

MINUTA

ANEXO III

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

**MINUTA DE CONTRATO PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE BUFFET, PARA ATENDER O III SIMPÓSIO DE ENFERMAGEM NO SESC CIDADANIA, CONFORME PROCESSO DISPENSA DE LICITAÇÃO Nº 031/2022 - DL.**

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL – SENAC**, 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 Presidente do Conselho 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. 031/2022-DL**, e, as disposições da **Senac nº 958/2012**, publicada no D.O.U., resolvem celebrar o presente Contrato, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

- 1.1. O objeto do presente Contrato é a prestação de serviços de Buffet, para atender o III Simpósio de Enfermagem, a realizar-se no dia 16 de maio de 2022, às 19h00, no Hall do Auditório do Sesc Cidadania.
- 1.2. Este Contrato vincula-se ao Termo de Referência e seus anexos, do processo identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Discriminação do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND	QTD	VALOR TOTAL
01	Contratação de Serviço de Buffet para atender 350 pessoas no III Simpósio de Enfermagem, a realizar-se no dia 16 de maio de 2022 às 19h00 no Hall do Auditório do Sesc Cidadania. <b>A Contratada deverá disponibilizar 08 (oito) aparadores, 08 (oito) arranjos, sendo 01 (um) para cada aparador e 08 (oito) toalhas de mesa e cobre mancha.</b>	SVC	01	

1.4. As especificações técnicas detalhadas e descrições dos serviços estão previstas no Termo de Referência (Anexo I), parte integrante deste instrumento.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA**

2.1. O prazo de vigência deste Contrato é 30 (trinta) dias úteis, a contar da data 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 / Resolução Senac nº 958/2012.

2.2. A **CONTRATADA** deverá manter durante toda a relação contratual, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Dispensa de Licitação nº. 031/2022-DL.

## **CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO**

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

4.1. O serviço acontecerá no período noturno, mas sua montagem será feita no período vespertino, a partir das 16h00.

4.2. A **CONTRATADA** deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 03 (três) horas do horário marcado para o início do evento, devendo estar às 16h00 no local.

4.3. O serviço de *Coffee break* deverá ser servido no horário oficial do intervalo do evento, que será das 20h30 às 20h45, e após o primeiro convidado ser servido, deverá ter duração de 01h (uma hora).

4.4. **DAS CONDIÇÕES GERAIS DOS ALIMENTOS:**

4.5.1. Os alimentos devem apresentar características adequadas de qualidade, em relação aos aspectos sensoriais (apresentação, cor, sabor, textura, frescor, temperatura, etc.), além de sanitariamente seguros (sem nenhum tipo de contaminação), atendendo as determinações da Legislação Resolução-RDC n. 216/2012 ANVISA;

4.5.2. Antes de serem servidos, os alimentos devem ser armazenados adequadamente, conforme o tipo de produto:

- a) Alimentos não perecíveis: à temperatura ambiente, em locais secos, arejados e limpos;
- b) Alimentos perecíveis: sob frio, em refrigeração ou congelamento, de acordo com o alimento considerado. Os alimentos quentes devem ser mantidos em temperatura acima de 64°C e os alimentos refrigerados a uma temperatura abaixo de 10°C ou de acordo com a especificação do produto, exigido pela Legislação Resolução-RDC n.216/2004;

4.5.3. Em qualquer condição de armazenamento (temperatura ambiente ou sob frio), os alimentos devem estar identificados e protegidos (cobertos), de forma a reduzir riscos de contaminação de qualquer tipo;

4.5.4. Além de protegidos para evitar contaminação por agentes físicos, químicos e microbiológicos, assim como da ação de insetos e roedores, os alimentos devem ser organizados sobre paletes ou em equipamentos adequados, e mantidos a uma temperatura estável e uniforme;

4.5.5. A contratada deverá manter o serviço de reposição durante o período em que o intervalo do evento for estabelecido, devendo não ultrapassar 01 (uma) hora. A Contratada fará reposição servindo no evento alimentos e bebidas.

- a) Bebidas: sucos, refrigerantes, águas, devem ser servidos gelados;
- b) Café deve ser servido quente;
- c) Sempre que necessário, deve ser feita a substituição da bebida;
- d) Ter à disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral para ser usado nas bebidas geladas, quando o cliente solicitar.

4.5.6. A empresa contratada deverá manter o serviço de reposição dos alimentos e bebidas durante todo o tempo contratado. Toda reposição de alimento no aparador de serviço deverá ocorrer sempre que necessário quando restar  $\frac{1}{4}$  da travessa. Deverão ter o cuidado de trocar todo o recipiente por um novo recipiente com o mesmo produto anterior. Evitar a reposição no próprio recipiente já exposto no aparador, na frente dos clientes;

4.5.7. Todos os produtos e preparações deverão ter fabricação na mesma data do consumo. Caso seja identificado que os produtos estejam fora das condições de consumo, a empresa contratada poderá ser penalizada com multa e até a rescisão do contrato.

#### 4.5. PREPARAÇÃO E TRANSPORTE DOS ALIMENTOS:

4.6.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha ou ambiente de produção da contratada, sendo finalizados ou montados no local e no dia da realização do evento. As condições necessárias para a finalização ou montagem no local devem ser previamente acordadas e, caso necessário, proceder visita previa ao local para evitar contratempos no horário da execução do serviço;

4.6.2. O transporte dos alimentos (matérias primas ingredientes ou produtos já preparados) até o local do evento é responsabilidade da contratada;

4.6.3. Os alimentos que serão transportados deverão estar devidamente identificados e protegidos contra contaminantes. Na identificação deve constar, no mínimo, a designação do produto, a data de preparo e o prazo de validade;

4.6.4. Serão exigidos:

- a) Para o transporte serão exigidos veículos em perfeitas condições de conservação e manutenção, atendendo a todas as exigências da legislação; inclusive sanitária (Certificado de Vistoria do Veículo – CVV Vigilância Sanitária);
- b) Motoristas devidamente uniformizados e aparelhados com celular e rádio de comunicação, de acordo com o perfil do evento.

#### 4.6. DA ORGANIZAÇÃO DAS MESAS E APARADORES:

4.7.1. Manter as mesas e aparadores impecavelmente dispostas com toalhas limpas e bem passadas, e taças, xícaras, garrafas térmicas, jarros, bandejas e outros perfeitamente limpos;

4.7.2. Na arrumação das mesas e aparadores deverão ter altura até o chão e cobre mancha à meia-altura do chão;

4.7.3. A organização das mesas e aparadores deverá ser previamente aprovada pelo representante do Senac.

#### 4.7. EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

4.8.1. Os equipamentos e utensílios apresentados para o evento deverá estar em perfeitas condições de manutenção, conservação e limpeza.

#### 4.8. MATERIAIS NECESSÁRIOS À PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS:

4.9.1. A CONTRATADA deverá se responsabilizar por todos os equipamentos, mobiliários e utensílios necessários para produção e finalização dos serviços, segue abaixo relação de material e especificações.

MATERIAIS NECESSÁRIOS	QUANTIDADE	CARACTERÍSTICAS
Jogo de xícaras de café de 80ml composto por pires e xícara	350 unidades de cada	Em porcelana fina com relevo de cor branca
Colher para café	350 unidades	De aço inox
Taças de vidro	350 sendo 02 (duas) na montagem da mesa e 01 (uma) de reserva na copa por convidado.	Copo stylo ou taça para água com haste menor
Guardanapo de Papel	03 (três) unidades por convidado	Em folhas duplas medindo 24x22 cm, de primeira linha
Jarras de vidro para os serviços de água, suco e refrigerante	Jarras de vidro de 1,3 litros	Em vidro fino, transparente e liso
Garrafa térmica para serviço de café	18 garrafas sendo 09 garrafas de cada tipo de café	De aço inox
Toalhas de mesa e cobre mancha	08 unidades de cada	A toalha, deverá ser adequada ao formato da mesa e a mesma deverá cobrir todos os lados da mesa até o chão, no tamanho 2m x95cmx 85cm As toalhas deverão ser de tecido composto de no mínimo 80% de algodão na cor branca o cobre mancha deverá ser da cor verde e seguir o mesmo tecido da toalha de mesa.
Arranjo decorativo	08 arranjos	Arranjo para cada aparador com no mínimo 01 (uma) opção de folhagem e 03 (três) opções de flores. Dimensões: 40 x 40 cm. Vasos: Louças brancas, madeira, Vime. Flores e folhagens: Folhagem verde, áster, gypsy flor, gérberas laranja ou flor do campo laranja.

4.9.2. Qualquer alteração de material deve ser acordada previamente com a contratada e o responsável do Senac Goiás.

4.9.3. Disponibilização de equipe de serviço composta de gerente de buffet, e equipe de produção com auxiliares e auxiliar de limpeza e outros que forem necessários para a prestação de serviço pré-estabelecido;

4.9.4. Recomendações para uso de uniformes (jalecos, tocas, aventais), em serviço de alimentação segundo Associação Brasileira das Empresas de Refeições coletivas (ABERC).

#### **4.9.4.1. Uniformes para equipe da produção:**

- a) Os uniformes (roupas e aventais) deverão ser em cor clara. Pois são mais perceptíveis para identificar manchas de resíduos alimentares e a necessidade de trocá-las;
- b) Quanto ao tecido a ser usado, a melhor sugestão é uma mistura entre o algodão natural e fibras de poliéster. Para roupa pessoal, 67% de poliéster e 33% de algodão. São mais leves, permitem melhor ventilação e os 33% de algodão permitem boa absorção de suor. Não se desgasta com facilidade e não descora;
- c) Os uniformes devem ser mantidos limpos, bem passados e trocados diariamente;
- d) Conservar o vestuário em bom estado, sem rasgos, partes descosturadas ou furos durante o trabalho;
- e) Quando o trabalho propiciar que o uniforme se suje rapidamente, recomenda-se o uso de avental plástico para aumentar a proteção contra a contaminação do produto;
- f) Não utilizar panos ou sacos plásticos para proteção do uniforme;
- g) Para evitar a possibilidade de certos objetos caírem no produto, não é permitido carregar no uniforme canetas, lápis, espelinhos, pinças, presilhas, etc., especialmente da cintura para cima;
- h) É vetado que os funcionários uniformizados se deitem ou sentem no chão, sacarias ou outros locais impróprios;
- i) Roupas e pertences pessoais devem ser guardados em locais próprios e adequados. Não podem ser depositados em lugares onde alimentos ou ingredientes estejam expostos, ou em áreas usadas para limpeza de equipamentos e utensílios, ou sobre equipamentos utilizados no processo;
- j) Os calçados usados durante o trabalho devem ser fechados, impermeáveis e mantidos limpos e em boas condições, não sendo permitido calçados de tecidos ou lonas;
- k) Adotar o uso de meias próprias, isto é, de uso individual, limpa e trocadas diariamente
- l) Não permitir que qualquer peça do uniforme seja lavada dentro da cozinha;
- m) Quando forem usados tampões de ouvido contra ruídos ou óculos protetores, estes devem estar atados entre si por um cordão que passe por trás do pescoço, para evitar que se soltem e caiam sobre o produto;
- n) Manter os cabelos totalmente cobertos e protegidos, através de rede própria, touca, gorro ou similar, não utilizando grampos para fixação das redes, tocas e gorros e protetores de barba/bigode. Estes equipamentos de proteção devem ser colocados antes do período de trabalho e não ajustados dentro da área de trabalho;
- o) Anéis, brincos, colares, pulseiras, amuletos e outras joias não são permitidas durante o trabalho.

---

#### 4.9.4.2. Uniformes para equipe de atendimento:

- a) Deverá ter os mesmos cuidados em relação à equipe de produção, conforme citado no item 4.9.4.1;
- b) Características das vestimentas:
- Calça preta de tecido;
  - Camisa branca de manga longa para homens;
  - Camisete para as mulheres;
  - Avental em tecido preto;
  - Sapatos pretos, meias sociais;
  - Blazer preto para mulheres;
  - Cabelos devem ser protegidos: mulheres com um coque no cabelo, com redinha e homens com cabelo bem curtos e sem barba;
- c) Os uniformes devem serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

#### 4.9. MANUSEIO E PREPARO DOS ALIMENTOS:

4.10.1. Os alimentos deverão ser preparados na cozinha ou ambiente de produção da contratada, utilizando-se matéria-prima e insumos de primeira qualidade; admite-se a utilização de alguns produtos previamente processados ou fabricados considerados essenciais ao processo.

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

4.10.3. Os funcionários da contratada deverão empregar hipoclorito de sódio ou produto equivalente para assepsia das verduras e frutas utilizadas no preparo dos alimentos.

4.10.4. Os alimentos preparados, deverão obedecer, em todas as fases, as técnicas corretas de gastronomia, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias dos ingredientes, assim como os diferentes fatores de modificação - físico, químico e biológico - no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.

4.10.5. Os alimentos preparados para o evento deverão ser consumidos no próprio evento e, no caso de eventual excedente, deverão ser entregues ao contratante para destinação que venha a ser definida.

4.10.6. Qualquer tipo de alimento preparado anteriormente pela empresa não poderá ser reutilizado em nenhuma hipótese nos eventos contratados pelo Senac Goiás.

4.10.7. A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho emanado dos órgãos públicos competentes.

#### 4.10. DOS ALIMENTOS E DAS BEBIDAS:

- 4.11.1. Os produtos utilizados devem ser, tanto quanto possível, frescos e naturais, devendo ser sempre evitados, por exemplo, enlatados, corantes e aromatizantes químicos em sabores artificiais;
- 4.11.2. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas, sendo a decoração por conta da Contratada, em comum acordo com o Senac GO;
- 4.11.3. Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado;
- 4.11.4. As frutas utilizadas para os sucos deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas de acordo com instrução do responsável ou gestor do contrato;
- 4.11.5. Os ingredientes usados nas preparações ou na composição dos cardápios deverão ser sempre de boa qualidade;
- 4.11.6. Garantir e manter o serviço de reposição durante o evento dos alimentos e bebidas;
- 4.11.7. Sucos, refrigerantes, águas, devem ser servidos gelados;
- 4.11.8. Café, deve ser servido quente;
- 4.11.9. Sempre que necessário, deve ser feita a substituição da bebida;
- 4.11.10. Ter à disposição gelo em cubos, produzidos com água mineral para ser usado nas bebidas geladas, quando o cliente solicitar;
- 4.11.11. Garantia de acondicionamento dos alimentos que preserve sua qualidade e integridade física. Os pratos quentes devem sempre ser servidos em temperatura adequada, não devendo de forma nenhuma ser servidos frios. Os pratos frios devem ser servidos frios ou em temperatura ambiente sempre observando a integridade do alimento servido;
- 4.11.12. Os refrigerantes de sabor cola deverão ser Coca-Cola, os refrigerantes de sabor guaraná deverão ser Guaraná Antarctica;
- 4.11.13. Todos os insumos utilizados nas preparações devem ser boa qualidade para garantir a qualidade final dos produtos e consequentemente serviço.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO PAGAMENTO, LOCAL DE PRESTAÇÃO DO SERVIÇO E FATURAMENTO**

5.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Senac-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 Senac-GO.

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

5.3. O local da prestação de serviço e faturamento deverão ocorrer conforme dados abaixo:

##### **a) LOCAL DA PRESTAÇÃO DE SERVIÇO:**

Sesc Cidadania

Os serviços serão realizados no Hall do Auditório do Sesc Cidadania

Endereço: Av. C-197 c/ Av. C-198, nº 224, Jardim América, Goiânia/GO, CEP 74.270-030.

**b) LOCAL DE FATURAMENTO:**

Administração Regional Senac

Razão Social: Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial

CNPJ: 03.608.475/0001-53 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Rua 31-A, nº. 43 Qd. 26A Lt. 27/30, Setor Aeroporto, Goiânia/GO, CEP: 74075-470.

**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. Efetuar o pagamento 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 da prestação de serviço.

7.4. O Senac reserva o direito de não receber os serviços em desacordo, para a prestação de serviço, com as especificações e condições constantes neste instrumento e no Termo de Referência (Anexo I), podendo aplicar as sanções cabíveis.

**CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

8.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Contrato, podendo sofrer penalidades cabíveis previstas.

8.2. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material, do serviço prestado, em decorrência do transporte.

8.3. 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.

8.4. Solucionar sem custos adicionais para o Senac todo o problema decorrente ao serviço prestado, que estiver inadequado ou em desacordo com o padrão exigido neste Contrato.

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

---

## **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 Senac-GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

II - Por inexecução total do objeto deste contrato:

a) Advertência;

b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Senac-GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.2. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

10.3. Quando não pagos em dinheiro pela CONTRATADA, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pela CONTRATANTE, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

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

10.5. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a CONTRATADA penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Senac nº 958/2012.

## **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) 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 Senac nº 958/2012.
- 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 Senac nº 958/2012, 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**

**FISCAL:** Aline Camila Neves Lopes  
Coordenadora Técnica de Saúde  
Matrícula: 5448 CPF: 770.130.502-53

**SUPLENTE:** Rogério de M. Carrijo  
Auxiliar Administrativo  
Matrícula: 0519 CPF: 767.087.801-00

##### **14.2.2. RESPONSÁVEL TÉCNICO**

Aline Camila Neves Lopes  
Coordenadora Técnica de Saúde  
Matrícula: 5448 CPF: 770.130.502-53

#### **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: