

MINUTA

ANEXO IV

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE FORNECIMENTO Nº _____

CONTRATO PARA CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA O FORNECIMENTO DE SALGADOS ASSADOS RESFRIADOS E CONGELADOS PARA A UNIDADE SESC VILA BOA PELO PERÍODO DE 12 (DOZE) MESES, CONFORME PROCESSO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 0125/2023 – DL.

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, com sede _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, neste ato representado por seu Diretor Regional / nacionalidade, portador da carteira de identidade nº _____, expedida pela(o) _____, inscrito no CPF sob o nº _____, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa _____ inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, sediada na _____, em _____ doravante designada CONTRATADA, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (*nome*), (nacionalidade), (estado civil), portador(a) da carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito(a) no CPF sob o nº _____ residente e domiciliado(a) em _____, observando-se as condições estabelecidas na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO nº. 0125/2023 – DL**, 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 salgados assados resfriados e congelados para a Unidade Sesc Vila Boa pelo período de 12 (doze) meses, 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:

LOTE	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	Valor Unitário	Valor Total
1.	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> 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,	UND	1.000		

	<p>queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para</p>				
2.	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	900		
3.	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão cremoso, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo “gota”. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p>	UND	1.100		

	<p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
4.	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão cremoso, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 140 a 150 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	1.500		
5.	<p>CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com</p>	UND	400		

	<p>ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
6.	<p>CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	400		
7.	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes</p>	UND	400		

	<p>frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
8.	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento, sal e açúcar, recheado com frango, requeijão, podendo conter condimentos. Formato típico deste tipo de salgado, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	600		
9.	<p>PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para</p>	UND	800		

	<p>consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
10.	<p>PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	700		
11.	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para</p>	UND	900		

	<p>consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada. contendo 20 unidades com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
12.	<p>QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão cremoso, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo “gota” e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	400		
13.	<p>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, recheado com queijo. Formato característico para este tipo de preparação, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com</p>	UND	600		

	<p>ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
14.	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso entre 120 a 130 G.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	600		
15.	<p>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO <u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u> Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, com recheio cremoso de frango. Formato característico deste tipo de salgado, e peso médio de 205g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá</p>	UND	500		

	<p>apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>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).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>				
--	---	--	--	--	--

1.4. As especificações técnicas detalhadas dos produtos estão previstas no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste instrumento.

1.5. A quantidade prevista nesta cláusula é estimada e, portanto, a entrega dos produtos se dará de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade da prestação da aquisição total.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Contrato é ____ (____) _____, com início na data de ____/____/____ e encerramento em ____/____/____, prorrogável mediante aditivo contratual, em acordo com o art. 26 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 Pregão Eletrônico nº. 0125/2023 – DL.

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 a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

4.2. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a empresa contratada estará desistindo do lote em sua totalidade.

4.3. O prazo de vigência da contratação será de 12 (doze) meses, contados da adesão a ata;

4.4. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada. O fiscal do contrato emitirá a Ordem de Compra e fará o pedido por e-mail ou telefone. Entregas serão semanais e em horário comercial das 08h às 16h.

4.5. Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses.

4.6. Os produtos deverão 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://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

4.7. Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito em cada item, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo.

4.8. Temperatura de recebimento: salgados resfriados: máximo de 20°C / salgados congelados: de - 12°C à -18° C. As temperaturas serão monitoradas no momento do recebimento.

4.9. 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.

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

4.11. O objeto que for recusado deverá ser substituído no prazo de até duas horas, a contar da data e horário da notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a contratada às penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

4.12. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste documento.

4.13. Todos os objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com as descrições contidas no tópico 3. Especificações Técnicas do termo de Referência.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E DO FATURAMENTO E LOCAL DE DE ENTREGA

5.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos 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 à Ata de Registro de Preços, 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 faturamento e o local de entrega dos produtos deverão ocorrer conforme dados abaixo:

a) SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – Itens: 1 ao 15

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, It.01, Setor Leste, Goiás/GO. CEP: 76.600-000. Telefone: Não possui.

CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE

6.1. O preço proposto, não poderá ser reajustado antes de decorrido 12 (doze) meses do recebimento da proposta. No caso das prorrogações ultrapassarem os 12 (doze) meses, o reajuste poderá ser feito com base na variação acumulada do IPCA, dos últimos 12 (doze) meses

anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato em vigor, mediante acordo entre as partes.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

7.1. O pagamento será efetuado à contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo Sesc/GO.

7.2. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este contrato e demais normas da Entidade.

7.3. Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente documento, para efeito de execução do fornecimento.

7.4. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste documento, 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.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste documento, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

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 documento.

8.4. É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

8.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

8.6. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

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 02 (dois) anos, inclusive quando, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente.

10.2. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, 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:

Fiscal: Glauciane Silva de Paula Pereira
Cargo: Assistente Técnico III – Financeiro
Matricula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

Suplente: Polyanna de Jesus Rodrigues
Cargo: Assistente Administrativo III
Matricula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

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: