

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº _____

MINUTA DE CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE PÃES E QUITANDAS – Pousada Sesc Pirenópolis, conforme processo dispensa de licitação nº 21/01.00240.

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 **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº. 21/01.00240**, 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 Contratação de empresa para fornecimento de pães e quitandas para a unidade Sesc Pirenópolis, por Dispensa de licitação, por um período de 3 (três) meses.

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	QUANT	UNID	VALOR UNIT.	VALO TOTAL
1.	BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS - KG	15	KG		
2.	BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	30	KG		
3.	BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	25	KG		
4.	COCADINHA 20 G - KG	37	KG		
5.	ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	37	KG		

6.	ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO 25 G PRONTO PARA CONSUMO - KG	45	KG		
7.	ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG	45	KG		
8.	NHOQUE DOCE - KG	20	KG		
9.	PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG	12	KG		
10.	PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 G - UND	42	UND		
11.	PÃO BRIOCHE 25 G - UND	125	UND		
12.	PÃO DE BATATA 25 G - UND	1200	UND		
13.	PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	62	PCT		
14.	PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT	30	PCT		
15.	PÃO DE MILHO 25 G - KG	625	UND		
16.	PÃO FRANCÊS 25 G - KG	312	KG		
17.	PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG	162	KG		
18.	PÃO MANDI 25 G - UND	312	UND		
19.	PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G - PCT	37	PCT		
20.	PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G - PCT	20	PCT		
21.	PÃO SÍRIO TAMANHO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 500 A 550 G - PCT	6	PCT		
22.	PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG	37	KG		
23.	PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG	12	KG		
24.	PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA - KG	11	KG		
25.	PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE - KG	11	KG		
26.	PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG	11	KG		
27.	ROSCA HUNGARA 30 G - KG	25	KG		
28.	TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG	62	KG		

1.4 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

1.4.1 BISCOITO DE POLVILHO ESCALDADO SALGADO CASEIRO 10 A 15 GRAMAS – KG

Características sensoriais: Produto caseiro obtido partir do escaldamento da fécula de mandioca e acrescido de ovos. Biscoito de polvilho salgado, crocante e de textura consistente produzido a partir de polvilho doce, óleo de soja, ovos, água e sal. Não deverá conter glúten, conservantes, corantes artificiais e lactose. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxicas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxicas, devidamente lacradas.

1.4.2 BROA DE MILHO DOCE TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, açúcar e ovos. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.3 BROA DE MILHO SALGADA TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, óleo, fubá de milho, água, leite integral, sal, condimentos e ovos. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como açúcar e gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.4 COCADINHA 20 G - KG

Massa assada preparada à base de ovos, açúcar, leite condensado, coco ralado e manteiga. Formato arredondado e peso médio da 20g, podendo variar 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

1.4.5 ENROLADINHO DE PRESUNTO E QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) – KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

1.4.6 ENROLADINHO DE QUEIJO ASSADO 25 G PRONTO PARA CONSUMO - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e açúcar contendo recheio fechado de queijo fresco e coberto com calda de açúcar e coco em flocos. Formato roliço e peso médio da 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio e cobertura, preparados com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. Embalagem secundária: Caixa tipo Hot Box, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

1.4.7 ENROLADINHO DE SALSICHA PRONTO PARA CONSUMO - TAMANHO PEQUENO (20 A 30 G) - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 25g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos

desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

1.4.8 NHOQUE DOCE - KG

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, manteiga e queijo ralado, formato oval, achatado nas bordas, polvilhado com coco fresco e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, macia preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.9 PALITO DE QUEIJO PRONTO PARA CONSUMO - KG

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente assado. Formato de palito de 10 a 12 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 10 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas.

1.4.10 PANETONE COM FRUTAS CRISTALIZADAS 400 A 500 G - UND

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar, leite, dentre outros ingredientes específicos desse tipo de panificado, frutas cristalizadas e aromatizantes envoltos em papel manteiga com peso variando de 400g à 500g. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de produto, com massa assada apropriadamente, macia, elástica, e sem indícios de fermentação, preparada com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Embalagem plástica, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.11 PÃO BRIOCHE 25 G - UND

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, ovos,

açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.12 PÃO DE BATATA 25 G - UND

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, fermento biológico, açúcar, sal, margarina, leite, ovos, batata e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.13 PÃO DE FORMA INTEGRAL PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

Ingredientes obrigatórios: Produto preparado, obrigatoriamente, com farinha de trigo e farinha de trigo integral e ou fibra de trigo e ou farelo de trigo, água, sal e demais ingredientes específicos cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos

deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.14 PÃO DE FORMA PACOTE COM 450 - 500 G - PCT

Ingredientes obrigatórios: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.15 PÃO DE MILHO 25 G - KG

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, farinha de milho ou fubá de milho, ovos, açúcar, margarina, leite, fermento biológico, sal, água e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.16 PÃO FRANCÊS 25 G - KG

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água. Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

1.4.17 PÃO FRANCÊS COM GERGELIM 25 G - KG

Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico, água e gergelim branco. Características gerais: Se caracteriza por apresentar casca salpicada com gergelim branco, consistência crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

1.4.18 PÃO MANDI 25 G – UND

Ingredientes principais: Farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, leite integral, ovos, açúcar, fermento biológico e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de

conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.19 PÃO PARA HAMBÚRGUER PACOTE COM 450 A 500 G – PCT

Ingredientes principais: Farinha de trigo que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, água, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.20 PÃO PARA HOT DOG PACOTE DE 450 A 500 G – PCT

Ingredientes principais: É um produto obtido pela fermentação de farinha de trigo, leite, ovos, açúcar, óleo e fermento biológico, e demais ingredientes específicos para cada produto de acordo com sua classificação. Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Características gerais: O pão deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de pão com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003

e alterações posteriores. Embalagem primária: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.21 PÃO SÍRIO TAMANHO GRANDE (50 A 60 G) - PACOTE 500 A 550 G - PCT

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, fermento, açúcar e sal conhecida também como pão pita ou pão árabe. Formato redondo, achatado tipo envelope tipo “duas folhas” e peso médio da 55g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características gerais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de pão, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo imediato. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.22 PETIT FOUR CASADINHO DE GOIABA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado. Biscoito pronto: dois biscoitos assados unidos com doce goiabada tipo sanduíche, e peso médio da 20g, podendo variar em 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.23 PETIT FOUR FORMATO CORAÇÃO - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de coração de até 5 cm, e peso médio de 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.24 PETIT FOUR FORMATO GRAVATINHA COM GOIABADA – KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de gravatinha recheado com goiabada de até 5 cm, e peso médio da 20g, podendo em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor

característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.25 PETIT FOUR PALITO DE CHOCOLATE – KG

Biscoito tipo Petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar e farinha de trigo e posteriormente assado, formato de palito de 8 à 10 cm com cobertura de chocolate, e peso médio da 20g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.26 PETIT FOUR ROSQUINHA COM CANELA - KG

Biscoito tipo petit four preparado com massa à base de margarina ou manteiga de primeira qualidade, açúcar, farinha de trigo e canela em pó posteriormente assado, formato oval até 5 cm, e peso médio da 15g, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de biscoito, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando crocância ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue assado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA). Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica ou em caixas de isopor brancas devidamente lacradas. Embalagem secundária (opcional): em caixa de papelão resistente, atóxica, devidamente lacrada.

1.4.27 ROSCA HUNGARA 30 G – KG

Ingredientes Obrigatórios: Farinha de trigo enriquecido com ferro e ácido fólico que contenham naturalmente proteínas formadoras de glúten ou adicionadas das mesmas, sal, fermento biológico, água, açúcar, margarina, leite integral, ovos e cobertura de calda caramelizada com coco ralado. Características gerais: O produto deve ser fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação. Será rejeitado o pão queimado ou malcozido. É permitida a fabricação de rosca com farinha de trigo enriquecida com vitaminas e sais minerais. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso

de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. O rótulo deve constar a denominação do produto de acordo com a RESOLUÇÃO - RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. 4.10. PÃO FRANCÊS 25 G – K

1.4.28 TORRADA DE PÃO FRANCÊS DE 25 G - KG

Produto obtido pela cocção da massa em formas, apresentando miolo elástico e homogêneo, com poros finos e casca fina e macia. Ingredientes principais: Preparado obrigatoriamente, com farinha de trigo enriquecida com ferro e ácido fólico, sal, melhorador de farinha, sal (cloreto de sódio), açúcar, fermento biológico e água. Características gerais: Se caracteriza pelo corte e por apresentar casca crocante de cor uniforme castanho-dourada e miolo de cor branco-creme de textura e granulação fina não uniforme. A torrada deverá ser produzida com pão fabricado com matérias primas de primeira qualidade, isentos de matéria terrosa, parasitos e em perfeito estado de conservação e cada torrada deve ter, aproximadamente, 25 gramas, podendo variar em até 5 gramas para mais ou para menos. Será rejeitada a torrada que esteja queimada. Atualmente no Brasil toda farinha de trigo deve ser enriquecida com ácido fólico e ferro, conforme Resolução RDC nº 344, de 13 de dezembro de 2002. O padrão microbiológico deve obedecer a legislação vigente RESOLUÇÃO-RDC Nº 12, DE 02 DE JANEIRO DE 2001. O uso de aditivos em alimentos deve estar de acordo com a legislação sanitária. Ressaltamos que é proibido o uso de bromato de potássio em qualquer quantidade, nas farinhas, no preparo de massas e nos produtos de panificação, segundo a Lei nº. 10.273, de 5 de dezembro de 2001. Aditivos como gordura não deverão fazer parte do produto. Rotulagem: Deve constar a data de fabricação e validade produto. Deve obedecer a legislação vigente Resolução – RDC Nº 259, DE 20 DE SETEMBRO DE 2002/RESOLUÇÃO – RDC Nº 360, DE 23 DE DEZEMBRO DE 2003 e alterações posteriores. Embalagem primaria: Empacotado em embalagem transparente e atóxico.

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-CN.

2.2. A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Dispensa De Licitação nº. 21/01.00240.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

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

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 ENTREGA DOS PRODUTOS

4.1. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

4.2. Fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

4.3. As entregas serão realizadas de forma parcelada, diárias, uma vez ao dia, conforme necessidade da unidade

4.4. As entregas deverão ser realizadas em até 07 (sete) dias corridos, após a emissão do PAF (Pedido ao Fornecedor) pelo fiscal do contrato.

4.5. Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

4.6. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos de forma imediata, na mesma quantidade, sem ônus adicional.

4.7. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 20 (vinte) dias após a data da entrega. para pão de forma, pão de hambúrguer e pão tipo hot dog embalados de fábrica.

4.8. Para os pães a embalagem primária deverá ser saco de papel Kraft, na cor parda, de primeiro uso, de acordo com a quantidade de pães a serem entregues para as unidades, os sacos deverão ser acondicionados em caixas de polipropileno. Outros produtos como quitandas, roscas, dentre outros produtos que não puderem ser embalados em sacos de papel Kraft, deverão ser acondicionados em caixas plásticas devidamente higienizadas e protegidas.

4.9. Os produtos pão francês, pão mandi, pão brioche, pão de batata, pão de milho, rosca caseira, rosca húngara, broa de milho, enroladinho de queijo, enroladinho de presunto e queijo, enroladinho de salsicha deverão ser fabricados no dia.

4.10. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene.

4.11. A seu critério, a Comissão de Licitação poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc Goiás faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC Nº 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério da Comissão de Licitação.

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.

5.3. O faturamento e entrega deverão ocorrer conforme dados abaixo:

a) Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

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. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás, 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 contratada.

7.2. Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este contrato e demais normas da entidade.

7.3. Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

7.4. Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

7.5. Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 14.2 FISCALIZAÇÃO.

CLÁUSULA OITAVA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1 A contratada deverá cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste contrato, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

8.2 Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.

8.3 Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste contrato.

8.4 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

8.5 Cabe à contratada responsabilizar-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

8.6 As avarias que por ventura venham a ocorrer por parte de colaboradores da contratada nos produtos durante a entrega serão registradas sendo de sua inteira responsabilidade.

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

8.8 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional no prazo de até 03 dias corridos.

8.9 As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa contratada.

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 regem 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:

SESC SAÚDE VISÃO

a) Fiscal: Kamila Silva Pires
Nutricionista
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

b) Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico III
Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15

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: