

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____

**MINUTA DE CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE
 BATATA PALITO, MANDIOCA PALITO E
 ERVILHA CONGELADOS PELO PERÍODO DE
 03 (TRÊS) MESES, CONFORME PROCESSO
 DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 22/01.00145 - DL.**

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), 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 **DISPENSA DE LICITAÇÃO nº.22/01.00145 - 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 O objeto do presente Contrato é a aquisição de batata palito pré-frita, mandioca palito pré-cozida e ervilhas congelados para as unidades executivas Sesc Caldas Novas, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Faizalville pelo período de 03 meses
- 1.2 Este Contrato vincula-se ao Termo de Referência e os seus anexos, do processo identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3 Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	LOCAIS DE ENTREGA	Valor Unitário	Valor Total
1	MANDIOCA PALITO CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG-UND, MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, SEARA, COPACOL OU SIMILAR.	300	UND	SESC CALDAS NOVAS		
2	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	1.250	KG	SESC ANÁPOLIS		

3	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, SEARA, D'AUCY, PIFPAF OU SIMILAR.	6	UND	SESC ANÁPOLIS		
4	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	300	KG	SESC CENTRO		
5	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, SEARA, D'AUCY, PIFPAF OU SIMILAR.	90	UND	SESC CENTRO		
6	MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, PIFPAF, COPACOL OU SIMILAR.	90	UND	SESC CENTRO		
7	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	330	KG	POUSA DA SESC PIRENÓPOLIS		
8	MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, PIFPAF, COPACOL OU SIMILAR.	150	UND	POUSA DA SESC PIRENÓPOLIS		
9	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	625	KG	SESC UNIVERSITÁRIO		
10	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	2.000	KG	SESC FAIÇALVILLE		

1.4 Demais Especificações:

1.4.1 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG - Item 01

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.2 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG - Item 02

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.3 ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG - Item 03

Leguminosa obtida da vagem da *psium sativum*. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento.

O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

Cada embalagem deve ter peso de 500 g a 1 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas.

Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. De acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.

1.4.4 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 04

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.5 ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG – Item 05

Leguminosa obtida da vagem da *psium sativum*. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento.

O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

Cada embalagem deve ter peso de 500 g a 1 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas.

Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. De acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Deve ser acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.

1.4.6 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG – Item 06

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.7 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 07

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.8 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG – Item 08

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 – Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos – Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.9 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 09

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

1.4.10 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 10

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

Rotulagem: de acordo com a Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.

Embalagem primária: Em sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

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, 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. 22/01.00145 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 As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos após o recebimento do PAF, sob pena da aplicação das penalidades previstas.
- 4.2 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Contrato, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data de entrega.
- 4.3 A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Contrato.
- 4.4 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>.
- 4.5 Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos que deverá ser de -10°C e que será monitorada no momento do recebimento.
- 4.6 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.
- 4.7 A empresa vencedora estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos objetos que serão entregues e nos serviços prestados.
- 4.8 A entrega do objeto deverá ser realizada nas localidades conforme cláusula 5, subitem 5.3, deste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO E DO FATURAMENTO

- 5.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias após 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.
- 5.2.1. 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 a entrega deverão ocorrer conforme dados abaixo:

5.3.1 Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444 /0008-13)

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. Tel.: (64)3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Érika.

5.3.2 Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51)

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n, - Bairro Jundiá, Anápolis, Goiás. Tel.: (62) 3902-6900/3902-6901, Horários de Funcionamento: 08h as 17h, segunda a sábado. Contato: Jarlene.

5.3.3 Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90)

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Horários de funcionamento: 7h as 20h (segunda à sexta-feira), 8h às 16h sábado. Contato: Larissy.

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

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45 – Bairro Centro, Pirenópolis, Goiás. Tel.: (62)3331-1383. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h as 16h (sábado e domingo). Contato: Genystela.

5.3.5 Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28)

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6166 / 3522-6106. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira). Contato: Genystela.

5.3.6 Sesc Faíçalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70)

Endereço: Avenida Ipanema, nº 1.600, Qd.234 e 235, setor Faíçalville, Goiânia, Goiás. Fone: (62) 3522-6319 ou (62) 3522-6311. Horários de funcionamento: 8h às 16h segunda a sexta-feira, Contato: Ana Paula.

CLÁUSULA SEXTA – DO 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 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 Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.
- 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 termo de referência e demais normas da entidade.
- 7.3 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 dos serviços.
- 7.4 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.
- 7.5 O Sesc/GO reserva o direito de não receber os objetos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Contrato, podendo aplicar as penalidades previstas.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 8.1 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Contrato, 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 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos em até 48 (quarenta e oito) horas, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa vencedora às penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

- 8.4 Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Contrato.
- 8.5 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.
- 8.6 Correrá por conta da contratado qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.
- 8.7 Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do 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, 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 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 07 (sete) 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 Anápolis

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Matrícula: 6962 CPF: 026.947.341-45
Assistente Administrativo

Sesc Universitário

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70
Nutricionista

Sesc Pirenópolis

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

Sesc Caldas Novas

Fiscal: Érika Neves da Costa
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00
Chefe do Setor de Alimentação

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Matrícula: 9583 CPF: 789.425.787-87
Assistente Administrativo

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza
Matrícula: 2393 CPF: 885.863.143-68
Assistente administrativo

Suplente: Hellen da Cunha Oliveira
Matrícula: 10987 CPF: 105.140.494-05
Assistente Administrativo IV

Suplente: Hylla Rannyella Ribeiro da Silva
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68
Nutricionista

Sesc Façalville

Fiscal: Ana Paula Azevedo de Lima
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36
Nutricionista

Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa M. Godoi
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08
Assessor Técnico IIIII

Suplente: Fabio Gomes da Silva
Matrícula: 8932 CPF: 016.841.493-71
Assistente Administrativo III

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano
Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30
Assistente Administrativo IV

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: