

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE SALGADOS E PORÇÕES  
EVENTO SOFT OPENING SESC CALDAS NOVAS

01. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de salgados e porções para serem comercializados nas lanchonetes durante o evento *Soft opening* no Sesc Caldas Novas.

02. JUSTIFICATIVA

A aquisição de gêneros alimentícios complementares se faz necessária, pois são produtos essenciais para compor as preparações que serão produzidas para a realização do *Evento Soft Opening* que será realizado na Unidade Sesc Caldas Novas no período de 28 a 30 de agosto de 2020.

03. QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	LOCAL DE ENTREGA
1	AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	50	UND	SESC CALDAS NOVAS
2	AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO	50	UND	
3	COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADO	150	UND	
4	COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO	200	UND	
5	COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	250	UND	
6	CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	10	UND	
7	CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA	10	UND	
8	ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO	40	UND	
9	ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO	40	UND	
10	PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA	120	UND	
11	PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA	120	UND	
12	QUIBE COM CARNE - SALGADO CONGELADO	200	UND	
13	QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA	250	UND	
14	QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO	200	UND	

3.1 AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.2 AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso médio de 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.3 COXINHA DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.4 COXINHA DE FRANGO - SALGADO CONGELADO

Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.5 COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CATUPIRY - SALGADO CONGELADO

Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão catupiry, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso médio da 140g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.6 CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.7 CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO DE 400G CONGELADA**

Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.8 ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO**

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.9 ESFIRRA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO**

Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de frango cozido desfiado e molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona fatiada. Formato quadrado e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.10 PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250G CONGELADA**

Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### **3.11 PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250G CONGELADA**

Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado e peso médio da 12g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 250g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.12 QUIBE COM CARNE- SALGADO CONGELADO

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de carne moída cozida, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.13 QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400G CONGELADA

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço e peso médio da 20g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem contendo 20 unidades do produto totalizando 400g, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

### 3.14 QUIBE COM REQUEIJÃO CATUPIRY- SALGADO CONGELADO

Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão catupiry, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso médio da 120g, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).

Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

## 4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DOS OBJETOS

**4.1** Observadas as demais condições deste Termo de Referência, o julgamento desta licitação será feito pelo **critério de menor preço por item**.

**4.2** Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>.

**4.3** As entregas serão realizadas em parcela única, em até 03 (três) dias corridos após o recebimento do pedido ou documento equivalente (PAF), sob pena da aplicação das sanções cabíveis.

**4.4** Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria.

**4.5** Temperatura de recebimento par produtos resfriados e congelados: não deverá ser superior a - 12°C (menos doze graus Celsius) para produtos congelados e estar entre 4 a 7°C (quatro a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Será monitorado no momento do recebimento.

**4.6** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, de forma imediata.

**4.7** As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa, na Unidade Executiva.

**4.8** A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.

**4.9** O objeto licitado que for recusado deverá ser substituído imediatamente, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a licitante as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

**4.10** Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto desta licitação, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas em contrato.

**4.11** Todos objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com informações contidas no tópico 3. QUANTIDADES E ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.

## **5. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO**

**Sesc Caldas Novas** (CNPJ: 03.671.444/0008-13)

Avenida Ministro Elias Bufaical, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas (GO)

(64)3455-9400. Horários de Entrega

8h00 às 12h00 e 14h00 às 18h00 (segunda a sexta-feira)

8h00 às 12h00 (sábado)

## **6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **6.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**6.1.1** A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

**6.1.3** Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.

**6.1.4** É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**6.1.5** Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.



**6.1.6** 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.

**6.1.7** Antes de apresentar sua proposta a licitante deverá analisar e consultar as especificações, executando todos os levantamentos, de modo a não incorrer em omissões, que jamais poderão ser alegadas ao fornecimento em favor de eventuais pretensões de acréscimos de preços, alteração de data de entrega, troca de marca ou de qualidade.

## **6.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**6.2.1** Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/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 licitante.

**6.2.2** Receber e fazer a conferência dos objetos e/ou serviços, no ato da entrega na unidade solicitante.

**6.2.3** Comunicar a contratada, por escrito, sobre imperfeições, falhas, ou irregularidades verificadas no objeto fornecido, para que seja substituído, reparado ou corrigido.

**6.2.4** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 10. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO.**

## **7. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**7.1** 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.

## **8. DA PROPOSTA**

**8.1** A proposta deverá ser elaborada em papel timbrado, devidamente assinada e datada, obedecendo ao edital e seus anexos;

**8.2** Marca, Preço unitário por item e valores totais, indicados em moeda corrente nacional (com apenas duas casas decimais após a vírgula), sendo preços fixos e irredutíveis, incluindo todos e quaisquer impostos incidentes, descontos, frete, mão de obra, emolumentos, contribuições previdenciárias, fiscais, sociais e parafiscais, que sejam devidos em decorrência, direta ou indireta, da entrega do objeto da presente licitação;

**8.3** Razão Social completa da licitante e CNPJ, os quais deverão ser os mesmos constantes da documentação;

**8.4** Valor total que será expresso em real e por extenso.

**8.5** O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

8.6 A omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, poderá implicar na desclassificação da proposta;

## 9. CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO

- a) Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
- b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ) do Ministério da Fazenda – CNPJ/MF, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- c) Prova de inscrição no Cadastro de contribuintes Estadual, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual, cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto da presente licitação;
- d) Certidão Conjunta Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- e) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- g) Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) junto ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), no cumprimento dos encargos instituídos por lei (exceto para o Empresário Individual).

## 10. DAS PENALIDADES

10.1. Em caso de inadimplemento total, parcial, sem motivo de força maior, a licitante estará sujeita, no que couber, e garantida a prévia defesa, às penalidades previstas na legislação aplicável, para as seguintes hipóteses:

10.2. Por atraso injustificado ou por inexecução parcial:

- a) Advertência;
- b) Multa de 0,3% (zero vírgula três por cento) ao dia incidente sobre o valor correspondente ao material ou serviço objeto desta licitação;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.3. Por inexecução total do objeto desta licitação:

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

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

**10.4.** As multas estabelecidas neste item 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 empresa adjudicada.

**10.5.** Quando não pagos em dinheiro pela empresa adjudicada, os valores das multas eventualmente aplicadas serão deduzidos pelo Sesc/GO, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

**10.6.** Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

**10.7.** Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no 9.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**10.8.** O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.

**10.9.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

## 11. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

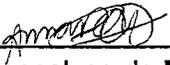
### Sesc Caldas Novas

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

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

## 12. Responsável pela Elaboração do Termo de Referência

  
Pedro Henrique Pinheiro Gontijo  
Chefe da Seção de Logística e Insumos

  
Anna Paula Gonçalves de Menezes  
Chefe Adjunto da Seção de Logística e Insumos

Goiânia, 30 de julho de 2020.