

MINUTA

ANEXO III

ATA DE REGISTRO DE PREÇOS _____

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0125/2023-PG

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC**, Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, estabelecido à _____, inscrito no CNPJ sob o nº....., neste ato representado(a) pelo(a) (cargo e nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pelo _____, inscrito no CPF sob o nº _____, considerando o julgamento da licitação na modalidade de Pregão Eletrônico, para REGISTRO DE PREÇOS, RESOLVE registrar os preços da empresa _____(razão social), inscrita no CNPJ sob o nº _____, estabelecida no _____(endereço), representada neste ato pelo _____(nome), _____(estado civil), carteira de identidade nº _____, expedida pela _____, CPF nº _____, de acordo com a classificação por ela alcançada e na quantidade cotada, atendendo as condições previstas no edital do **Pregão Eletrônico nº 0125/2023-PG**, que se regerá em conformidade com a Resolução SESC nº 1.252/2012, de 06/06/2012, publicada no Diário Oficial da União, em 26 de julho de 2012, e em conformidade com as disposições a seguir:

1. DO OBJETO

1.1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para o fornecimento de salgados assados resfriados e congelados para a Unidade Sesc Vila Boa, pelo período de 12 (doze) meses.

1.2. É parte integrante desta Ata o Edital e seus anexos relativo ao processo identificado no preâmbulo, assim como a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. DOS PREÇOS, ESPECIFICAÇÕES E QUANTITATIVOS

2.1. O preço registrado, as especificações do objeto, a quantidade e as demais condições ofertadas na proposta são as que seguem:

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1.	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA: 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 entre 120 a 130 g. 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.	UND	1.000		

	<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>				
2.	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA: 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. 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. 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. 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 ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA: 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. 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. 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, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	1.100		

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. 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. 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, devidamente lacrada. 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. 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. 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, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g. Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	400		
6.	<p>CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES <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</p>	UND	400		

	<p>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>				
7.	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO <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 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	400		
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>	UND	600		

	<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>				
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 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	800		
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></p>	UND	900		

	<p>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 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 <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 <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 ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não</p>	UND	600		

	<p>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 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	500		

2.2. A listagem das empresas que formam o cadastro de reserva e/ou aderiram aos preços referentes ao presente registro de preços, consta como anexo a esta Ata.

2.3. O produto será entregue de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, mediante emissão de contrato ou instrumento equivalente, que autorizará sua efetiva entrega de acordo com as condições estabelecidas nesta Ata de Registro de Preços.

3. DO PAGAMENTO, LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

3.1. 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 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.

3.1.1. 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.

3.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na nota fiscal deverão estar vinculados à Ata de Registro de Preços, Contrato ou instrumento equivalente.

3.2.1. 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.

3.3. O faturamento e local de entrega deverão ocorrer conforme abaixo:

Razão Social: Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0018-95 **Insc. Estadual:** Isento

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, lt.01, Setor Leste, Goiás/GO – CEP : 76.600-000.

3.4. Após assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o fornecedor terá o prazo nele fixado para entregar o objeto.

3.5 O objeto deverá ser entregue de acordo com o Edital e seus anexos, com a proposta vencedora da licitação, bem como as cláusulas da presente Ata.

4. DA ADESÃO

4.1. A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

4.2. O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

4.3. O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

4.4. As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

4.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

4.6. O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

4.7. O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

4.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

5. VALIDADE DA ATA

5.1. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada, de acordo com o §1º do Art. 34 da Resolução Sesc nº 1.252/2012.

5.2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, o Sesc/GO não está obrigado a adquirir o item objeto desta licitação, do licitante que teve seu preço registrado, podendo até realizar contratações com terceiros sempre que se mostre mais vantajoso para a Instituição este procedimento.

6. PENALIDADES

6.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

6.1.1. 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.

6.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- 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.

6.2. As multas estabelecidas neste item 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 empresa adjudicada.

6.3. Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

6.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

6.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

6.5.1. O prazo de convocação para assinatura do contrato, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.

6.6. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

7. CONDIÇÕES GERAIS

7.1. Se durante a vigência do Registro de Preços pactuado, este se mostrar superior ao preço praticado pelo mercado, deverá haver realinhamento, mediante manifestação formal que será apresentada pelo Sesc/GO.

7.2. Se o fornecedor não aceitar proceder ao realinhamento de preços previsto no parágrafo anterior, poderá a critério do Sesc/GO, deixar de ter seu preço registrado.

7.3. Os preços registrados poderão ser revistos em decorrência de eventual redução dos preços praticados no mercado ou de fato que eleve o custo do objeto registrado, cabendo ao Sesc Goiás promover as negociações junto ao(s) fornecedor(es).

7.4. Não havendo êxito nas negociações, o Sesc Goiás procederá com a revogação desta ata de registro de preços, adotando as medidas cabíveis para obtenção da contratação mais vantajosa.

7.5. O cancelamento do registro do fornecedor, que será formalizado por despacho da Autoridade competente, assegurado o contraditório e a ampla defesa, ocorrerá nas seguintes hipóteses:

7.5.1. Descumprir as condições da ata de registro e preço;

7.5.2. Não aceitar reduzir o preço registrado, quando se tornar inferior ao praticado pelo mercado;

7.5.3. Quando, justificadamente, não for mais do interesse do SESC/GO.

7.5.3.1. Quando o cancelamento ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, ou por conveniência administrativa, que prejudique o cumprimento da ata, o fornecedor será comunicado por escrito com, no mínimo, 30 (trinta) dias de antecedência.

7.6. É vedado efetuar acréscimos nos quantitativos fixados nesta Ata de Registro de Preços.

7.7. O fornecedor deverá manter atualizados seus dados cadastrais (telefones, endereços eletrônicos) bem como quaisquer alterações em seu contrato social, após a assinatura da presente Ata de Registro de Preços.

8. FORO

8.1. Fica eleito o Foro da Comarca de Goiânia/GO, para dirimir quaisquer questões oriundas desta Ata de Registro de Preços.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam a presente Ata de Registro de Preços em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

Goiânia-GO, ____ de _____ de 2023

SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC

Representante Legal -

FORNECEDOR REGISTRADO

Representante Legal -