

MINUTA

ANEXO IV

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____

CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE MASSAS FRESCAS DIVERSAS, CONFORME PROCESSO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 0138/2023-PG.

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – SESC** - Administração Regional no Estado de Goiás, entidade sem fins lucrativos e de direito privado, com sede à Rua 19, nº 260, Centro, 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 0138/2023-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 aquisição de massas frescas diversas para as unidades executivas Sesc Jataí e Sesc Vila Boa, 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	UND	QTD	MARCA	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confiram ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p>	KG	200			

	<p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
2	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
3	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150		
4	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte</p>	KG	200		

	<p>deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>					
5	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de sacorolas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200			
6	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
7	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p>	KG	160			

	<p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>					
8	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
9	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (nº 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
10	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em</p>	KG	150			

	<p>embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>					
11	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
12	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	150			
13	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA PARA LASANHA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em lâminas para lasanha, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros</p>	KG	300			

	<p>ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionada em saco plástico transparente, atóxico, resistente. As lâminas devem ser separadas por divisórias plásticas. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
14	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE BATATA</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de batata, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
15	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução-RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
16	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO TALHARIM</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de tiras finas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento</p>	KG	300		

	<p>mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
17	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO FUZILLI</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de sacorolhas, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300		
18	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RONDELLI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, deverá estar cortado em rodela de 1,5 cm, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
19	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE FRANGO</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p>	KG	160		

	<p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com frango desfiado de primeira qualidade, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>				
20	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO RAVIÓLI COM RECHEIO DE RICOTA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com queijo ricota de primeira qualidade, deverá ter 2,5 cm (largura) e 2,5 cm (comprimento), com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160		
21	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO NHOQUE DE MANDIOCA</p> <p><u>Especificações Técnicas Detalhadas:</u></p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato de nhoque, de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum e mistura de mandioca, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmem ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	200		

22	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO ESPAGUETTI</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, em formato longo e fino, diâmetro 1,7mm (n° 8), de primeira qualidade, com massa de cor amarela, sabor próprio, livre de ranço. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: embalado a vácuo, em saco plástico transparente, atóxico, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	300			
23	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO 04 QUEIJOS</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com 04 (quatro) variedades de queijos: queijo muçarela, queijo prato, queijo parmesão e queijo ricota de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THEREZA OU SIMILAR.</p>	KG	160			
24	<p>MASSA FRESCA RESFRIADA TIPO CANELLONI COM RECHEIO DE PRESUNTO E QUEIJO</p> <p>Especificações Técnicas Detalhadas:</p> <p>Massa alimentícia, pré-cozida, fresca, resfriada, recheada com presunto e queijo muçarela de primeira qualidade, livre de ranço e odor, em formato cilíndrico, com massa de cor amarela, sabor próprio. Obtido pelo empasto, amassamento mecânico da mistura de farinha de trigo ou sêmola de trigo durum, e ou farinha de outros vegetais, adicionado ou não de outros ingredientes. Isenta de corantes artificiais, sujidades, parasitas. Massa fresca, admitindo umidade máxima 35,0% (g/100g). As condições deverão estar de acordo com a Resolução RDC nº 14, de 21 de fevereiro de 2000. O produto deve ser acondicionado em embalagem adequada às condições previstas de transporte, armazenamento e preparo e que confirmam ao produto e ao consumidor a proteção necessária.</p> <p>Embalagem: acondicionado em bandejas de isopor, envolvidas por embalagem plástica transparente, atóxica, resistente. A embalagem deverá conter composição nutricional, com data de validade e lote de fabricação. O transporte deverá ser realizado em ambiente que</p>	KG	160			

<p>mantenha a temperatura refrigerada, com tolerância até 10°C de acordo com a Legislação vigente.</p> <p>MARCAS DE REFERÊNCIA: A CAMPANHOLA, SANTA AMÁLIA, DONA THERESA OU SIMILAR.</p>					
---	--	--	--	--	--

1.4. 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 aquisição total dos produtos.

1.5. As Especificações Técnicas Detalhadas dos produtos 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 ___ (___) ____, 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 0138/2023-PG.

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. A quantidade solicitada será para consumo de um período de 12 (doze) meses e fica entendido que as quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta e poderão variar de acordo com a necessidade do Sesc Goiás.

4.2. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses a partir de sua assinatura.

4.3. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail e será emitida Ordem de Compra.

4.4. Poderão ser realizadas, também, entregas mediante visita de representante do fornecedor.

4.5. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 7 (sete) dias corridos, sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, com validade de no mínimo 3 (três) meses após a data da entrega.

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

4.8. 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.

4.9. Temperatura de recebimento: máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).

4.10. 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.

4.11. Os produtos deverão atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC nº 216 de 15/09/2004, RDC nº 273 de 22/09/2005 e RDC nº 274 de 22/09/2005 – ANVISA, Portaria nº 371 de 04/09/1997.

4.12. A empresa contratada estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos produtos que serão entregues.

4.13. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos imediatamente, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa contratada as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

4.14. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto deste Contrato, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO, LOCAL DA ENTREGA DO PRODUTO E FATURAMENTO

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 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 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 Goiás.

5.3. O local da entrega do produto e faturamento deverão ocorrer conforme dados abaixo:

a) SESC JATAÍ (CNPJ: 03.671.444/0012-08) – ITENS 1 AO 12

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Rua Deputado Costa Lima, nº 2034, Vila Santa Maria. Jataí-GO, CEP: 75.800-110

Telefones: (62) 3221-0637 / (62) 3221-0600

b) SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95 I.E.: ISENTA) – ITENS 13 AO 24

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás-GO, CEP: 76.600-000

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.

6.2. A recomposição dos preços, em razão de desequilíbrio econômico financeiro do contrato, somente poderá ser dada se sua ocorrência não era previsível no momento da contratação e se houver efetiva comprovação do aumento pela CONTRATADA.

6.2.1. A comprovação do aumento pode se dar através de requerimento, planilha de custos e documentação de suporte, tais como, mas não se limitando, notas fiscais, demonstrativo da variação cambial no período compreendido entre a apresentação da proposta e o pedido de reequilíbrio.

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 Goiás notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos produtos 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 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 Goiás reserva o direito de não receber os produtos em desacordo com as especificações e condições constantes neste Contrato, podendo aplicar as penalidades previstas.

7.6. Será designado representante para acompanhar e fiscalizar a realização da entrega dos produtos, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

8.2. O transporte de entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada.

8.3. Toda a despesa de frete para retirada ou entrega dos produtos será por conta da empresa contratada.

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

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

8.6. 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.

8.7. Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego.

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

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

8.10. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc Goiás inerentes ao objeto do presente 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 produto 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 produto que deixou de ser entregue.

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:

a) Sesc Jataí – Itens 1 ao 12

Fiscal: Rayanne Alves Siqueira
Assistente Administrativo III
Matrícula: xxxx / CPF: xxx.xxx.xxx-xx

Suplente: Ieda Santana Barreto
Assessor Técnico III
Matrícula: xxxx / CPF: xxx.xxx.xxx-xx

b) Sesc Vila Boa – Itens 13 ao 24

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

Suplente: Polyanna de Jesus Rodrigues
Assistente Administrativo III
Matrícula: xxxxx / CPF: xxx.xxx.xxx-xx

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: