

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

AQUISIÇÃO DE CARNES PARA EVENTO SOFT OPENING

SESC CALDAS NOVAS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de Carnes (bovinos, aves, suínas, peixes e frutos do mar), para a produção de cardápio do Evento *Soft Opening*, na unidade executiva Sesc Caldas Novas.

2. JUSTIFICATIVA

A aquisição Carnes (bovino, aves, suínas, peixes e frutos do mar) 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 25, 26 e 27 de setembro de 2020.

3. QUANTIDADES E DESCRIÇÃO DO OBJETO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	CONTRA FILÉ LIMPO E SEM A CAPA DE FILÉ EMBALADO A VACUO RESFRIADO	70	KG
2	PICANHA MATURADA EMBALADA A VACUO E RESFRIADO	50	KG
3	FRANGO TIPO CAIPIRA INTEIRO E CONGELADO	30	KG
4	COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA EMBALADA A VACUO E CONGELADA	50	KG
5	FRANGO GALETO INTEIRO E CONGELADO	50	KG
6	FILE MIGNOM BOVINO LIMPO SEM CORDÃO EMBALADO A VACUO E RESFRIADO	20	KG
7	FILÉ DE SALMAO SEM ESPINHA, COM PELE, PEÇA INTEIRA COM PESO ENTRE 1,0 KG A 1,300 KG, EMBALADO A VACUO E CONGELADO	40	KG
8	LULA EM ANÉIS EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO	10	KG
9	TENTACULOS DE POLVO EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO	10	KG
10	CAMARÃO MÉDIO LIMPO DESCASCADO, SEM CABEÇA, EMBALAGEM COM 1KG CONGELADO	40	KG
11	CAMARÃO ROSA GG LIMPO, SEM CABEÇA EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO	40	KG
12	KANI KAMA, EMBALAGEM COM 200 GRAMAS CONGELADO	15	UND
13	FILÉ DE ROBALO CONGELADO	20	KG
14	LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO CAIXA COM 1 KG CONGELADO	30	UND
15	MEXILHÃO SEM CONCHA, PACOTE COM 1 KG CONGELADO	10	KG

Ubirajara


3.1 CONTRA FILÉ LIMPO E SEM A CAPA DE FILÉ EMBALADO A VACUO E RESFRIADO

Carne bovina de primeira qualidade. Lombo bovino desossado, refilado e com camada de gordura. Deve ser retirada a "capa de filé", resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C. Ausência de água dentro da embalagem. Inexistência de sinais de recongelamento. Consistência firme, não amolecida e nem pegajosa. Sem manchas esverdeadas ou de outras cores que não sejam características do produto.

3.2 PICANHA MATURADA EMBALADA A VACUO RESFRIADA

Carne bovina de primeira qualidade. Corte em formato triangular localizado na parte traseira do animal. A peça deve ser inteira, embalada a vácuo com peso de 900 g a 1,3 kg cada peça. A picanha deverá ter passado pelo processo de maturação comercial de 08 a 21 dias. Deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor vermelha escura, sem partes com coloração diferenciada. Sem presença de marca de vacinação, berne ou diferenciação no tecido. Gordura de coloração branca ou creme. Odor característico do produto, realçado pela característica da embalagem. Deve ser resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

3.3 FRANGO TIPO CAIPIRA INTEIRO E CONGELADO

Carne de frango tipo caipira de boa qualidade, inteiro, não temperado, com pele, com adição de água de no máximo 4%. Aspecto próprio, não amolecida e nem pegajosa, cor própria sem manchas esverdeada, cheiro e sabor próprio, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Com etiquetas de identificação (validade, peso, procedência, número do registro no SIF) em cada embalagem. Devem ser mantidos sob congelamento a -18°C e estar de acordo com as exigências do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

3.4 COSTELINHA SUINA SEM SUAN CORTADA EMBALADA A VACUO E CONGELADA

Costelinha suína de primeira qualidade, sem suan, limpas, com ossos, previamente fatiadas em tiras com aproximadamente 7 cm de comprimento x 5 de largura. Deve possuir certificado de inspeção sanitária, congelada a -18°C, embaladas à vácuo, isentas de aditivos ou substâncias estranhas ao produto, que sejam impróprias ao consumo e que alterem suas características naturais (físicas, químicas e organolépticas), inspecionadas pelo ministério da agricultura, acomodadas em caixas de papelão em perfeitas condições estruturais, padronizadas e lacradas.

3.5 FRANGO GALETO INTEIRO E CONGELADO

Carne de ave Tipo galeto de frango, abatido jovem com no máximo 21 dias, inteira, pesando em torno de 500 a 800 g, congelado a -18°C, sem tempero, com aspecto, cor, cheiro e sabor próprio, acondicionado em saco plástico de polietileno, transparente atóxico. Suas condições deverão estar de acordo com a legislação vigente.

3.6 FILÉ MIGNON BOVINO LIMPO SEM CORDÃO EMBALADO A VÁCUO E RESFRIADO

Carne bovina de primeira qualidade. Deve ser retirado o cordão. A peça deve ser inteira, embalada a vácuo, deve ter aspecto firme, não amolecido e nem pegajoso. Cor vermelha escura, sem partes com coloração diferenciada. Sem presença de marca de vacinação, berne ou diferenciação no tecido. Odor característico do produto, realçado pela característica da embalagem. Deve ser resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

3.7 FILÉ DE SALMÃO SEM ESPINHAS, COM PELE, PEÇA INTEIRA COM PESO ENTRE 1,0 KG A 1,3 KG, EMBALADO A VACUO E CONGELADO

Peixe in natura, variedade tipo salmão. Deve ser eviscerada, sem cabeça, apresentação de filé, sem espinhas, com a pele, a peça deve ser inteira e pesar entre 1,0 a 1,3 kg. Deve estar congelado a -18°C. Deve ser proveniente do Alasca ou da Rússia, não deverá ser obtido de criações de cativeiro. Deve possuir coloração rosada suave, textura macia e aveludada.

3.8 LULA EM ANÉIS EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO

Carne de molusco, tipo lula, cortadas em anéis uniformes prontos para o preparo, embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, embalagem com 1 kg, produto deve ser congelado a -18°C.

3.9 TENTACULOS DE POLVO EMBALAGEM COM 1 KG, CONGELADO

Carne de molusco, tipo polvo, eviscerado, deve conter apenas os tentáculos, embalado a vácuo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, embalagem com 1 kg, produto deve ser congelado a -18°C.

3.10 CAMARÃO MÉDIO LIMPO, DESCASCADO, SEM CABEÇA, EMBALAGEM COM 1 KG

Crustáceo in natura, espécie camarão, de tamanho médio, cru, descascado, sem cabeça. Poderá ser tanto da variedade rosa ou cinza. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, embalagem com 1 kg, produto deve ser congelado a -18°C.

3.11 CAMARÃO ROSA GG, LIMPO, DESCASCADO, SEM CABEÇA, EMBALAGEM COM 1 KG, CONGELADO

Crustáceo in natura, espécie camarão rosa, de tamanho GG, cru, descascado, sem cabeça. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, embalagem com 1 kg, produto deve ser congelado a -18°C.

3.12 KANI KAMA EMBALAGEM COM 200 G CONGELADO

Bastão feito com carne de peixe, e sabor imitação de carne de caranguejo. Deve estar acondicionado em embalagem com 200 g, congelado a -18°C. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura.

3.13 FILÉ DE ROBALO CONGELADO

Peixe in natura, variedade tipo robalo, apresentação cortado em filé. Limpo, sem pele, sem espinhas. A peça deve ser inteira e pesar entre 800 g a 1 kg. Deve estar congelado a -18°C. Deve possuir coloração e sabor característicos. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura.

3.14 LOMBO DE BACALHAU DESSALGADO EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO

Peixe dessalgado, variedade tipo bacalhau da espécie Gadus morhua (Cod). O corte deve ser proveniente do lombo, limpo, sem pele. A embalagem deve ser de 1 kg, congelada a -18°C. O produto deve ter teor residual de sal de 1% a 3%. A embalagem deve apresentar externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura.

3.15 MEXILHÃO SEM CONCHA, EMBALAGEM COM 1 KG CONGELADO

Carne de molusco, tipo mexilhão, desconchado, cozido, embalado a vácuo. Embalagem apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, quantidade do produto, e número do registro no ministério da agricultura, embalagem com 1 kg, produto deve ser congelado a -18°C.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2 A entrega deverá ser em parcela única, em até 03 (três) dias corridos, após recebimento do PAF (Pedido ao Fornecedor) emitido pelo Sesc Goiás.

4.3 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>.

4.4 Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste termo de referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 02 (dois) meses, sendo que na entrega do produto.

4.5 Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. O certificado de vistoria deverá ser apresentado no ato da entrega dos produtos.

4.6 Temperatura de recebimento: 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.

4.7 Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, imediatamente.

4.8 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.

4.9 A entrega do objeto licitado deverá ser realizada na localidade informada no tópico 05. LOCAL DE ENTREGA E FAURAMENTO, deste termo de referência.

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

4.11 No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referência, devendo o fornecedor substituí-los imediatamente.

4.12 O fornecedor compromete-se a substituir ou repor o produto quando:

- a) Houver na entrega embalagens danificadas, defeituosas ou inadequadas que exponham o produto a contaminação e/ou deterioração;
- b) O produto não atender as legislações sanitárias em vigor, bem como outros referentes ao produto em questão;
- c) O produto estar fora do prazo de validade, conforme tópico 4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO, item 4.4.
- d) Houver na entrega produtos deteriorados ou impróprios para o consumo;
- e) O produto não apresentar condições adequadas quanto ao odor, cor e aspecto dentro do prazo de validade.

5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

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

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás. Tel.: (64)3455-9400. Horários de Funcionamento: 08h às 12h e 14h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 12h (sábado). Contato: Érika.

6. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

6.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1.1 A contratada deverá efetuar a entrega dos produtos em até 03 (três) dias corridos a contar da data do recebimento do pedido ou documento equivalente (PAF).

6.1.2 A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo sofrer sanções cabíveis previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

6.1.3 Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado aos produtos em decorrência do transporte.

6.1.4 Cabe à contratada responsabilizar-se pelas despesas dos tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, prestação de garantia e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

6.1.5 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.

6.1.6 Substituir sem custos adicionais para o Sesc todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, de forma imediata.

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

6.1.8 Responsabilizar-se pela saúde dos funcionários, encargos trabalhistas, previdenciários, comerciais, fiscais, quer municipais, estaduais ou federais, bem como pelo seguro para garantia de pessoas e equipamentos sob sua responsabilidade, devendo apresentar, de imediato, quando solicitados, todos e quaisquer comprovantes de pagamento e quitação.

6.1.9 Responder integralmente pelas obrigações contratuais, nos termos do art. 70 do Código de Processo Civil, no caso de, em qualquer hipótese, os empregados da contratada intentar reclamações trabalhistas contra a Contratante.

6.1.10 Comunicar ao Contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

6.1.11 Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente termo de referência;

6.1.12 A empresa deverá responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros em razão de acidentes, decorrentes de culpa ou dolo, de prepostos da contratada ou de quem em seu nome agir, no cumprimento do objeto do contrato;

6.1.13 Obedecer, em relação aos seus empregados, às normas técnicas de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as regulamentações do Ministério do Trabalho e Emprego;

6.1.14 Fornecer aos seus empregados EPI'S, uniformes e fiscalizar se estão sendo usados corretamente; responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços contratados.

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

6.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

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

6.2.2 Tomar todas as providências necessárias ao fiel cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência.

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

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

6.2.5 Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente Termo de Referência, para efeito de execução do fornecimento, durante o expediente normal de funcionamento dos serviços.

6.2.6 Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste Termo de Referência. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato por parte do Contratante não excluem nem reduz a responsabilidade da contratada em relação ao mesmo.

6.2.7 Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais

normas da entidade.

6.2.8 Emitir relatórios sobre os atos referentes à execução do serviço, em especial, quanto ao acompanhamento do trabalho e à exigência de condições estabelecidas.

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

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;

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 irrevogáveis, 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) Juntamente com a documentação de habilitação deverá constar 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:

10.1.1. 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, por um prazo de até 2 (dois) anos.

10.1.2. 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, por um prazo de até 2 (dois) anos

10.1.3. 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.

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

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

10.5. 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 tópico 09 DAS PENALIDADES, item 10.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.6. 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.

10.7. 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
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00
Chefe do Setor de Alimentação

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

12. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos.


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

Goiânia, 17 de agosto de 2020.

