

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS - SESC-AR/DF Nº XXX/2025

Contrato de Prestação de Serviços de alimentação, tipo Buffet, que entre si celebram o **SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF** e a empresa **XXXXXXXXXXXXXX LTDA.**

O SERVIÇO SOCIAL DO COMÉRCIO – ADMINISTRAÇÃO REGIONAL DO DISTRITO FEDERAL – SESC-AR/DF, sediado no Setor de Indústria e Abastecimento – SIA, Trecho 4, Lotes 80, 90, 100 e 110, Brasília/DF, CEP: 71.200-041, inscrito no CNPJ sob o n.º 03.288.908/0001-30, doravante denominado CONTRATANTE, neste ato representado pelo Presidente do Conselho Regional, Sr. **XXXXXXXXXX**, brasileiro, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade n.º xxxxxxxx, SSP/DF, inscrito no CPF sob o n.º xxxxxxxxx, residente e domiciliado em Brasília/DF, de um lado e, do outro, a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, inscrita no CNPJ sob o n.º **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, com Inscrição Estadual n.º **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida no **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, Cidade/UF, CEP **XXXXXXX**, doravante denominada CONTRATADA, neste ato representada por seu sócio, Sr. **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, naturalidade, estado civil, profissão, portador da Carteira de Identidade n.º xxxxxxxx, SSP/UF, inscrito no CPF sob o n.º XXXXXXXXXXXXX, residente e domiciliado em Cidade/UF, resolvem firmar o presente Instrumento, mediante as Cláusulas e condições a seguir pactuadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato, por preço global, tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação, tipo Buffet, com fornecimento de produtos (alimentação, bebidas e utensílios) e mão de obra.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO

Vinculam-se ao presente Contrato todas as regras e condições estabelecidas na Proposta Financeira da CONTRATADA, no Pregão Eletrônico n.º 900XX/2025, seus Anexos e adendos, caso haja, que passam a fazer parte integrante deste Instrumento.

Parágrafo único. A CONTRATADA não poderá alegar desconhecimento, no todo ou em parte, das regras estabelecidas no referido Instrumento Convocatório, sob pena de sofrer as sanções legais.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO

O CONTRATANTE se obriga a pagar à CONTRATADA os seguintes valores pela prestação dos serviços:

LOTE ÚNICO					
ITEM	DESCRIÇÃO DE ITENS	UNIDADE	QTD.	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
FORNECIMENTO DE SERVIÇO MYZAP BASEADO EM FORMATO SAAS					
1.	EVENTO INTERNO TIPO 1: ATENDIMENTO EM REUNIÕES TÉCNICAS, TREINAMENTOS E CAPACITAÇÕES	pessoa	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
2.	EVENTO INTERNO TIPO 02: ATENDIMENTO EM CONGRESSOS PARA PALESTRANTES, INAUGURAÇÃO DE UNIDADES OPERACIONAIS, SEMINÁRIOS, EVENTOS DE PARCERIAS INSTITUCIONAIS, REUNIÕES MENSAS COM AUTORIDADES E DIREÇÃO	pessoa	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
3	EVENTO EXTERNO TIPO 01: ATENDIMENTO EM CONGRESSOS, ABERTURAS DE PROJETOS E EVENTOS EXTERNOS INSTITUCIONAIS, COM PARTICIPAÇÃO DE PÚBLICOS EXTERNOS/ PARCERIAS INSTITUCIONAIS .	pessoa	4.000	R\$ 0,00	R\$ 0,00
VALOR GLOBAL ESTIMADO		R\$ XXXXXX,00			

Parágrafo primeiro. Nos valores acima, estão inclusos todos os custos diretos e indiretos inerentes à prestação do serviço, incluindo, mas não a tanto se limitando, como fretes, tributos, taxas, impostos, despesas de pessoal, encargos sociais e trabalhistas incidentes, seguros e todas as outras necessárias à execução do objeto contratado.

Parágrafo segundo. Os quantitativos indicados correspondem a estimativas máximas para fins de Registro de Preços, não representando obrigação de contratação integral, podendo os eventos ocorrer com quantitativos variáveis, conforme a demanda institucional e a emissão das respectivas Ordens de Compra.

Parágrafo terceiro. A unidade de medida “Pessoa” corresponde ao atendimento individual por participante, considerando o per capita definido no Termo de Referência, sendo o faturamento realizado com base na quantidade efetivamente atendida em cada evento.

CLÁUSULA QUARTA – DA ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA

Os serviços serão solicitados, sempre que houver a necessidade, pelo Gestor do Contrato designado pelo Sesc-AR/DF.

Parágrafo primeiro. Todos os custos relacionados à prestação do serviço serão de responsabilidade da empresa contratada. Isso inclui despesas com transporte, montagem, equipe, bem como qualquer outro custo necessário para a plena execução do serviço.

Parágrafo segundo. O serviço será realizado nas dependências das Unidades Operacionais do Sesc DF ou em outros locais informados pelo CONTRATANTE.

Parágrafo terceiro. O horário, o local e as datas de realização dos eventos para prestação dos serviços serão definidos pelo CONTRATANTE e informados à CONTRATADA por meio de Ordem de Compra (OC) ou comunicação formal.

Parágrafo quarto. O tempo médio estimado de prestação do serviço será de até 5 (cinco) horas, podendo sofrer variações em razão da dinâmica do evento, sem geração de acréscimo de custos, desde que mantidas as condições e os quantitativos originalmente solicitados na Ordem de Compra.

Parágrafo quinto. O evento poderá sofrer alterações de horário e/ou data, inclusive com atrasos, hipótese em que a Contratada deverá adequar-se à nova programação, sem prejuízo à execução adequada do serviço e sem ônus adicional ao CONTRATANTE.

Parágrafo sexto. A empresa vencedora deverá se apresentar no local determinado com toda infraestrutura necessária para execução do trabalho a que foi contratada, com antecedência mínima de 02 (duas) horas antes do horário marcado para o início do evento, a depender do tipo de serviço prestado.

Parágrafo sétimo. O local da montagem do buffet e a cozinha de apoio serão informados pela equipe de funcionários do Sesc.

Parágrafo oitavo. Os funcionários da equipe de serviço deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelos curtos ou presos, unhas aparadas e limpas e, no caso dos homens, barbeados, observando boas práticas de higiene pessoal.

Parágrafo nono. Os garçons deverão apresentar-se uniformizados com sapatos fechados pretos, meias sociais, ternos pretos e camisas brancas ou com sapato fechado preto, calça preta social e camisa social e avental longo preto, devendo esses serem confeccionados com material de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

Parágrafo décimo. As garçonetes deverão apresentar-se uniformizadas com sapato fechado preto, meias finas, terninhos pretos, camisas brancas ou com sapato fechado preto, calça preta social e camisa social e avental longo preto, devendo esses serem confeccionados com materiais de qualidade adequada, guardando uniformidade entre si.

Parágrafo décimo primeiro. A equipe de trabalho, além de uniformizada, deverá utilizar toucas, luvas e aventais adequados, garantindo maior higiene no

manuseio e serviço dos alimentos, em conformidade com as normas sanitárias vigentes.

Parágrafo décimo segundo. O Staff (gerência, copeiros e garçons) deverá ser dimensionado em quantidade adequada ao quantitativo do serviço solicitado pelo CONTRATANTE, sendo necessário de no mínimo 1 (um) garçom para atender a cada 20 pessoas.

Parágrafo décimo terceiro. Os alimentos e bebidas deverão ser transportados em veículo apropriado para transporte de alimentos, em conformidade com a legislação da ANVISA, com certificado de vistoria do veículo emitido pelo órgão de vigilância sanitária competente, autorizando o transporte de ingredientes, embalagens e alimentos industrializados e manipulados, prontos ou não para consumo.

Parágrafo décimo quarto. 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 e os fatores físicos, químicos e biológicos, de modo a assegurar a preservação dos nutrientes e a segurança alimentar.

Parágrafo décimo quinto. Na higienização das verduras e frutas a serem utilizadas no preparo dos alimentos deverá ser empregado hipoclorito de sódio ou produto equivalente, em concentração e tempo de contato recomendados pela legislação sanitária vigente.

Parágrafo décimo sexto. As preparações deverão ser acondicionadas para transporte em caixas isotérmicas (ex.: hot box) que assegurem a temperatura adequada de conservação.

Parágrafo décimo sétimo. 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	15 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

Parágrafo décimo oitavo. Os quantitativos per capita poderão ser ajustados conforme o tipo de evento e cardápio definido, desde que mantida a equivalência nutricional e quantitativa, devendo ser previamente validado pelo Gestor.

Parágrafo décimo nono. Todas as bebidas deverão ser servidas de forma contínua durante toda a duração do evento.

Parágrafo vigésimo. Os alimentos deverão ser dispostos de forma harmoniosa em travessas e bandejas, garantindo boa apresentação visual.

Parágrafo vigésimo primeiro. Quanto ao sabor dos pratos, estes não deverão ser excessivamente temperados nem insossos, devendo ser observados padrões médios de sal e condimentos, bem como eventuais orientações repassadas pela Gestão de Nutrição.

Parágrafo vigésimo segundo. Os alimentos utilizados devem ser, prioritariamente, frescos e naturais, evitando-se, sempre que possível, o uso de enlatados, corantes, aromatizantes químicos e sabores artificiais.

Parágrafo vigésimo terceiro. É vedada a reutilização de qualquer tipo de alimento anteriormente preparado.

Parágrafo vigésimo quarto. Os salgados deverão ser fritos e/ou assados no local do evento sempre que tecnicamente possível, ou mantidos sob controle térmico adequado, mediante justificativa técnica aceita pela Gestão de Nutrição.

Parágrafo vigésimo quinto. As frutas deverão ser frescas. As destinadas ao consumo deverão ser descascadas e/ou cortadas de acordo com as orientações do Gestor do Contrato.

Parágrafo vigésimo sexto. Os samovares deverão ser em prata, em tamanho compatível com a quantidade de líquido a ser servido, proporcional ao número de pessoas a serem atendidas.

Parágrafo vigésimo sétimo. Copos, taças e tulipas de serviço deverão ser de vidro fino, incolor e liso, sem ornamentos.

Parágrafo vigésimo oitavo. As louças, tais como: pratos, xícaras de chá, pires e outros, deverão ser em porcelana branca.

Parágrafo vigésimo nono. Utensílios de cozinha, tais como tábuas, colheres, facas (cabos) e outros, deverão ser de material sanitariamente adequado (ex.: polietileno, inox), não podendo, em hipótese alguma, conter madeira ou partes em madeira.

Parágrafo trigésimo. As toalhas e sobretoalhas deverão ser em algodão, lisas ou em tecido brocado, na cor branca, preta ou em tons pastéis, sem quaisquer desenhos ou estampas.

Parágrafo trigésimo primeiro. Os guardanapos deverão ser de papel, folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho aproximado de 22 x 24 cm.

Parágrafo trigésimo segundo. A CONTRATADA deverá garantir a reposição dos alimentos e bebidas até o término do evento, em quantidade compatível com o público estimado informado pelo CONTRATANTE.

Parágrafo trigésimo terceiro. A mesa deverá permanecer impecavelmente disposta, com toalha limpa e bem passada, e os utensílios (pratos, xícaras, talheres, samovares, cachepôs e outros) perfeitamente limpos; alternativamente, poderá ser utilizada mesa de madeira de demolição, em perfeito estado de conservação, conforme previamente ajustado com o Gestor do Contrato.

Parágrafo trigésimo quarto. Talheres de empratados e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, samovares, açucareiros, porta-adoçantes, entre outros, deverão ser em inox ou prata, com modelo sem ornamentos excessivos.

Parágrafo trigésimo quinto. A CONTRATADA será responsável pela higienização de todos os utensílios utilizados durante o evento, incluindo louças, copos, talheres, utensílios de serviço, recipientes e equipamentos, devendo mantê-los limpos e em condições sanitárias adequadas durante toda a execução, bem como promover sua limpeza após o término do evento.

Parágrafo trigésimo sexto. Ao final de cada evento, a CONTRATADA deverá proceder à organização do espaço utilizado, recolhimento de resíduos e remoção dos materiais de sua responsabilidade, deixando o local em condições adequadas de limpeza, conforme orientação do fiscal do contrato.

Parágrafo trigésimo sétimo. CONTRATADA deverá observar integralmente as normas da ANVISA aplicáveis, em especial a RDC nº 216/2004 (ou norma que vier a substituí-la) e demais regramentos de boas práticas de manipulação de alimentos, devendo apresentar, quando solicitado, os respectivos certificados e documentações comprobatórias.

Parágrafo trigésimo oitavo. A CONTRATADA deverá dispor de Responsável Técnico legalmente habilitado na área de Nutrição, com inscrição ativa no respectivo Conselho Regional (CRN), responsável pela supervisão técnica das preparações servidas.

CLÁUSULA QUINTA – DO CARDÁPIO

O cardápio deverá seguir as instruções a seguir:

ITEM 1 – EVENTO INTERNO TIPO 1	
ATENDIMENTO EM REUNIÕES TÉCNICAS, TREINAMENTOS E CAPACITAÇÕES:	
BEBIDAS	Café com e sem açúcar
	Chá sem açúcar;
	Chocolate Quente;
	2 (dois) tipos de suco de fruta natural ou de polpa da fruta sem açúcar;
	2 (dois) tipos de refrigerante (normal e zero), sendo um a base de cola;
	Água mineral com e sem gás
	Água saborizada com frutas e hortaliças
CARDÁPIO	Pão de queijo tamanho coquetel
	2 (dois) tipos de sanduíche (podendo ser de Wrap, Pão de Forma sem casca, Pão Ciabata, Mini Croissant, Pão Brioche), sendo um com pasta a ser definida junto ao gestor do contrato e outro com frios (peito de peru ou presunto de parma, queijo muçarela, tomate seco, rúcula ou alface)
	6 tipos de salgado (2 assados, 3 fritos e 1 folhado)
	2 (dois) tipos de pastas, sendo 1 (uma) vegetariana e torradas para acompanhamento
	Salada de frutas ou frutas laminadas (no mínimo 3 opções)
	2 (dois) tipos de bolo simples (1 com lactose e 1 sem lactose)
COMPLEMENTO	Sachê de açúcar; Sachê de adoçante
MATERIAL	Todo o material necessário para o evento, tais como: copos/taças deverão ser de vidro, louças brancas, talheres e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm.
	Mesa redonda com toalha para colocação das bebidas, separadamente da mesa de comidas que também deverá vir coberta de toalha, conforme descrito acima.
	Toda preparação deverá ser identificada com placas da preparação

ITEM 2 – EVENTO INTERNO TIPO 2	
ATENDIMENTO EM CONGRESSOS PARA PALESTRANTES, INAUGURAÇÃO DE UNIDADES OPERACIONAIS, SEMINÁRIOS, EVENTOS DE PARCERIAS INSTITUCIONAIS, REUNIÕES MENSAS COM AUTORIDADES E DIREÇÃO	
BEBIDAS VOLANTES	Água Mineral com e sem gás
	2 (dois) tipos de suco de fruta natural ou de polpa da fruta sem açúcar
	2 (dois) tipos de refrigerante (normal e zero), sendo um a base de cola Coquetel de frutas sem álcool
	Mesa posta de café (café, chás, petit four e tirinhas de laranja)
CARDÁPIO	Salada – 2 tipos: a) Mix de folhas nobres, alface americana, alface roxa e rúcula, tomate cereja, manga, cenoura e abobrinha com 1 tipo de molho para salada, azeite, vinagre, balsâmico, sachês individuais de sal, palito de dente, pimenta e outros temperos, com crótons ou outra sugestão de cardápio a combinar b) Salada de legumes cozidos (seleta de legumes) ou outra sugestão de cardápio a combinar
	Acompanhamentos: Arroz branco/ integral; Arroz Piemontesa ou risoto
	Prato Proteico: 2 tipos de prato proteico principais Filé mignon, Salmão/Camarão ou Medalhão de frango/Filé de Peito de frango outra sugestão de cardápio a combinar.
	Guarnição: Massas, musseline de batata, ravioli, legumes à sauté ou outra sugestão de cardápio a combinar
	Sobremesa: Uma preparação a base de frutas, tarteletes, pudins, banoffe ou outra sugestão de cardápio a combinar.
	Mesa posta de café: Café em samovar, chás e petit four variados.
MATERIAL	Todo o material necessário para o evento, tais como copos/taças deverão ser de vidro, louças, vasilhas, bandejas, talheres e Guardanapo descartável folha dupla, 100% fibras celulósicas naturais, na cor branca, tamanho 22x24 cm deverão estar inclusos.
	Toda preparação deverá ser identificada com placas da preparação
SERVIÇO	Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento a cargo da contratada

ITEM 2 – EVENTO INTERNO TIPO 2	
ATENDIMENTO EM CONGRESSOS PARA PALESTRANTES, INAUGURAÇÃO DE UNIDADES OPERACIONAIS, SEMINÁRIOS, EVENTOS DE PARCERIAS INSTITUCIONAIS, REUNIÕES MENSIS COM AUTORIDADES E DIREÇÃO	
BEBIDAS	Água Mineral com e sem gás
	2 (dois) tipos de suco de fruta natural ou de polpa da fruta sem açúcar
	2 (dois) tipos de refrigerante (normal e zero), sendo um a base de cola Coquetel de frutas sem álcool
	Cerveja, marcas sugeridas: Heineken Tradicional e Zero, Corona Extra e Beck's Puro Malte ou produtos de qualidade igual ou superior as sugeridas.
	Chopp, marca sugerida: Brahma (em chopeira) ou produtos de qualidade igual ou superior as sugeridas.
	Vinho, marca sugerida: Norton Reserva Malbec, Concha y Toro Cabernet Sauvignon ou produtos de qualidade igual ou superior as sugeridas.
	Espumante, marca sugerida: Casa Valduga Brut ou produtos de qualidade igual ou superior as sugeridas.
	Mesa de café (café, chás, petit four e tirinhas de laranja)
MESA DE DRINK'S (marcas sugeridas)	Gin Tanqueray; Vodka Orloff (ou melhor qualidade); Cachaça Lua (ou melhor qualidade); Licor Monin sabores variados ; Água Tônica; morango, uva sem semente); Frutas (limão Haiti, limão Siciliano, abacaxi, morango, uva sem semente); Especiarias (anis estralado, pau de canela, pimenta em grãos, etc); Espumante Casa Valduga; Negroni; Gelo.
Para preparação das seguintes bebidas:	Caipirinha, Caipiroska, Gin Tônica, Mojito, Aperol, Spritz, Margarita e Negroni
FOOD FINGER	Salada Ceasar
	Barquinhas de lombo canadense ou similar
	Mini canudinho folhado com recheio frango cremoso ou similar
	Espetinho caprese
	Tartaletes com creme de Camarão ou similar
SALGADOS FOLHADOS	Castanha
	Maçã com canela
	Ameixa com bacon
	Carne seca
SALGADOS ASSADOS	Mini Quiche de alho porró
	Empadinha de camarão
	Pastel de frango

SALGADOS FRITOS	Napolitano
	Bolinha de queijo
	Coxinha de frango com catupiry
	Mini churros
	Dadinho de tapioca com geleia de pimenta
	Kibe
	Bombom de azeitona
	Pastel de queijo
	Pastel de carne
	Queijo coalho com mel
	Espetinho de frango com bacon
	Camarão empanado com coco
	Camarão empanado
EMPRATADOS	Risoto de bacalhau
	Cuscuz marroquino
	Risoto de filé mignon
	Ravioli de champignon e fungue
	Penne com molho de creme de leite e queijo pecorino
	Ceviche de peixe branco
	Ceviche de banana da terra
MESA DE FRIOS	Pães artesanais
	Torradas
	Queijos (variados: Gorgonzola, Prato, Parmesão, Mussarela, outros similares)
	Burrata com molho pesto
	Frios e embutidos (presunto parma, peito de peru, salame, outros similares)
	Caponata de berinjela, geleias e patês (variados)
SOBREMESA	Doces gourmet
	Mouses de chocolate e maracujá
	Banoffe
	Delícia de abacaxi
	Creme de baunilha com morango
SERVIÇO	Todo o staff necessário para o melhor andamento do evento a cargo da contratada

CLÁUSULA SEXTA – DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

A execução do serviço deverá ocorrer nos endereços relacionados abaixo, ou em qualquer outro local indicado pelo CONTRATANTE.

	UNIDADE OPERACIONAL	ENDEREÇO
1	Almoxarifado Central	QR 101 Conjunto 1 Lote 01 - Samambaia, Brasília - DF, 71250-070

2	Sesc Sede	SIA, Trecho 04, Lotes 60, Guará, Brasília/DF, CEP: 71.200-040
3	Sesc Asa Norte	SGAN Quadra 712/912, Conjunto E, Brasília – DF, CEP: 7.790-125
4	Sesc Taguatinga Sul	Setor F Sul, Taguatinga Sul Área Especial 3, Brasília - DF, CEP: 72.016-012
5	Sesc Gama	Setor Leste Industrial, Lotes 620, 640, 660 e 680 - Gama/DF, CEP: 72.445-000
6	Sesc Presidente Dutra	SCS Quadra 2, Bloco C, Nº 227, Brasília – DF, CEP: 70.302-917
7	Sesc 504 Sul	W3 Sul, 504/505, Bl. A, Asa Sul - Brasília/DF, CEP: 70.331-515
8	Sesc Guará	QE 04, Área Especial - Guará I - DF, CEP: 71.010-633
9	Sesc 913 Sul	W4 Sul, 713/913, Lt. F, Asa Sul - Brasília/DF, CEP: 70.390-130
10	Sesc Ceilândia	QNN 27 Área Especial S/N, Ceilândia Norte, Brasília - DF, CEP: 72.225-270
11	Sesc Taguatinga Norte	CNB 12 - Área Especial 2/3 - Taguatinga Norte, Brasília - DF, CEP: 72.115-125

Parágrafo primeiro. Os serviços de buffet serão prestados sob demanda, mediante solicitação do Gestor designado pelo CONTRATANTE, formalizada por meio de Ordem de Compra – OC, encaminhada ao endereço eletrônico informado pela CONTRATADA.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA deverá confirmar expressamente o recebimento da OC no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas após o envio. Na ausência de manifestação dentro do prazo, considerar-se-á o pedido recebido para todos os efeitos

Parágrafo terceiro. É de responsabilidade da CONTRATADA manter atualizados seus dados cadastrais, incluindo telefone e endereço eletrônico informado na proposta financeira. Qualquer alteração deverá ser solicitada formalmente e por escrito ao Gestor do Contrato.

Parágrafo quarto. Após o recebimento da OC, a CONTRATADA deverá executar o serviço nas datas, horários e locais definidos pelo CONTRATANTE, observando integralmente as especificações estabelecidas no Termo de Referência e no Edital.

Parágrafo quinto. O aceite formal dos serviços será realizado pelo fiscal do contrato ou representante designado pelo CONTRATANTE, após a verificação do atendimento às especificações técnicas, quantitativos, condições operacionais e sanitárias previstas no Termo de Referência, podendo o aceite ser formalizado por meio de termo específico, registro em relatório próprio ou instrumento equivalente.

Parágrafo sexto. Para fins de aceitação final dos serviços, serão observados os seguintes critérios mínimos:

a) Atendimento integral das especificações técnicas da proposta, incluindo tipo de cardápio, quantidade e qualidade dos itens;

b) Pontualidade na entrega, montagem e atendimento, com manutenção adequada da temperatura e conservação dos alimentos;

c) Qualidade e apresentação dos alimentos e utensílios, garantindo boas práticas de manipulação e higiene;

d) Equipe devidamente uniformizada, identificada e capacitada para atendimento;

e) Ausência de falhas, irregularidades ou desconformidades que comprometam o uso e o padrão esperado do serviço;

f) Observância às normas sanitárias vigentes e boas práticas de segurança alimentar.

Parágrafo sétimo. O CONTRATANTE poderá recusar total ou parcialmente o serviço caso este não esteja em conformidade com as exigências do Termo de Referência, podendo solicitar ajustes ou reposição imediata.

Parágrafo oitavo. Em caso de não conformidade, a CONTRATADA deverá realizar as correções ou substituições necessárias no prazo máximo de até 2 (duas) horas, ou em prazo inferior compatível com a dinâmica do evento, sem custos adicionais ao CONTRATANTE, devendo ser registrado em termo ou relatório próprio pelo fiscal do contrato.

Parágrafo nono. O descumprimento de prazos ou especificações poderá resultar na aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, sem prejuízo das demais penalidades previstas em contrato e legislação aplicável.

Parágrafo sétimo. A CONTRATADA deverá possuir corpo técnico especializado nas soluções ofertadas.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA deve cumprir todas as obrigações constantes no Contrato, seus anexos e na sua proposta, assumindo exclusivamente os riscos e as despesas decorrentes do bom e do perfeito fornecimento do serviço, e ainda

a) Executar os serviços conforme especificações e prazos estabelecidos no Termo de Referência e no contrato.

b) Disponibilizar mão de obra qualificada, com experiência comprovada na execução dos serviços contratados.

c) Fornecer equipamentos, ferramentas e materiais necessários para a execução dos serviços, quando aplicável.

d) Responsabilizar-se pelo cumprimento das normas de segurança do trabalho, adotando medidas para prevenção de acidentes.

e) Manter atualizada toda a documentação fiscal, trabalhista e previdenciária relativa aos serviços prestados.

f) Responsabilizar-se pelos danos causados por seus empregados, prepostos ou subcontratados ao patrimônio do CONTRATANTE ou a terceiros.

g) Substituir, sempre que necessário e mediante solicitação do CONTRATANTE, profissionais que não estejam desempenhando adequadamente suas funções.

h) Manter Responsável Técnico habilitado, respondendo pela qualidade técnica das preparações e pela observância das normas de segurança alimentar.

CLÁUSULA OITAVA – DO CONTRATANTE

São obrigações da CONTRATANTE:

a) Disponibilizar todas as informações necessárias para a execução dos serviços contratados.

b) Acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços, verificando o cumprimento das condições contratuais.

c). Emitir relatórios e pareceres sobre a qualidade dos serviços prestados, apontando eventuais não conformidades.

d) Efetuar os pagamentos devidos conforme prazos e condições estabelecidos no contrato.

e) Solicitar correções ou ajustes nos serviços quando detectadas irregularidades ou descumprimentos contratuais.

f). Garantir acesso da CONTRATADA às instalações e condições necessárias para a execução dos serviços.

g) Facilitar o acesso do funcionário da CONTRATADA ao local da prestação do serviço e disponibilizar funcionário responsável para recebimento

h) O CONTRATANTE não responderá por quaisquer compromissos assumidos pela CONTRATADA com terceiros, ainda que vinculados ao fornecimento do objeto, bem como por qualquer dano causado a terceiros em decorrência de ato da CONTRATADA, de seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA NONA - DA SUBCONTRATAÇÃO

É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto, entendida como a transferência a terceiros da execução dos serviços de alimentação, incluindo o preparo, fornecimento, montagem, distribuição e responsabilidade técnica dos alimentos e bebidas.

Parágrafo primeiro. Excepcionalmente, será admitida a contratação de staff de apoio operacional, tais como garçons, copeiros, auxiliares de serviço e demais profissionais necessários à execução do evento, desde que:

a) os profissionais atuem sob a coordenação, supervisão e responsabilidade exclusiva da CONTRATADA;

b) não haja transferência da responsabilidade técnica, sanitária, operacional ou contratual;

c) sejam observadas todas as exigências do Termo de Referência quanto à qualificação, uniformização, higiene e conduta da equipe;

d) a CONTRATADA permaneça integralmente responsável pelos atos praticados pelos profissionais contratados, inclusive quanto a encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e eventuais danos causados ao CONTRATANTE ou a terceiros.

e) A contratação de staff de apoio não caracteriza subcontratação do objeto principal e não exime a CONTRATADA do cumprimento integral das obrigações assumidas no contrato.

f) O CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, solicitar da CONTRATADA a relação nominal dos profissionais de staff alocados nos eventos, para fins de acompanhamento e fiscalização contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PAGAMENTO

O pagamento pela prestação do serviço, objeto desta contratação, será efetuado diretamente na conta bancária indicada pela CONTRATADA, no prazo de até 30 (trinta) dias após a entrega da nota fiscal devidamente atestada pela Gerência de Nutrição -GENUT, com a especificação da prestação do serviço.

Parágrafo primeiro. A importância a ser paga à CONTRATADA, a que se refere o caput desta Cláusula, será depositada em conta bancária de titularidade da CONTRATADA, indicada na nota fiscal.

Parágrafo segundo. Na nota fiscal deverá estar especificado o serviço prestado, com o respectivo valor unitário e total e a comprovação de recebimento pelo Sesc-AR/DF.

Parágrafo terceiro. Nos valores apresentados na Nota Fiscal, já estarão inclusos taxas, fretes, impostos, seguros e outros encargos legais decorrentes do cumprimento do Contrato de Prestação de Serviços.

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

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

- a) à Fazenda Federal e Seguridade Social – INSS (Conjunta);
- b) à Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou sede da CONTRATADA;
- c) ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

Parágrafo sexto. A documentação acima mencionada deverá ser apresentada na forma da lei vigente, podendo ser substituída pela Certidão emitida pelo Sistema de Cadastro de Fornecedor – SICAF, como documento comprobatório de regularidade fiscal.

Parágrafo sétimo. A cada pagamento, a CONTRATADA deverá manter as condições de habilitação, observadas as seguintes condições:

- a) constatando-se a situação de irregularidade da CONTRATADA, o CONTRATANTE providenciará a sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa;
- b) o prazo da alínea anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, a critério do CONTRATANTE.

Parágrafo oitavo. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência. Sendo o atraso decorrente do inadimplemento de obrigações da CONTRATADA, não gerará direito ao pleito de reajustamento de preços.

Parágrafo nono. Conforme preceitua a jurisprudência pacífica do Tribunal de Contas da União – TCU, mesmo que não haja a regularização fiscal da CONTRATADA no parágrafo sexto, não haverá retenção de pagamento de etapa já concluída. Entretanto, isso não descaracteriza o descumprimento da obrigação contratual e não importa em qualquer espécie de tolerância ou perdão das penalidades eventualmente cabíveis para sancionar a infringência contratual.

Parágrafo décimo. 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 décimo primeiro. Nos termos da Portaria n.º 113/2012 da Secretaria de Estado da Fazenda do Governo do Distrito Federal, o CONTRATANTE,

substituto tributário, procederá à retenção do tributo ISS quando do pagamento da fatura apresentada pela CONTRATADA.

Parágrafo décimo segundo. 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 da licitação, o CONTRATANTE também procederá as retenções devidas ao IR, INSS, PIS, COFINS, Contribuição Social, quando aplicados.

Parágrafo décimo terceiro. O documento fiscal deverá ser emitido somente entre os dias 01 e 20 de cada mês e apresentado ao Sesc-AR/DF no máximo até o dia 20 do mês de sua emissão.

Parágrafo décimo quarto. Na hipótese de emissão entre os dias 21 e 31, documento fiscal deverá ser cancelado pela licitante vencedora e providenciada nova emissão a partir do primeiro dia útil do mês subsequente.

Parágrafo décimo quinto. O CONTRATANTE reserva-se o direito de glosar o pagamento se no ato da atestação, se for constatado que a CONTRATADA não efetuou a prestação de serviço da fatura em sua totalidade ou em desacordo com as especificações constantes da OC, Termo de Referência, Edital e seus Anexos.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS GARANTIAS

Não será exigida garantia contratual, apenas a garantia dos serviços.

Parágrafo primeiro. A CONTRATADA deverá garantir a execução adequada dos serviços prestados pelo prazo mínimo correspondente à duração do evento, contado a partir do recebimento definitivo.

Parágrafo segundo. Caso sejam identificados problemas decorrentes de falhas na execução dos serviços, a CONTRATADA deverá providenciar os ajustes necessários sem custos adicionais e dentro de um prazo razoável, previamente estabelecido pelo a CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA GESTÃO

A gestão do presente Contrato será realizada pelo CONTRATANTE, por intermédio do(a) Gerente da Gerência de Nutrição – GENUT, em função do objeto estar vinculado àquela Gerência.

Parágrafo primeiro. Nos termos de regramento interno da Instituição, será designado empregado para acompanhar e fiscalizar a entrega dos bens, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o fornecimento do objeto e

determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados, nos termos da Ordem de Serviço Sesc/AR/DF nº 14/2020.

Parágrafo segundo. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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:

- a) Advertência;
- b) Multa, conforme detalhamento constante na tabela de grau e infração; e
- c) Suspensão do direito de licitar ou contratar, por prazo não superior a 3 (três) anos, inclusive quando recusar-se a assinar o Contrato.
- d) Impedimento de contratar com o Sesc-AR/DF, por um prazo mínimo de 4 (quatro) e máximo de 6 (seis) anos, com abrangência nacional, nas seguintes hipóteses:
 - d1) apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação ou a execução do contrato;
 - d2) fraudar a licitação ou praticar ato fraudulento na execução do contrato;
 - d3) comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
 - d4) praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação.

Parágrafo primeiro. Para efeito de aplicação das penas de multa às infrações, são atribuídos graus, conforme as tabelas seguintes:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	2% sobre o valor da Ordem de Compra
02	3% sobre o valor da Ordem de Compra
03	4% sobre o valor da Ordem de Compra
04	5% sobre o valor da Ordem de Compra
05	7% sobre o valor da Ordem de Compra

INFRAÇÃO			
ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Atraso na entrega/montagem	3	
2	Não entregar os produtos solicitados.	5	
3	Número insuficiente de funcionários em relação ao mínimo exigido	3	
4	Falha sanitária/temperatura inadequada	5	
5	Falta de reposição adequada de alimentos e bebidas até término do evento	3	
6	Apresentação inadequada dos itens do buffet, utensílios ou montagem	2	
7	Entregar produtos solicitados em especificações diferentes do contratado.	4	
8	Não manter a documentação de habilitação atualizada.	2	
9	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador.	3	
10	Deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo CONTRATANTE.	1	

Parágrafo segundo As multas estabelecidas são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da CONTRATADA.

Parágrafo terceiro. Quando não pagos em dinheiro, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos, pelo Sesc- AR/DF, do pagamento devido e, quando for o caso, cobrados judicialmente.

Parágrafo quarto. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao valor do serviço que deixou de ser entregue.

Parágrafo quinto. Em caso de reincidência por atraso injustificado ou inexecução parcial, a Contratada será penalizada nos termos dos art. 40 da Resolução Sesc n.º 1.593/2024.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

Nesta contratação, além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, será observada em todas as fases da execução contratual as orientações voltadas para a sustentabilidade ambiental, em atenção ao art. 23 da Resolução Sesc nº 1.593/2024.

Parágrafo primeiro. Dentre as recomendações voltadas para sustentabilidade ambiental, a CONTRATADA deverá, preferencialmente, ater-se às

diretrizes sustentáveis de: menor impacto sobre recursos naturais como flora, fauna, ar, solo e água; preferência dos materiais, tecnologia e matérias-primas de origem local; boas práticas de governança, ambiental, social e trabalhista; origem sustentável dos recursos naturais utilizados nos serviços contratados.

Parágrafo segundo. A CONTRATADA deverá adotar políticas empresariais de responsabilidade socioambiental, com foco na eliminação de desperdícios, redução do consumo de recursos naturais como água e energia elétrica, bem como no tratamento e destinação adequada de rejeitos.

Parágrafo terceiro. A CONTRATADA se compromete a destinar todos os resíduos de forma ambientalmente correta, sempre priorizando materiais que sejam menos agressivos ao meio ambiente e possibilitem reutilização futura, bem como deverá dar ênfase nos princípios da redução, reutilização e reciclagem.

Parágrafo quarto. O desfazimento de qualquer material gerado para uso no Sesc-AR/DF deve ser de acordo com a Política Nacional de Resíduos Sólidos (Lei 12.305/2010) e manejado adequadamente até sua destinação e/ou disposição final.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste contrato será 12 (doze) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica/digital, podendo ser prorrogada por interesse das partes até o limite de 10 (dez) anos, conforme previsto no artigo 33 do Anexo da Resolução Sesc nº 1.593/2024, desde que demonstrada a vantajosidade da prorrogação e atendidos os requisitos legais aplicáveis.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO REAJUSTE

Os valores registrados e contratados não sofrerão reajuste durante o 1º (primeiro) ano de vigência, qualquer que seja a justificativa, salvo por disposições legais.

Parágrafo único. Havendo interesse na renovação, o valor contratado poderá ser reajustado pela variação do INPC/IBGE (ou outro índice aplicado ao caso concreto), considerando, para apuração do índice de reajuste, os 12 (doze) meses anteriores ao penúltimo mês de vencimento do Contrato, mediante comunicação por escrito com, pelos menos, 30 (trinta) dias de antecedência.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica:

- a) todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original;
- b) sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
- c) não haja prejuízo à execução do objeto pactuado;

d) haja a anuência expressa do CONTRATANTE à continuidade do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – 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. Expirado o prazo estabelecido na Cláusula Décima Quinta, os serviços efetivamente prestados decorrentes desta contratação deverão ser cobrados em um prazo máximo de 90 (noventa) dias.

Parágrafo terceiro. Ficará 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.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PROTEÇÃO DE DADOS

A CONTRATADA, por si e por seus colaboradores, obriga-se a atuar no presente Contrato em conformidade com a Política de Privacidade e Tratamento de Dados Pessoais – PPTDP do CONTRATANTE, bem como a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais (Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais – LGPD – Lei 13.709/2018), entre outras normas nacionais e internacionais relativas à privacidade e proteção de dados pessoais.

Parágrafo primeiro. As informações abarcadas na PPTDP incluem todos os dados detidos, usados ou transmitidos pelo ou em nome do CONTRATANTE, em qualquer suporte. Isso inclui dados pessoais registrados em papel e dados digitais armazenados em qualquer tipo de mídia, obrigando-se a CONTRATADA a:

- a) tratar os dados pessoais a que tiver acesso apenas de acordo com as instruções do CONTRATANTE e em conformidade com esta Cláusula, e que, na eventualidade de não mais poder cumprir estas obrigações, por qualquer razão, concorda em informar de modo formal este fato imediatamente ao CONTRATANTE, que terá o direito de rescindir o contrato sem qualquer ônus, multa ou encargo.

b) manter e utilizar medidas de segurança administrativas, técnicas e físicas apropriadas e suficientes para proteger a confidencialidade e integridade de todos os dados pessoais mantidos ou consultados/transmitidos eletronicamente, para garantir a proteção desses dados contra acesso não autorizado, destruição, uso, modificação, divulgação ou perda acidental ou indevida.

c) acessar os dados dentro de seu escopo e na medida abrangida por sua permissão de acesso (autorização) e que os dados pessoais não podem ser lidos, copiados, modificados ou removidos sem autorização expressa e por escrito do CONTRATANTE.

d) garantir, por si própria ou quaisquer de seus empregados, prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados, a confidencialidade dos dados processados, assegurando que todos os seus colaboradores prepostos, sócios, diretores, representantes ou terceiros contratados que lidem com os dados pessoais sob responsabilidade do CONTRATANTE assinaram Acordo de Confidencialidade com a CONTRATADA, bem como a manter quaisquer Dados Pessoais estritamente confidenciais e de não os utilizar para outros fins, com exceção do objeto deste Contrato. Ainda treinará e orientará a sua equipe sobre as disposições legais aplicáveis em relação à proteção de dados.

Parágrafo segundo. Exceto se previamente autorizado por escrito pelo CONTRATANTE, os dados pessoais não poderão ser revelados a terceiros, quer direta ou indiretamente, seja mediante a distribuição de cópias, resumos, compilações, extratos, análises, estudos ou outros meios que contenham ou de outra forma reflitam referidas Informações.

Parágrafo terceiro. Caso a CONTRATADA seja obrigada por determinação legal a fornecer dados pessoais a uma autoridade pública, deverá informar previamente ao CONTRATANTE para que este tome as medidas que julgar cabíveis.

Parágrafo quarto. A CONTRATADA deverá notificar o CONTRATANTE em até 24 (vinte e quatro) horas a respeito de:

a) qualquer não cumprimento, ainda que suspeito, das disposições legais relativas à proteção de Dados Pessoais pela CONTRATADA, seus funcionários ou terceiros autorizados;

b) qualquer outra violação de segurança no âmbito das atividades e responsabilidades da CONTRATADA.

Parágrafo quinto. A CONTRATADA será integralmente responsável pelo pagamento de perdas e danos de ordem moral e material, bem como pelo ressarcimento do pagamento de qualquer multa ou penalidade imposta ao CONTRATANTE e/ou a

terceiros resultantes diretamente do descumprimento de qualquer das disposições previstas neste Instrumento quanto à proteção e uso dos dados pessoais.

Parágrafo sexto. A CONTRATADA declara-se ciente e concorda com a PPTDP que estabelece diretrizes e regras para garantir que seus destinatários entendam e cumpram as legislações que versem sobre a proteção de dados pessoais em todas as interações com atuais e futuros titulares de dados pessoais, terceiros e agentes de tratamento de dados pessoais externos ao CONTRATANTE no âmbito de suas atividades.

Parágrafo sétimo. O CONTRATANTE adotará todas as medidas para deixar seus parceiros, colaboradores e clientes também cientes de que a CONTRATADA, em decorrência do presente Contrato, poderá ter acesso, utilizará, manterá e processará, eletrônica e manualmente, informações e dados prestados pelo CONTRATANTE e seus clientes ("Dados Protegidos"), exclusivamente para fins específicos do presente contrato.

Parágrafo oitavo. As partes declaram-se cientes dos direitos, obrigações e penalidades aplicáveis constantes da LGPD, e obrigam-se a adotar todas as medidas razoáveis para garantir, por si, bem como seu pessoal, colaboradores, empregados e subcontratados que utilizem os Dados Protegidos na extensão autorizada na referida LGPD.

Parágrafo nono. O CONTRATANTE deve dar ciência aos seus clientes sobre a LGPD e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir a transferência legal de dados pessoais de seus clientes para que a CONTRATADA cumpra o disposto neste Contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO VALOR DO CONTRATO

Para todos os efeitos legais, dá-se ao presente o valor total de **R\$ xxxxxxxx** (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx).

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

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

Parágrafo primeiro. O Contrato poderá sofrer acréscimos em até 50% (cinquenta por cento) do valor global atualizado do contrato, mediante justificativa, e sofrer supressões nos limites estabelecidos entre as partes.

Parágrafo segundo. Toda e qualquer alteração contratual só poderá ser realizada por meio de Termo Aditivo, com exceção das seguintes hipóteses, que poderão ser alteradas mediante simples Termo de Apostilamento, dispensada a assinatura das Partes:

a) Variação do valor contratual para fazer face ao reajuste de preços previsto neste Contrato.

b) Atualizações, compensações ou penalizações financeiras decorrentes das condições de pagamento previstas neste Contrato.

c) Alterações na razão ou na denominação social do Contratado.

d) Alteração do responsável pelo acompanhamento da execução contratual.

e) Prorrogações de vigência previstas no Contrato.

f) Adequações derivadas de erro material.

Parágrafo terceiro. Os Termos de Apostilamento, quando formalizados, serão enviadas à CONTRATADA para conhecimento.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA– DO FORO

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

E por estarem de acordo, assinam, digital/eletronicamente, o presente Instrumento para que se alcancem os efeitos jurídicos desejados, ficando garantido à CONTRATADA a possibilidade de assinatura em meio físico, caso não possua assinatura com certificação digital.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA