

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇO Nº \_\_\_\_\_

**CONTRATO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO DE BUFFET PARA REALIZAÇÃO DO BAILE DE ANO NOVO NA UNIDADE SESC CALDAS NOVAS, CONFORME PROCESSO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0252/2023-PG.**

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO - SESC** - Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, com sede à Av. 136, nº 1084, Setor Marista, Goiânia-GO, inscrita no CNPJ sob o nº 03.671.444/0001-47, neste ato representado por seu Diretor Regional (nome), nacionalidade, portador da carteira de identidade nº -----, expedida pelo(a) ----, inscrito no CPF sob nº \_\_\_\_\_, doravante denominada CONTRATANTE, e a empresa ..... inscrita no CNPJ/MF sob o nº ....., sediada à ....., neste ato representada pelo(a) Sr.(a) (nome), (nacionalidade), portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pelo(a) \_\_\_\_\_, inscrito(a) no CPF sob o nº \_\_\_\_\_ residente e domiciliado(a) em ....., doravante designada CONTRATADA, observando-se as condições estabelecidas na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0252/2023-PG** e, as disposições da **Resolução Sesc nº 1.252/2012**, publicada no D.O.U., resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação de serviço de buffet, com o respectivo fornecimento de material e equipe de serviço, para realização do Baile de Ano Novo realizado na unidade Sesc Caldas Novas, em atendimento ao Projeto Virada Sesc, 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	QUANTIDADE DE PESSOAS	QTD	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1.	<b>SERVIÇO DE BUFFET – TIPO SIMPLES</b> Serviço de buffet para Baile de Ano Novo Local: Sesc Caldas Novas - 31/12/2023 Projeto: Virada Sesc	SERVIÇO	100 0	1		

1.4. As Especificações Técnicas Detalhadas dos serviços estão previstas no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Contrato é de 2 (dois) meses, 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 0252/2023-PG.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

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

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

### **CLÁUSULA QUARTA – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO**

4.1. O serviço deverá ser executado após o envio da Ordem de Compra, conforme data e local do Tópico 3. “Especificações Técnicas” do Anexo I – Termo de Referência.

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

4.3. Para os casos de desacordo com as especificações dos itens solicitados e execução do serviço, o Sesc/GO não será obrigado a recebe-los e a contratada deverá solucionar o problema em até 1 (uma) hora.

4.4. Enquanto não ocorrer a correção, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em Contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

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

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

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

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

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

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

4.13. O transporte das matérias-primas, insumos e produtos deverá ser realizado em veículo apropriado da empresa contratada, devidamente higienizado e climatizado, em que os gêneros alimentícios, dependendo de sua natureza, estejam acondicionados em recipientes térmicos hermeticamente fechados, os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma serem servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido e as normas contidas na Resolução nº 216 de 15/09/2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO, LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO E 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 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 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 Goiás.

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

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

5.3. O local da prestação de serviço e faturamento deverão ocorrer conforme dados abaixo:  
**a) SESC CALDAS NOVAS (CNPJ:03.671.444/0008-13)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO, CEP: 75.680-001

Telefone: (64) 3455-9491/9431

#### **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 de as 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. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Contrato.

7.2. 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.

7.3. Caberá ao Sesc 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.

7.4. Os horários do evento poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade do Sesc Goiás, cabendo à contratante informar com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas à empresa contratada.

#### **CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

8.3. Cabe à contratada se responsabilizar 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 objeto deste Contrato.

8.4. 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.

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

8.6. Comunicar a contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

8.7. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc Goiás, inerentes ao objeto do presente Contrato.

8.8. Os profissionais da contratada, garçons, auxiliares de cozinha e demais profissionais necessários a perfeita execução do objeto, deverão ser maiores de 18 anos, estes uniformizados e identificados.

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

#### **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 serviço objeto desta licitação; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás, 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 Goiás, 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 7 (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 à Rua 31-A, nº 43, Quadra 26-A, Lote 27-E, Setor Aeroporto, Goiânia-GO, Telefones: (62) 3221-0607 / 3219-5199.

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

##### **a) SESC CALDAS NOVAS**

**Fiscal:** Érika Neves da Costa  
Chefe do Setor de Nutrição e Insumos  
Matrícula: 6642 CPF: xxx.xxx.xxx-00

**Suplente:** Hylla Rannyela Ribeiro da Silva  
Nutricionista  
Matrícula: 9347 CPF: xxx.xxx.xxx-68

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO 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 202x.

\_\_\_\_\_  
CONTRATANTE  
Representante legal –

\_\_\_\_\_  
CONTRATADA  
Representante legal -

#### **TESTEMUNHAS:**

1- \_\_\_\_\_

CPF:

2- \_\_\_\_\_

CPF: