

MINUTA

ANEXO III

CONTRATO DE FORNECIMENTO Nº _____

MINUTA DE CONTRATO PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PARA REALIZAÇÃO DE FESTIVIDADES JUNINAS DO ANO DE 2022 NAS UNIDADES SESC GOIÁS, CONFORME PROCESSO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 22/01.000XX – 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. 22/01.000XX – 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 produtos alimentícios para realização de festividades juninas do ano de 2022 nas unidades Sesc Goiás, conforme especificações e quantitativos estabelecidos neste instrumento.

1.2. Este Contrato vincula-se ao Termo de Referência do processo identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	UNIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
01	MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo,	200	KG	Sesc Caldas Novas		

	contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.					
02	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	300	UND	Sesc Caldas Novas		
03	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	200	UND	Sesc Caldas Novas		
04	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	100	UND	Sesc Caldas Novas		

05	<p>MILHO VERDE ESPIGA De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	500	UND	Sesc Caldas Novas		
06	<p>PÉ DE MOLEQUE Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto</p>	400	UND	Sesc Caldas Novas		
07	<p>MANDIOCA DESCASCADA CONGELADA De primeira qualidade, suficientemente desenvolvida, firme e intacta; sem broto; sem defeitos e lesões de origem física ou mecânica (rachaduras, perfurações e cortes); tamanho e coloração uniformes; devendo ser graúda; desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas.</p> <p>Deverá atender os padrões microbiológicos da RDC nº 12, de 02/01/01 da Anvisa, Instrução Normativa Conjunta SARC/ANVISA/INMETRO nº 9, de 12/11/02, e do CEAGESP, Decreto nº6268 de 22/11/07-MA e Lei nº9972 de 25/05/00 – ANVISA.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno a vácuo, pesando 1 Kg, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével. O transporte deverá ser realizado em ambiente que mantenha a temperatura de congelamento mínima de -12°C de acordo com a Legislação vigente.</p>	10	KG	Sesc Cidadania		
08	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos</p>	30	KG	Sesc Cidadania		

	<p>químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>					
09	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Cidadania		
10	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	120	UND	Sesc Cidadania		
11	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p>	50	UND	Sesc Cidadania		

	Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto					
12	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	150	KG	Sesc Anápolis		
13	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	170	UND	Sesc Anápolis		
14	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho. Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	170	UND	Sesc Anápolis		
15	<p>MILHO VERDE ESPIGA De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos íntegros e íntegros, bem desenvolvidos,</p>	300	KG	Sesc Anápolis		

	<p>macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>					
16	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	100	KG	Sesc Centro		
17	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Centro		
18	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem: Deve ser acondicionado em</p>	150	UND	Sesc Centro		

	Caixa tipo Hot Box ou equivalente, integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.					
19	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGUIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Centro		
20	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	600	UND	Sesc Universitário		
21	<p>MASSA DE MILHO</p> <p>Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A massa deve ser produzida e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C.</p> <p>Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével</p>	80	KG	Sesc Universitário		
22	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com</p>	150	UND	Sesc Universitário		

	<p>aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>				
23	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	150	UND	Sesc Universitário	
24	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	200	UND	Sesc Universitário	
25	<p>MILHO VERDE ESPIGA COM PALHA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos</p>	1.800	UNID	Sesc Faiçalville	

	<p>mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>					
26	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO</p> <p>Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	2.000	UND	Sesc Faiçalville		
27	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGUIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, linguiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto</p>	1.800	UND	Sesc Faiçalville		
28	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade</p>	1.500	UND	Sesc Faiçalville		

	do produto					
29	<p>MASSA DE MILHO Feita com milho in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% de milho, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho; sem material terroso ou sujidades, livre de substancias toxicas o nocivas. A massa deve ser produzida e entrega no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	800	KG	Sesc Faiçalville		
30	<p>MANDIOCA RALADA Feito com mandioca in natura de primeira qualidade, deverá conter nos ingredientes 100% mandioca, sem adição de aditivos químicos. Deve ser desprovida de odor ou sabor estranho, sem material terroso ou sujidades, livre de substâncias tóxicas ou nocivas. A mandioca deve ser ralada e entregue no mesmo dia, no menor espaço de tempo possível devido à alta perecibilidade e refrigerada entre 8º e 10º C. Embalagem: Em sacos de polietileno a vácuo, contendo composição nutricional; com data de validade e lote indelével.</p>	280	KG	Sesc Faiçalville		
31	<p>PAMONHA COZIDA DE DOCE COM QUEIJO Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, açúcar, queijo fresco sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70ºC. Embalagem primária: inteiramente na palha do milho Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, integra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis		
32	<p>PAMONHA COZIDA DE SAL COM QUEIJO Pamonha de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, queijo fresco e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis		

	<p>para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>				
33	<p>PAMONHA COZIDA À MODA COM QUEIJO E LINGÜIÇA</p> <p>Pamonha cozida de milho verde, fresca. Deverá conter nos ingredientes milho verde de primeira qualidade, óleo vegetal, sal, pimenta, lingüiça e queijo e sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. Peso médio de 200 a 250 g a unidade. O produto deve ser entregue pronto para consumo e quente em temperatura entre 60 a 70°C.</p> <p>Embalagem primária: inteiramente na palha do milho</p> <p>Embalagem secundária: Deve ser acondicionado em Caixa tipo Hot Box ou equivalente, íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente, que garanta a integridade do produto.</p>	80	UND	Sesc Pirenópolis	
34	<p>MILHO VERDE ESPIGA</p> <p>De primeira qualidade, em espiga in natura, tamanho médio a grande, sem palha, grãos inteiros e íntegros, bem desenvolvidos, macios com cor amarelo claro brilhante. Sem presença de podridão e fungos. Cheiro característico do produto, com grau de maturidade adequado para servir cozido. Isento de insetos ou parasitas, bem como de danos por estes provocados e livre de danos mecânicos.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação e manipulação. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto</p>	750	UND	Sesc Pirenópolis	
35	<p>PÉ DE MOLEQUE</p> <p>Doce caseiro pé de moleque em pedaços com peso médio de 90 g à 120 g. Deverá conter nos ingredientes amendoim torrado e sem pele, açúcar queimado e leite condensado. Sem aditivos químicos, com aspecto, textura, cor, odor e sabor característicos do produto. O produto deve ser entregue pronto para consumo.</p> <p>Embalagem: Saco de polietileno contendo os dados do produto, a data de fabricação, manipulação e validade. Embalagem íntegra, atóxica, limpa, não violada, resistente e que garanta a integridade do produto.</p>	100	UND	Sesc Pirenópolis	

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Contrato é 90 (noventa) dias, contados a partir da assinatura do contrato, 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 na Dispensa de Licitação nº. **22/01.000XX – 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. Os produtos devem atender à 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>.

4.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, nas datas e horários especificados conforme consta abaixo:

a) O prazo de entrega dos itens 01 ao 06 se dará da seguinte forma:

Massa de milho, Pamonha cozida de doce com queijo, Pamonha cozida de sal com queijo, pamonha cozida à moda com queijo e linguiça, milho verde espiga e pé de moleque: dias 01, 03, 04, 07, 08, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 21, 22, 24, 25, 28 e 29/06/2022 até às 19hs.

b) O prazo de entrega dos itens 07 ao 11 se dará da seguinte forma:

Mandioca congelada e Massa de milho: dia 13/06/2022 até às 12hs
Pamonhas: dia 15/06/2022 às 7hs

c) O prazo de entrega dos itens 12 ao 15 se dará da seguinte forma:

Massa de milho: dia 20/06/2022 até às 08hs;
Pamonhas: 50% da entrega no dia 21/06/2022 até às 17hs e os outros 50% no dia 23/06/2022 até às 17hs;

d) O prazo de entrega dos itens 16 ao 19 se dará da seguinte forma:

Massa de milho: dias 01, 08, 15, 22 e 29/06/2022 às 10hs
Pamonhas: 07 a 31/06/2022 às 10hs

e) O prazo de entrega dos itens 20 ao 24 se dará da seguinte forma:

Massa de milho e Pamonhas: Dia 23/06/22 entre as 16hs e 17hs.

f) O prazo de entrega dos itens 25 ao 30 se dará da seguinte forma:

Milho verde, Pamonhas, massa de milho, mandioca ralada: dias 01, 07, 08, 10, 11, 14, 15, 17, 18, 21, 22, 24, 25, e 30/06/2022 até às 19hs.

g) O prazo de entrega dos itens 31 a 35 se dará da seguinte forma:

Pamonha cozida de doce com queijo, Pamonha cozida de sal com queijo, pamonha cozida à moda com queijo e linguiça, milho verde espiga, pé de moleque: dias 04, 11, 15, 18 e 25/06/2022 até as 17hs.

4.3. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste Contrato, acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação.

4.4. Os produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, em até 02 (duas) horas a contar da notificação sobre a recusa.

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

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

4.7. 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.

4.8. A entrega do objeto licitado deverá ser realizada nas localidades informadas no item 5.3 da Cláusula Quinta deste Contrato.

4.9. A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.

4.10. A contratada compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto as contaminações e/ou deterioração;

b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;

c) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;

d) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO, LOCAIS DE ENTREGA 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-GO, e será feito preferencialmente através de boleto bancário, não sendo possível sua emissão o pagamento poderá ser feito através de crédito em conta corrente da empresa contratada.

5.1.1. A empresa deverá indicar em sua Nota Fiscal ou Fatura o banco, agência e conta corrente, onde será efetuado o crédito bancário referente à execução do objeto desta Licitação, desde que o mesmo tenha sido executado e aceito pelo Sesc-GO.

5.2. Os dados de faturamento da empresa contratada constantes na nota fiscal deverão estar vinculados 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-GO.

5.3. Os locais de entrega e faturamento deverão ocorrer conforme dados abaixo:

5.3.1. SESC CALDAS NOVAS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0008-13 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaiçal, nº600, Bairro Turista I, Caldas Novas-GO, CEP: 75696-008.

5.3.2. SESC CIDADANIA

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0009-02 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224, QD. 498, LT. 01/21, nº 812, Jardim América, Goiânia/GO, CEP: 74230-070.

5.3.3. SESC ANÁPOLIS

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0006-51 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n, Bairro Jundiáí, Anápolis/GO, CEP 75110-180.

5.3.4. SESC CENTRO

Razão Social: Serviço social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0004-90 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua 15 Esq 19, nº 268, Setor Universitário, Goiânia/GO, CEP: 74030-090.

5.3.5. SESC UNIVERSITÁRIO

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0002-28 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749, Setor Universitário, Goiânia/GO, CEP: 74610-100.

5.3.6. SESC FAIÇALVILLE

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0005-70 Inscrição Estadual: Imune

Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600, Setor Faíçalville. CEP: 74.350-010, Goiânia, Goiás.

5.3.7. SESC PIRENÓPOLIS

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0010-38 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45, Centro, Pirenópolis/GO, CEP: 72980-000.

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. Realizar o pagamento será à Contratada referente ao fornecimento em questão, no prazo de até 15 (quinze) dias, após a apresentação da nota fiscal, devidamente atestada pelo fiscal do Contrato.

7.2. Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Contrato.

7.3. Prestar aos empregados da contratada informações e esclarecimentos que eventualmente venham ser solicitados, e que digam respeito à natureza do fornecimento.

7.4. Comunicar por escrito à contratada qualquer irregularidade encontrada no fornecimento dos produtos.

7.5. 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.

7.6. 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.

7.7. Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este Contrato e demais normas da entidade.

7.8. O Sesc reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste instrumento, podendo aplicar as sanções cabíveis.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

8.1. Cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Contrato, podendo sofrer sanções cabíveis previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

8.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

8.4. 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.

- 8.5. 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.
- 8.6. Substituir sem custos adicionais para o Sesc todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Contrato.
- 8.7. Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita às penalidades previstas neste instrumento.
- 8.8. Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.
- 8.9. Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente Contrato.
- 8.10. A empresa deverá responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros em razão de acidentes, decorrentes de culpa ou dolo, de prepostos da contratada ou de quem em seu nome agir, no cumprimento do objeto do contrato.
- 8.11. 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.
- 8.12. Fornecer aos seus empregados uniformes e fiscalizar se estão sendo usados corretamente, responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços contratados.
- 8.13. 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.

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 02 (dois) anos.

II - Por inexecução total do objeto deste contrato:

-
- a) Advertência;
 - b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e
 - c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc-GO, por um prazo de até 02 (dois) anos.

10.2. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem 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, FISCALIZAÇÃO E RESPONSABILIDADE TÉCNICA 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 e a responsabilidade técnica do presente instrumento serão exercidas conforme abaixo:

14.2.1. Fiscalização:

a) SESC CALDAS NOVAS

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

Suplente: Hylla Rannyela R. da Silva
Nutricionista
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

b) SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de O. Duarte
Assistente Técnico III – Nutrição
Matrícula: 5027 CPF: 794.097.301-678

Suplente: Flávia Herrero de . Lemos
Coordenadora administrativo Financeiro
Matrícula: 4553 CPF: 770.492.841-49

c) SESC ANÁPOLIS

Fiscal: David Wendher Soares Costa
Assistente Administrativo
Matrícula: 6962 CPF: 016.947.341-45

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Administrativo
Matrícula: 9583 CPF: 789.425.781-87

d) SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Assistente Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

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

e) SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Assistente Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Clecia Rodrigues de Souza
Assistente Administrativo
Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

f) SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Técnico III – Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente: Henrique Neto Rodrigues
Assistente Administrativo III
Matrícula: 10861 CPF: 701.888.841-73

g) SESC PIRENÓPOLIS

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

Suplente: Mariana Hellena da C. Oliveira
Assistente Administrativo IV
Matrícula:10987 CPF: 105.140.494-05

14.2.2. Responsabilidade Técnica:

Érika Neves da Costa
Chefe do Setor de Nutrição e Insumos

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: