



CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS – SESC-AR/DF
DF – 2019 – CPS – XXX

Contrato de Prestação de Serviços de Buffet, com fornecimento de produtos, sob regime de empreitada, que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

O **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF**, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 02, Quadra 02, Lote 1.130, Brasília/DF, CEP 71.200-020, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **FRANCISCO MAIA FARIAS**, brasileiro, casado, empresário, portador da Carteira de Identidade n.º 153.743, SSP/DF, inscrito no CPF sob o n.º 066.715.351-91, residente e domiciliado em Brasília/DF, residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado, e do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º XX.XXX.XXX-XXXX-XX, com Inscrição Estadual n.º XX.XXX.XXX/XXX-XX, estabelecida na (endereço), (bairro), (estado/UF), CEP XX.XXX-XXX, ora denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu sócio Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX**, (nacionalidade), (estado civil), (profissão), portador da Carteira de Identidade n.º XXX.XXX, SSP/XX e CPF sob o n.º XXX.XXX.XXX-XX, residente e domiciliada em (estado/UF), resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O objeto do presente Instrumento é a prestação de serviço de Buffet, com fornecimento de produtos, sob regime de empreitada, para as reuniões mensais do Conselho Regional e outras reuniões da Direção Regional do Sesc-AR/DF.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, na Dispensa de Licitação n.º XXX/2019, seus anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Contrato.

Parágrafo único. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas na Resolução Sesc n.º 1.252/2012 e no Caderno de Especificação técnica, sob pena de sofrer as sanções legais.



CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO

O CONTRATANTE obriga-se a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pelos serviços abaixo descritos:

Item	Descrição	Qtd.	Unidade	Valor Unitário	Valor Total
01	COQUETEL VOLANTE DE BEBIDAS, SEM BEBIDA ALCOÓLICA, COQUETEL EM MESA POSTA, COM SALGADOS, SALADAS DE FRUTA, FRIOS, SANDUÍCHES E BOLO.	800	UN	R\$	R\$
02	COQUETEL COM EMPRATADOS, SEM BEBIDA ALCOÓLICA, SERVIÇO VOLANTE DE BEBIDAS, E PREPARAÇÕES EM MESA POSTA COM SERVIÇO VOLANTE DE EMPRATADOS.	200	UN	R\$	R\$
VALOR TOTAL					R\$

Parágrafo primeiro. A quantidade prevista nesta Cláusula é estimada e, portanto, o CONTRATANTE se reserva o direito de aumentar ou reduzir o quantitativo de acordo com a legislação vigente.

Parágrafo segundo. No valor da prestação dos serviços estão inclusas todas as despesas com mão de obra, tributos, bem como encargos fiscais, sociais, trabalhistas, previdenciários, comerciais, custos diretos e indiretos inerente à entrega dos produtos, gastos com transporte, seguros e outros de qualquer natureza.

CLÁUSULA QUINTA – DA PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

O serviço será realizado nas dependências da Federação do Comércio de Bens, Serviços, Turismos do Distrito Federal ou nas Unidades Operacionais do Sesc-DF ou em outros locais informados pelo CONTRATANTE, no âmbito do Distrito Federal, por demanda.

Parágrafo primeiro. O horário, bem como o local e as datas da realização dos eventos para a prestação dos serviços, serão definidos pelo Sesc-DF.

Parágrafo segundo. O evento poderá sofrer atrasos com a consequente modificação do horário ou da data para execução dos serviços.

Parágrafo terceiro. A CONTRATADA deverá ter suas instalações de produção no Distrito Federal e apresentar-se no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 02h antes do horário marcado para o início do evento.



Parágrafo quarto. A CONTRATADA será responsável e deverá responder civil e criminalmente por danos, em caso de intoxicação alimentar, quando comprovada por análise microbiológicas dos alimentos consumidos.

Parágrafo quinto. A CONTRATADA deverá fornecer equipe completa para realização dos serviços.

Parágrafo sexto. A CONTRATADA deverá fornecer todo material necessário para realização dos serviços, tais como: pratos, talheres, copos, bandejas, guardanapos, gelo e demais que se fizerem necessários. Sendo que os utensílios utilizados na prestação dos serviços não poderão ser de material descartável, com exceção do guardanapo.

Parágrafo sétimo. Deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária em todas as fases de preparação, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada um dos ingredientes.

Parágrafo oitavo. Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria prima e insumos de primeira qualidade e frescos.

Parágrafo nono. Os alimentos devem ser servidos de forma correspondente ao número de convidados, ou seja, em quantidade suficiente que não denote escassez, durante a realização das reuniões.

Parágrafo décimo. Os profissionais da CONTRATADA deverão se apresentar uniformizados e devidamente aseados, com cabelo curto ou preso, unhas aparadas e limpas, e no caso dos homens, barbeados.

Parágrafo décimo primeiro. A CONTRATADA deverá prestar os serviços observando os princípios de urbanidade, ética, bom senso, pontualidade, qualidade e higiene, e demais dispositivos legais e normas referentes ao objeto deste Contrato.

Parágrafo décimo segundo. Os profissionais escalados para prestação dos serviços não terão nenhum vínculo empregatício com o CONTRATANTE, sendo contratados, subordinados e remunerados única e exclusivamente pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo terceiro. A execução das atividades será realizada conforme roteiro de serviço abaixo, que podem sofrer alteração:

1. Roteiro de Serviço:

- a) O local da montagem do buffet e a cozinha de apoio serão informados pela equipe de funcionários do Sesc-DF.



2. Dos Funcionários:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, com unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados.
- b) Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos pretos, meias sociais, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.
- c) As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapatos fechados, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato preto, calça preta social e camisa sociais e avental longo preto, devendo os mesmos serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.
- d) A equipe de trabalho, além de uniformizada, deverá trabalhar com os seus cabelos devidamente cobertos, bem como utilizar luvas e aventais, para melhor higiene no manuseio com os alimentos.

3. Do Manuseio e Preparo dos Alimentos:

- a) Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado para transporte de alimentos, conforme legislação da ANVISA, com certificado de vistoria de veículo, emitido pelo órgão de vigilância sanitária, que autoriza o veículo para transporte de ingredientes, embalagens e alimentos industrializados e manipulados, prontos ou não para o consumo.
- b) Em todas as fases de preparação dos alimentos, deverão ser obedecidas as técnicas corretas de culinária, mantendo os alimentos saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico no sentido de assegurar a preservação dos nutrientes.
- c) Na higienização das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente.
- d) As preparações deverão ser acondicionadas para transporte em caixas do tipo hot Box assegurando a temperatura adequada.

4. Dos Alimentos e das Bebidas:

- a) Os alimentos deverão ser servidos de forma correspondente ao número de



participantes/convidados, conforme tabela per capita abaixo:

Tabela 1 – Tabela com per capita das preparações:

Preparações	Quantitativo per capita
Salgados ou canapés	12 unidades / pessoa
Docinhos finos	06 unidades / pessoa
Salada de fruta/ tábua de frutas	01 porção de 150g / pessoa
Sanduíches e bolo	02 unidades / pessoa
Empratados	01 unidade de cada sabor / pessoa
Bebidas	Quantitativo per capita
Refrigerante	500 ml / pessoa
Suco de fruta	400 ml / pessoa
Água com ou sem gás	400 ml / pessoa

- b) Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa nas travessas e bandejas.
- c) Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos.
- d) Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre, os enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.
- e) Não reutilizar qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.
- f) As frutas deverão ser frescas. Aquelas que destinarem-se ao consumo deverão ser descascadas e cortadas em cubo de acordo com instrução do gestor do contrato.
- g) Garantir a reposição dos alimentos e das bebidas até o término do evento.

5. Da Organização da Mesa do Café:

- a) Manter a mesa impecavelmente disposta com toalha limpa e bem passada, e com os utensílios (pratos, xícaras de café, talheres, samovar de prata, cachepot, e outros) perfeitamente limpos.

6. Dos Utensílios e Materiais:

- a) Os talheres de empratados e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, samovar, açucareiros, porta-adoçantes, dentre outros, deverão ser em “inox”, modelo liso, sem ornamentos excessivos.
- b) Os samovares deverão ser em prata.
- c) Os copos, taças e tulipas de serviço deverão ser em vidro fino, incolor e liso, sem



ornamentos.

- d) As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.
- e) Os utensílios de cozinha, tais como: tábua, colher, faca (cabo) e outros, deverão ser em polietileno, não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.
- f) As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas, na cor branca ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.
- g) Os guardanapos deverão ser em folhas duplas, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.

7. Do Cardápio:

ITEM 1
CARDÁPIO COQUETEL - SEM BEBIDA ALCÓOLICA
COQUETEL VOLANTE DE BEBIDAS, COQUETEL EM MESA POSTA, COM SALGADOS, SALADAS DE FRUTA, FRIOS, SANDUÍCHES E BOLO.

BEBIDAS:

- a) Dois sabores de suco de fruta natural ou de polpa da fruta;
- b) Água mineral com e sem gás;
- c) Água saborizada com frutas e hortaliças;
- d) Dois tipos de refrigerante normal e Diet (Coca Cola e Guaraná Antártica).

MESA DE APOIO COM BEBIDAS QUENTES:

- a) Café com e sem açúcar com petit fours variados, lasquinhas de laranja cristalizada e amêndoas.

COQUETEL NA FORMA DE MESA POSTA - COMIDAS:

- a) O quantitativo de variedades de cada categoria deve ser obedecido de acordo com o estipulado, porém, o cardápio é uma sugestão e poderá ter outras indicações desde que aprovados pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição do Sesc-DF.
- 02 tipos de entrada - (Damasco recheado com mousse de limão, Casadinho de pimenta de cheiro com carne seca, Quibe cru com pão sírio e hortelã, Salada marroquina de



berinjela com pão sírio e azeite, Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha, Provolone com castanha e mel);

- 02 tipos de canapés - (Creme cheese com frango, Cheddar com frango, Cheddar com salaminho defumado, creme cheese com kani, Catupiry com Cereja, Ricota com Cereja, Canapé de pão integral com damasco e semente de papoula, canapé de Azeitonas pretas, Canapés de ervas pitangado com kani, Atum com Cereja, Ricota com figo, Quatro Queijos com cereja, Alho poró com Passas, Palmito, Tomate cereja com provolone, Tomate seco com rúcula);
- 01 tipo de tartelete quente (casquinhas) - (Creme de bacalhau, Creme de filé de surubim, Creme de frango, Creme com palmito, Creme de palmito, Creme de tomate seco);
- 01 tipo de folhado doce (Doce de leite, Goiaba com queijo, Fios de ovos com bacon, Maça com canela, Damasco, Banana com canela, Castanha, Abacaxi com canela);
- 02 tipos de folhado salgado (Frango temperado, Roquefort, Calabresa com catupiry, Bacalhau, Salmão, Espinafre com gorgonzola, Napolitano, Tomate seco com mussarela de búfala, Carne seca com catupiry, Filet mignon com queijo, Palmito);
- 02 tipos de salgados fritos;
- Cesta com 06 tipos de pães e torradinhas;
- 01 bandeja com 7 tipos de frios, queijos e embutidos;
- 02 tipos de geleias de frutas;
- 01 tipo de manteiga;
- 01 tipo de requeijão light;
- 01 tipo de requeijão de ervas ou tradicional;
- 01 tipo de quiche sabor salgado, em torta;
- 01 tipo de mini crepe salgado servido em rechaud's (presunto e queijo, creme de frango, napolitano, queijos);
- 02 tipos de bolo artesanal (milho, cenoura, mesclado, chocolate, mandioca, banana, frutas secas, integral);
- 02 tipos de sanduíches (com recheio de frango, atum, carne, peixe, saladas em pães diversos);
- 03 tipos de doces finos (Copinhos de chocolates com recheios diversos, camafeu de



nozes, tarteletes de frutas, bombons finos e variados, moldados personalizados, trufas, damasco recheado, fios de ovos, quindim);

- Salada de frutas em bolinhas, elaborada com 5 tipos de frutas, com calda de laranja e hortelã, com a disposição de cereais como granola, aveia e farinha de linhaça.

ITEM 2
CARDÁPIO COQUETEL COM EMPRATADOS - SEM BEBIDA ALCÓOLICA
COQUETEL VOLANTE DE BEBIDAS, COQUETEL EM MESA POSTA, COM SALGADOS, SALADAS DE FRUTA, FRIOS, SANDUÍCHES, BOLO E EMPRATADOS.

BEBIDAS:

- a) Dois sabores de suco de fruta natural ou de polpa da fruta;
- b) Água mineral com e sem gás;
- c) Água saborizada com frutas;
- d) Dois tipos de refrigerante normal e Diet (Coca Cola e Guaraná Antártica).

MESA DE APOIO COM BEBIDAS QUENTES:

- a) Café com e sem açúcar com petit fours variados, lasquinhas de laranja cristalizada e amêndoas.

COQUETEL NA FORMA DE MESA POSTA COM SERVIÇO VOLANTE DE EMPRATADOS – COMIDAS:

- a) O quantitativo de variedades de cada categoria deve ser obedecido de acordo com o estipulado, porém, o cardápio é uma sugestão e poderá ter outras indicações desde que aprovados pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição do Sesc-DF.
- 02 tipos de entrada - (Damasco recheado com mousse de limão, Casadinho de pimenta de cheiro com carne seca, Quibe cru com pão sírio e hortelã, Salada marroquina de berinjela com pão sírio e azeite, Carpaccio de carne com molho de mostarda e alcaparras servido na torradinha, Provolone com castanha e mel);
 - 02 tipos de canapés - (Creme cheese com frango, Cheddar com frango, Cheddar com salaminho defumado, creme cheese com kani, Catupiry com Cereja, Ricota com Cereja, Canapé de pão integral com damasco e semente de papoula, canapé de Azeitonas pretas, Canapés de ervas pitangado com kani, Atum com Cereja, Ricota com figo, Quatro



Queijos com cereja, Alho poró com Passas, Palmito, Tomate cereja com provolone, Tomate seco com rúcula);

- 01 tipo de tartelete quente (casquinhas) - (Creme de bacalhau, Creme de filé de surubim, Creme de frango, Creme com palmito, Creme de palmito, Creme de tomate seco);
- 01 tipo de folhado doce (Doce de leite, Goiaba com queijo, Fios de ovos com bacon, Maçã com canela, Damasco, Banana com canela, Castanha, Abacaxi com canela);
- 02 tipos de folhado salgado (Frango temperado, Roquefort, Calabresa com catupiry, Bacalhau, Salmão, Espinafre com gorgonzola, Napolitano, Tomate seco com mussarela de búfala, Carne seca com catupiry, Filet mignon com queijo, Palmito);
- 02 tipos de salgados fritos;
- Cesta com 06 tipos de pães e torradas;
- 01 bandeja com 7 tipos de frios, queijos e embutidos;
- 02 tipos de geleias de frutas;
- 01 tipo de manteiga;
- 01 tipo de requeijão light;
- 01 tipo de requeijão de ervas ou tradicional;
- 01 tipo de quiche sabor salgado, em torta;
- 01 tipo de mini crepe salgado servido em rechaud's (presunto e queijo, creme de frango, napolitano, queijos);
- 02 tipos de bolo artesanal (milho, cenoura, mesclado, chocolate, mandioca, banana, frutas secas, integral);
- 02 tipos de sanduíches (com recheio de frango, atum, carne, peixe, saladas em pães diversos);
- 03 tipos de doces finos (Copinhos de chocolates com recheios diversos, camafeu de nozes, tarteletes de frutas, bombons finos e variados, moldados personalizados, trufas, damasco recheado, fios de ovos, quindim);
- Salada de frutas em bolinhas, elaborada com 5 tipos de frutas, com calda de laranja e hortelã, com a disposição de cereais como granola, aveia e farinha de linhaça;
- 03 tipos de empratados (Salada verde com morangos, Salada com tomate seco, Salada



verde com uvas, Salpicão com peito de peru defumado, Filé ao molho madeira, Empratado de frango molho especial e batata palha, Empratado de penne rigatte ao molho de cogumelos funghi secchi, Caldo verde com bacon e calabreza, Risotinho de carne seca, Risotinho de tomate seco com rúcula, File de frango grelhado com ervas ao molho de laranja, Empratado de escondidinho de carne seca com purê de batatas, Empratado de escondidinho de bacalhau com purê de batatas, Raviole de frango, Raviole de tomate seco com rúcula, Pennie ao molho 4 queijos, Rondele napolitano com cheddar).

MATERIAL:

- a) Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, bandejas em prata, cachepot em prata, louças brancas e pratos de vidro altos e baixos;
- b) Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm;
- c) Mesa de café: 1,10 m de diâmetro com toalha em tecido oxford branco de 2,90 m de diâmetro.

RECURSOS HUMANOS:

- a) 01 garçom para cada 10 pessoas;
- b) 01 copeiro para cada 15 pessoas (para fazer reposição das preparações e recolhimento dos utensílios copos/taças/ pratos).

CLÁUSULA SEXTA – DO PAGAMENTO

O pagamento pela prestação do serviço, objeto deste Contrato, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela empresa, no prazo de 30 (trinta) dias após a apresentação da nota fiscal na Cocomp do CONTRATANTE, devidamente atestadas pela Coordenação de Serviços de Alimentação e Nutrição - Cosan.

Parágrafo primeiro. A importância a ser paga a CONTRATADA, a que se refere o *caput* desta Cláusula, será depositada em conta bancária de sua titularidade no **Banco XXXXXX, Agência n.º XXXX – Brasília/DF, Conta Corrente n.º XX.XXX-X.**

Parágrafo segundo. Nos valores apresentados na nota fiscal já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento deste Contrato.



Parágrafo terceiro. Caso o faturamento apresente alguma incorreção, a nota fiscal será devolvida para a devida correção e o prazo de pagamento alterado sem quaisquer ônus para o CONTRATANTE.

Parágrafo quarto. Para atesto e posterior envio para pagamento, a CONTRATADA deverá apresentar a nota fiscal ao CONTRATANTE devidamente acompanhada de prova de regularidade relativa:

- a) Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da contratada;
- c) Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS; e
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT.

Parágrafo quinto. A documentação acima deverá ser apresentada na forma da lei vigente.

Parágrafo sexto. A documentação de regularidade exigida no Parágrafo quarto poderá ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor - SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

Parágrafo sétimo. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendentes as certidões citadas no Parágrafo quarto.

Parágrafo oitavo. O CONTRATANTE não efetua pagamento por meio de boleto bancário.

Parágrafo nono. Nos termos na Portaria n.º 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE, na qualidade de substituto tributário, poderá fazer retenção do tributo ISS, caso haja Incidência, quando do pagamento da fatura apresentada pela licitante vencedora.

Parágrafo décimo. Em razão das obrigações acessórias decorrentes da Legislação vigente que regem os tributos e contribuições incidentes sobre os pagamentos das notas fiscais correspondentes ao objeto deste Contrato, o CONTRATANTE também poderá fazer, caso haja incidência, as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS e Contribuição Social.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

O presente Contrato não sofrerá nenhum reajuste, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.



CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

São obrigações da CONTRATADA:

- a) cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Contrato;
- b) designar gestor do Contrato por parte da CONTRATADA que deverá relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do servidor gestor de contrato (ou seu substituto legal) ou do servidor gestor operacional;
- c) remover, após a realização do evento, em recipiente fechado, o lixo resultante de suas atividades;
- d) entregar, ao término do evento, as instalações utilizadas devidamente limpas e organizadas.
- e) providenciar todo o material de limpeza, para a execução da limpeza.
- f) enviar ao CONTRATANTE, até 120 (cento e vinte) horas (5 dias) antes da realização dos serviços, cópia do cardápio, especificando toda a variedade e quantitativo de bebidas, doces, salgados, frutas e sanduíches ou qualquer outro item que não esteja definido neste Caderno de Especificação.
- g) providenciar toda arrumação do espaço onde o serviço será prestado/realizado, antes do evento;
- h) permitir, em suas instalações, a presença de nutricionista do CONTRATANTE, para acompanhar e fiscalizar a produção das preparações, examinando a qualidade dos gêneros alimentícios, solicitando a substituição imediata daqueles que apresentarem condições impróprias ao consumo.
- i) fornecer toda a estrutura necessária para a execução dos serviços, tais como: toalhas, mesas, fogão, micro-ondas, louças, copos, garrafas térmicas, jarras, material de copa e cozinha, dentre outros, limpos e em estado de novo;
- j) substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao exposto neste Contrato;
- k) responsabilizar-se, após a realização de cada evento, pela manutenção, conservação e limpeza da copa e locais onde os serviços foram realizados;
- l) manter os empregados nas dependências do CONTRATANTE, devidamente identificados por meio de uso de crachá funcional, uniformizados, estando os mesmos sujeitos aos regulamentos de segurança e disciplinas instituídos pelo



Sesc-DF;

- m) substituir qualquer empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe forem atribuídas;
- n) responder por todas as despesas referentes às obrigações trabalhistas, previdenciárias, fiscais, de acidentes de trabalho, bem como alimentação, transporte, crachás, uniformes e outros benefícios de qualquer natureza, decorrentes da relação de emprego;
- o) manter quadro de pessoal suficiente para atendimento dos serviços, conforme previsto neste Caderno de Especificação, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, greve, falta ao serviço e demissão de empregados, que não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CONTRATANTE;
- p) responsabilizar-se por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas os seus empregados em serviço, cumprindo todas as suas obrigações que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurarem e demais exigências para o exercício das atividades;
- q) fornecer aos seus funcionários os Equipamentos de Proteção Individual –EPI e Equipamentos de Proteção Coletiva – EPC que sejam necessários na realização dos serviços;
- r) responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio do CONTRATANTE, por culpa, dolo, negligência ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta dias contados da comprovação de sua responsabilidade);
- s) responsabilizar-se por quaisquer diferenças de material entregue no início do evento e os retirados, salvo se danos acontecerem por culpa exclusiva de agentes do CONTRATANTE que não envolverem falha pessoal;
- t) responsabilizar-se pela idoneidade e pelo bom comportamento de seus empregados, prepostos ou subordinados e, ainda, por quaisquer prejuízos que sejam causados pelos mesmos ao CONTRATANTE ou a terceiros;
- u) coletar e armazenar, amostras de todas as preparações, (mínimo 100 g de cada produto servido), embalando-os em recipientes esterilizados, lacrando-os, identificando-os e os mantendo sob refrigeração até 4°C ou sob congelamento a 18°C, por 72 horas, para eventual análise laboratorial, sendo de sua



- responsabilidade o custo das análises;
- v) encaminhar as amostras ao laboratório microbiológico terceirizado credenciado pela Vigilância Sanitária para realização das análises, a fim de constatar a inocuidade do alimento, caso seja solicitado pelo CONTRATANTE;
 - w) observar rigorosamente legislação sanitária vigente e os Regulamentos e Normas baixadas pela Vigilância Sanitária - ANVISA, Conselho Regional de Nutrição - CRN e demais órgão de fiscalização;
 - x) possuir Manual de Boas Práticas e Procedimentos Operacionais Padrões Implantados e seus respectivos registros atualizados, responsabilizando-se pelo cumprimento da Resolução - RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, que dispõe sobre o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviço de Alimentação;
 - y) responsabilizar-se pelos prejuízos financeiros decorrentes da não realização dos serviços;
 - z) não subcontratar o todo ou partes dos serviços; e
 - aa) cumprir todas as determinações estabelecidas na Dispensa de Licitação nº. XXX/2019 e as prescrições referentes às Leis Trabalhistas e da Previdência Social, não respondendo o CONTRATANTE perante fornecedores ou terceiros, nem assumindo quaisquer responsabilidades por multas, salários ou indenizações a terceiros decorrentes do fornecimento objeto deste contrato ou por ocasião deles.

CLÁUSULA NONA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

São obrigações do CONTRATANTE:

- a) fiscalizar a execução dos serviços objeto do presente Contrato;
- b) cumprir fielmente a sua parte no Contrato;
- c) informar a data, horário e o local do evento com antecedência de 10 dias para a empresa CONTRATADA;
- d) facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA aos locais da prestação do serviço;
- e) disponibilizar funcionário responsável pelo recebimento da equipe contratada e dos produtos nas Unidades de Prestação de Serviços;



- f) adotar medidas legais no caso de não cumprimento do horário pela CONTRATADA;
- g) conferir os produtos e material no ato da entrega pela CONTRATADA;
- h) atestar as notas fiscais, quando do recebimento dos produtos;
- i) devolver de imediato à CONTRATADA os produtos entregues que estejam fora da especificação técnica exigida, que estejam com a sua qualidade afetada e que possam estar impróprios para consumo; e efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos;
- j) Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nos prazos previstos.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA VIGÊNCIA

A vigência do presente Instrumento será de 12 (doze) meses, contados a partir da data de assinatura, podendo ser prorrogada, de comum acordo, por períodos iguais e sucessivos até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme o Parágrafo único do Artigo 26, do Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012, desde que as partes se manifestem por escrito, com antecedência de 30 (trinta) dias do término do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

Em caso de inexecução total, parcial ou qualquer outra inadimplência, sem motivo de força maior, a CONTRATADA estará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, no que couber garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

I) por atraso injustificado:

- a) multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) por minuto de atraso, incidente sobre o valor total do Contrato, relativo ao evento; e
- b) multa de 0,6% (zero vírgula seis por cento) por minuto de atraso, sobre o valor total do Contrato, relativo ao evento em caso de reincidência.

II) por inexecução parcial ou total do Contrato:

- a) advertência;
- b) multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor total do Contrato; e
- c) suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com



o Sesc-AR/DF, por um prazo de até 2 (dois) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato, não mantiver a Proposta Financeira, apresentar declaração ou documentos falsos ou por reincidência de penalidade aplicada anteriormente;

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

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

Parágrafo terceiro. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa deverá ser proporcional ao produto/serviço que deixou de ser fornecido/executado.

Parágrafo quarto. Em caso de reincidência por atraso injustificado a empresa adjudicada será penalizada nos termos do Art. 32, do Anexo I, da Resolução Sesc n.º 1.252/2012.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

O presente Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, mediante comunicação expressa da parte interessada, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, não cabendo, neste caso, qualquer indenização às partes.

Parágrafo primeiro. O não cumprimento de qualquer Cláusula ou condição deste Contrato importará na sua rescisão imediata, a critério da parte adimplente, independente de aviso.

Parágrafo segundo. Ficarão o presente Contrato rescindido de pleno direito, independente de aviso ou interpelação judicial ou extrajudicial nos seguintes casos:

- a) por inadimplência de qualquer das partes;
- b) falência ou liquidação da CONTRATADA;
- c) fusão ou incorporação à outra empresa, sem prévia e expressa concordância do CONTRATANTE; e
- d) incapacidade, desaparecimento, inidoneidade técnica ou má-fé da CONTRATADA, devidamente comprovada.



Parágrafo terceiro. Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Décima, e caso não haja interesse na renovação, expressamente manifestado, os valores decorrentes da execução deste Instrumento deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO

O acompanhamento do presente Contrato será feito pelo CONTRATANTE, por intermédio de servidor a ser devidamente designado por Ordem de Serviço ou seu substituto.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO VALOR

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente Contrato o valor estimado de **R\$ XX.XXX,XX** (xx).

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

Ao CONTRATANTE reservar-se-á o direito de efetuar acréscimos ou reduções no objeto deste Contrato, de acordo com a sua demanda, em até 25% (vinte e cinco por cento), nas mesmas condições inicialmente contratadas e na forma da lei.

Parágrafo primeiro. Não há entre as partes contratantes qualquer vínculo de natureza trabalhista pela prestação dos serviços ora contratados.

Parágrafo segundo. Fica expressamente proibido à CONTRATADA subcontratar outras empresas para realizar o objeto deste Contrato a não ser com expressa autorização do CONTRATANTE.

Parágrafo terceiro. Durante a vigência deste Contrato, toda e qualquer comunicação entre as partes deverá ser feita por escrito.

Parágrafo quarto. As eventuais alterações no presente Instrumento deverão ser feitas por meio do competente Termo Aditivo.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

Fica eleito o Foro de Brasília - DF, com renúncia expressa de qualquer outro, para dirimir as dúvidas porventura decorrentes do presente Contrato.

E por estarem de acordo, firmam o presente em 2 (duas) vias de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo nomeadas, a saber: 1ª. via para o **Processo Sesc/DF nº. XXX/2019**; 2ª. via para a CONTRATADA. O Núcleo de Gestão Documental - **Nuged** providenciará cópias em meio eletrônico para seu arquivo e para a Coordenação de Compras - **Cocomp**, Coordenação de Serviço de Alimentação e Nutrição - **Cosan**, Coordenação



Financeira – **Cofin**, Núcleo de Contabilidade - **Nucont**, e Fiscal do Contrato.

Brasília-DF, de de 2019.

Francisco Maia Farias
Presidente do Conselho Regional
do Sesc-AR/DF
CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
CONTRATADA

Testemunhas:

1ª. _____

2ª. _____