as penalidades cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Cabe à contratada o cumprimento da prestação dos serviços, nas condições, datas, locais definidos e nas quantidades contratadas, a contar da data do recebimento do pedido ou documento equivalente (PAF).

8.2. Assegurar a execução da prestação do serviço de acordo com o este contrato, mantendo a proteção e conservação dos serviços executados.

8.3. A Contratada deverá responsabilizar-se pelos encargos trabalhistas, dissídios coletivos, previdenciários, fiscais e comerciais, bem como pelo cumprimento das normas legais vigentes de âmbito federal, estadual e municipal, e as normas internas de segurança e medicina do trabalho, resultantes da execução deste contrato, sem a transferência de qualquer ônus à Contratante.

8.4. Fornecedor e conscientização de uso contínuo e permanente de EPI(s) a todos os empregados envolvidos na execução do serviço.

8.5. A contratada deve se responsabilizar por seus empregados, em relação às despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários; encargos previdenciários; seguros contra acidente; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vale-refeição; vale-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas em Lei;

8.6. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho, danos ou prejuízos causados ao contratante e a terceiros, na execução do serviço.

8.7. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado, em decorrência do serviço prestado.

8.8. Orientar, coordenar, acompanhar, dar ordens ao contingente alocado, resolver quaisquer imprevistos, inclusive a correção de situações adversas, para o perfeito desenvolvimento das

atividades, devendo o representante da empresa estar munido de telefone celular em todos os eventos;

8.9. Informar o nome da pessoa designada para manter entendimentos com o Sesc Goiás durante a execução do serviço.

8.10. Atender com presteza às solicitações dos convidados no que diz respeito aos serviços de Buffet

8.8. Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

8.9. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc Go, inerentes ao serviço do presente Contrato.

8.10. Cumprir todas as orientações do Contratante para o fiel desempenho da atividade especificada e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização da parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

8.11. A contratada deverá respeitar as legislações Federal, Estadual e Municipal que regule sua atividade, produto ou serviço.

8.12. Correrá por conta da empresa contratada toda a despesa referente ao serviço prestado.

8.14. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimentos de qualquer detalhe, deste Contrato.

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-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, 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.

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 reger-se-ão por meio de aditivo contratual, nos termos do Art. 29 da Resolução Sesc nº 1.252/2012-CN.

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 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:

a) Fiscal: Érika Neves da Costa

Chefe do Setor de Alimentação

Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

b) Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva

Nutricionista

Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

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: