

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

REGISTRO DE PREÇO - FRIOS E EMBUTIDOS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de Preços para o fornecimento de frios e embutidos para atender às demandas e consumo nas unidades executivas Sesc Cidadania, Sesc Façalville, Sesc Campinas, Sesc Universitário, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Pousada Sesc Pirenópolis e Sesc Caldas Novas por um período de 12 (doze) meses.

2. JUSTIFICATIVA

Os frios e embutidos são produtos de uso contínuo e essenciais para a composição dos cardápios de lanches e refeições comercializados nos eventos, cafeterias, lanchonetes e restaurantes das unidades executivas, para o preparo de refeições e lanches dos alunos da educação infantil e ensino médio e também para atendimento das preparações oferecidas aos clientes das unidades de hospedagem.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	600	KG
2	QUEIJO CAIPIRA RALADO. MARCAS DE REFERÊNCIA TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	130	KG
3	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	800	KG
4	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	45	KG

LOTE 02 - SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
5	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	660	KG
6	BACON DEFUMADO EM BARRA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	480	KG

7	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	1200	KG
8	QUEIJO CAIPIRA RALADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	240	KG
9	QUEIJO MINAS FRESCAL. MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	85	KG
10	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	780	KG
11	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	540	KG

LOTE 03 - SESC CAMPINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
12	APRESUNTADO COZIDO FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	44	KG
13	QUEIJO MUÇARELA FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	44	KG

LOTE 04 - SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
14	APRESUNTADO COZIDO FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	96	KG
15	BACON DEFUMADO EM BARRA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR	130	KG
16	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	85	KG
17	QUEIJO MUÇARELA FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	260	KG
18	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	170	KG

LOTE 05 - SESC ANAPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
19	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	240	KG

20	BACON DEFUMADO EM BARRA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	240	KG
21	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	120	KG
22	LINGUIÇA TIPO PAIO - EMBALAGEM COM 270 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	50	UND
23	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	180	KG
24	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	600	KG
25	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	300	KG

LOTE 06 - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
26	BACON FATIADO - EMBALAGEM COM 250 G. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	240	UND
27	IOGURTE - EMBALAGEM COM 170 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	240	UND
28	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	KG
29	LINGUIÇA TIPO PAIO - EMBALAGEM COM 270 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	UND
30	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	KG
31	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE EMBALAGEM DE 1,2 A 1,5 KG. MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PHILADELPHIA, CATUPIRY, POLENGHI, QUATÁ OU SIMILAR.	60	UND
32	REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG. MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PIRACANJUBA, TIROLEZ, CATUPIRY OU SIMILAR.	183	BGA
33	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	60	KG
34	QUEIJO MUÇARELA FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	960	KG
35	QUEIJO PARMESÃO RALADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, FAIXA AZUL, CANTO DE MINAS OU SIMILAR.	60	KG
36	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ OU SIMILAR.	240	KG

37	RICOTA FRESCA - EMBALAGEM COM 500 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ E SIMILARES.	36	KG
38	QUEIJO MINAS FRESCAL. MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	60	KG
39	PRESUNTO COZIDO FATIADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	720	KG

LOTE 07 – POUSADA SESC PIRENÓPOLIS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
40	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	480	KG
41	BACON DEFUMADO EM BARRA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	300	KG
42	BACON FATIADO - EMBALAGEM COM 250G. MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	48	PCT
43	IÓGURTE - EMBALAGEM COM 170 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	300	UND
44	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	480	KG
45	QUEIJO CAIPIRA RALADO. MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	420	KG
46	QUEIJO MINAS FRESCAL. MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	600	KG
47	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	540	KG
48	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO - EMBALAGEM COM 100 A 110 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SEARA, SADIA OU SIMILAR.	96	PCT
49	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO. MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	240	KG

LOTE 08 - SESC CALDAS NOVAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
50	BACON DEFUMADO EM BARRA MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	6000	KG
51	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	8000	KG

52	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	4000	KG
53	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	8000	KG
54	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	7000	KG
55	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	4000	KG
56	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	19000	KG
57	QUEIJO CAIPIRA RALADO MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	10000	KG
58	QUEIJO MINAS FRESVAL MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	15000	KG
59	MORTADELA BOLONHA MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
60	MORTADELA DEFUMADA MARCAS DE REFERÊNCIA: PEDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
61	MORTADELA TUBOLAR DE FRANGO MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
62	QUEIJO PARMESÃO BARRA MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, FAIXA AZUL, CANTO DE MINAS OU SIMILAR.	2000	KG
63	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ OU SIMILAR.	5000	KG
64	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE EMBALAGEM DE 1,2 A 1,5 KG. MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PHILADELPHIA, CATUPIRY, POLENGHI, QUATÁ OU SIMILAR.	4000	UND
65	QUEIJO TOFU EM BARRA EMBALAGEM DE 500 A 600 GR, MARCAS DE REFERÊNCIA: NIPPO, VEGGIE OU SIMILAR.	800	UND
66	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA EMBALAGEM DE 900 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	20000	UND
67	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO EMBALAGEM DE 900 GR. MARCAS DE REFERÊNCIA: DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	20000	UND
68	REQUEIJÃO CREMOSO EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PIRACANJUBA, TIROLEZ,CATUPIRY OU SIMILAR.	5000	UND

3.1. APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA – KG

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores de suíno, adicionados de ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado.

Ingredientes obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmora. Carboidratos totais máximo - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.2. QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA – KG

Queijo de média umidade e semi gordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Características sensoriais: consistência semi suave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério Da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.3. QUEIJO CAIPIRA RALADO – KG

Queijo obtido por esfarelamento ou ralagem da massa de uma ou até duas variedades de queijo de baixa umidade, parcialmente desidratado, apto para consumo humano.

Características sensoriais: aspecto e textura de grânulos ou filetes finos, cor branco amarelado a amarelo, odor característico de acordo com os queijos utilizados. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.4. SALSICHA EMBALADA A VÁCUO – KG

Produto cárneo industrializado, obtido da emulsão de carne de uma ou mais espécies de animais de açougue, adicionados de ingredientes, embutido em envoltório artificial, submetido a um processo térmico adequado.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.5. BACON DEFUMADO EM BARRA – KG

Produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Aspectos sensoriais: sabor, odor e textura característicos desse tipo de produto.

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.6. QUEIJO MINAS FRESCAL – KG

Queijo obtido por coagulação enzimática do leite com coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas, complementada ou não com ação de bactérias lácticas específicas.

Características sensoriais: apresenta massa crua, de alta umidade, coloração esbranquiçada, consistência mole e textura fechada. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 357, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.7. LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA – KG

É o produto obtido exclusivamente de carnes suína, curado, adicionado de ingredientes, devendo ter o sabor picante característico da pimenta calabresa submetidas ao processo de cozimento e defumação.

Será permitida a utilização de no máximo de 20% de cms - carne mecanicamente separada, desde que seja declarado no rótulo de forma clara a expressão "carne mecanicamente separada de (espécie animal)".

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos desse tipo de produto.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.8. APRESUNTADO COZIDO FATIADO – KG

Produto cárneo industrializado, obtido a partir de recortes e /ou cortes e recortes de massas musculares dos membros anteriores e/ou posteriores dos suínos, adicionados de

ingredientes e submetidos ao processo de cozimento adequado. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

Ingredientes obrigatórios: carne de pernil e/ou paleta de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Carboidratos totais máximo - 5,0%, umidade máximo - 75%, gordura máximo - 12%, proteína mínima - 13%. A somatória de amido máximo e açúcares totais (carboidratos totais) não deverá ultrapassar a 5%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.9. QUEIJO MUÇARELA FATIADO – KG

Queijo de média umidade e semigordo. Composto por leite, coalho e/ou outras enzimas coagulantes apropriadas e cloreto de sódio.

Características sensoriais: consistência semissuave, textura elástica e fechada, cor amarelado e uniforme, odor láctico, sabor láctico, não possuir crosta e nem olhadura, forma e peso variáveis. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza. Fatia com espessura média entre 30 a 35 gramas.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.10. LINGÜIÇA TIPO PAIO – UND (EMBALAGEM COM 270G)

É o produto obtido exclusivamente de carnes suína e bovina (máximo 20%), embutidas em tripas natural ou artificial comestível. Também é curado e adicionado de outros ingredientes e submetido à ação do calor com defumação.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.11. LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA – KG

É o produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno liso, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.12. BACON FATIADO – UND (EMBALAGEM COM 250G)

Produto obtido da carne (barriga) suína, com equilíbrio das camadas de carne e gordura contendo sal, condimentos, regulador de acidez, antioxidante e aromas naturais.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo. Fatia com espessura média de 15 a 20g.

3.13. IOGURTE – 170 GRAMAS

Produto líquido obtido basicamente com leite integral e/ou leite integral reconstituído, açúcar líquido, leite em pó desnatado, amido modificado submetidos a fermentação láctea através da ação do streptococcus thermophilus e lactobacillus bulgaricus com polpa de fruta sabor morango.

Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de bebida no sabor morango, com consistência líquida. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas de qualquer natureza ou estufamento em sua embalagem.

Rotulagem: de acordo com a Instrução Normativa nº 46, de 23 de outubro de 2007 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA.

Embalagem primária: deverão ser envasados com materiais adequados para as condições de armazenamento previstas na legislação de forma a conferir ao produto uma proteção adequada, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

3.14. QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE – BISNAGA 1 A 1,5 KG

Características sensoriais: Obtido da coagulação do leite pasteurizado, de sabor suave, cremoso e fresco, com textura espalhável. Não deverá conter glúten.

Embalagem primária: bisnaga 1 a 1,5 kg, deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, quantidade do produto, número do registro no Ministério da Agricultura/Sif/Dipoa e carimbo de inspeção.

3.15. QUEIJO DE COALHO EM PEÇA

Características sensoriais: Obtido pela coagulação do leite bovino integral, por meio do coalho ou outras enzimas coagulantes apropriadas, por processo tecnológico apropriado e adequado de acordo com as normas higiênicas sanitárias. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: deverá ser embalado em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

3.16. REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG

Características sensoriais: Elaborado com leite de vaca integral, mistura de estabilizantes para requeijão (proteína de leite e de soro de leite), cloreto de sódio, fermento lácteo, coagulante, Cloreto de cálcio, emulsificantes (tetrapirofostato de sódio, tripolifosfato de sódio e hexametafosfato de sódio), conservantes e coalho. Textura cremosa, de cor branca. Em bisnagas com 1,5 A 1,8 kg, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informação nutricional, número de lote, data de validade, peso do Produto, número de registro no Ministério da Agricultura. Não deve conter amido.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

3.17. QUEIJO PARMESÃO RALADO

Características sensoriais: Queijo parmesão ralado. Composição: queijo parmesão, antiaglutinante celulose microcristalina e conservadores ácido sórbico e natamicina.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

3.18. RICOTA FRESCA 500 GRAMAS

Características sensoriais: Soro fresco, leite pasteurizado desnatado e acidulante ácido láctico podendo ou não conter sorbato de potássio.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada e a vácuo.

3.19. PRESUNTO COZIDO FATIADO – KG

Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado. Fatia com espessura média de 30 a 35g.

Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) Para presunto cozido. Carboidratos total máximo - 2,0%, umidade máximo - 5,35, proteína mínima - 14%.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor: característicos.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

3.20. PRESUNTO COZIDO EM PEÇA – KG

Produto cárneo industrializado obtido exclusivamente com o pernil de suínos, desossado, adicionado de ingredientes, e submetido a um processo de cozimento adequado.

Ingredientes obrigatórios: carne de pernil de suíno, sal, nitrito e/ou nitrato de sódio e/ou potássio em forma de salmoura. Permite-se a adição de proteínas não cárneas na forma agregada de 2,0% (máx.) Para presunto cozido. Carboidratos totais máximo - 2,0%, umidade máximo - 5,35, proteína mínima - 14%.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente a impacto e devidamente lacrada.

3.21. MORTADELA BOLONHA – KG

Produto composto por porções de carnes bovina e/ou suína e toucinho, embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa).

Ingredientes obrigatórios: carnes das diferentes espécies animais de açougue e sal.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Características físicas - químicas: carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máximo 35%, umidade - máximo 65%, proteína - mínimo 12%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.22. MORTADELA DEFUMADA – KG

Produto composto a partir de carne suína e bovina. Deve passar pelo processo de cozimento e defumação. O produto deve ter número de registro no Ministério da Agricultura (Sif/Dipoa).

Ingredientes obrigatórios: carne suína e bovina.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada e embalada a vácuo.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.23. MORTADELA TUBULAR DE FRANGO – KG

Produto composto por porções de carnes de ave de açougue, mecanicamente separada, no máximo de 40%, até 5% de miúdos comestíveis de aves (fígado, moela e coração) e gordura. Embutida na forma arredondada, não sendo permitida a adição de amido.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor e odor - característicos do produto.

Características físicas - químicas: carboidratos totais - máximo 1 - 3%, gordura - máximo 35%, umidade - máximo 65%, proteína - mínimo 12%.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

3.24. QUEIJO PARMESÃO BARRA – KG

Características sensoriais: Elaborado com leite de vaca integral, fermento láctico, coalho e sal. Textura firme, seca, granuloso, coloração branco - amarelada e casca de proteção firme. Processo de maturação de, no mínimo, 6 meses. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

3.25. QUEIJO TOFU – BARRA 500 A 600 GRAMAS

Características sensoriais: Elaborado a partir do extrato proteico da soja, de primeira qualidade, textura firme, sabor delicado, cor branca cremosa. Amarelada e casca de proteção firme. Livre de ranço, sabor e odor característicos, o produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no ministério da agricultura.

3.26. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA - 900 GRAMAS

Atender a instrução normativa nº 46 de 23 de outubro de 2007, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, que define: entende-se por iogurte, yogur ou yoghurt o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Deverá ter: frutas em forma de pedaços, polpa (s), suco (s) e/ou outros preparados à base de ameixa. Forma de apresentação:

Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

3.27. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - 900 GRAMAS

Atender a instrução normativa nº 46 de 23 de outubro de 2007, do ministério da agricultura, pecuária e abastecimento, que define: entende-se por iogurte, yogur ou yoghurt o produto cuja fermentação se realiza com cultivos protosimbóticos de streptococcus salivarius subsp. Thermophilus e lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus, aos quais se podem acompanhar, de forma complementar, outras bactérias ácido-lácticas que, por sua atividade, contribuem para a determinação das características do produto final. Deverá ter: frutas em forma de pedaços, polpa(s), suco(s) e/ou outros preparados à base de morango. Forma de apresentação:

Embalagem primária: deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto.

3.28. SALAME TIPO ITALIANO FATIADO – PACOTE COM 100 A 110G

É o produto obtido com cortes de carne suína e bovina e especiarias naturais, vinho e sal. Será permitida a utilização de no máximo de 20% de cms - carne mecanicamente separada.

Aspectos sensoriais: textura, cor, sabor, odor característicos sem sinais de ranço.

Rotulagem: de acordo com a (Portaria nº 371, de 04/09/97 - Regulamento Técnico para Rotulagem de Alimentos - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil).

Embalagem primária: em polietileno de baixa densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.

4. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

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

4.2. As quantidades indicadas são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

4.3. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada, de acordo com as necessidades das unidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses. Os pedidos serão feitos pela nutricionista e/ou responsável da unidade requisitante, por e-mail ou telefone, e também mediante visita de representante do fornecedor.

4.4. As entregas deverão ser realizadas nas unidades discriminadas no tópico 5 “LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO” em até 7 (sete) dias após o recebimento do pedido.

4.5. Os produtos deverão 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://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

4.6. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados, em embalagens íntegras conforme descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com prazo de validade de no mínimo 3 (três) meses após a data de entrega.

4.7. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. O certificado poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

4.8. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos que deverá ser de no máximo 10°C e que será monitorada no momento do recebimento.

4.9. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação.

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

4.11. O produto entregue que for recusado deverá ser substituído no prazo máximo de 3 (três) dias, a contar da data de notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

5. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

5.1. SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02) – Lote 01

Rua C-197, Esq. Av. C-198 e Rua C-224 - Jardim América. CEP: 74.270-030, Goiânia, Goiás. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h.

Fone: (62)3250-8071 ou (62)3250-808. Contato: Malvina.

5.2. SESC FAIÇALVILLE (CNPJ: 03.671.444/0005-70) – Lote 02

Endereço: Avenida Ipanema, nº 1.600 qd. 234 e 235 – Setor Faiçalville, Goiânia, Goiás.

Fone: (62) 3522-6319 / 3522-6311. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira). Contato: Ana Paula.

5.3. SESC CAMPINAS (CNPJ: 03.671.444/0003-09) – Lote 03

Endereço: Av. Rio Grande do Sul, nº 123, Setor Campinas, Goiânia - GO. CEP: 74520-070

Fone: (62) 3522-6425. Horários de Funcionamento: 08h às 16h (segunda à sexta-feira).

Contato: Camila

5.4. SESC UNIVERSITÁRIO (CNPJ: 03.671.444/0002-28) – Lote 04

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás.

Fone: (62) 3522-6166 / 3522-6106. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira). Contato: Genystela.

5.5. SESC ANÁPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0006-51) – Lote 05

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n – Bairro Jundiá, Anápolis, Goiás.

Fone: (62)3902-6900 / 3902-6901. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda a sábado). Contato: Helen ou Jarlene.

5.6. SESC CENTRO (CNPJ: 03.671.444/0004-90) – Lote 06

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás.

Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Horários de funcionamento: 7h às 20h segunda a sexta-feira, 8h às 16h sábado. Contato: Larissy.

5.7. Pousada SESC PIRENÓPOLIS (CNPJ: 03.671.444/0010-38) – Lote 07

Endereço: Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, Pirenópolis, Goiás.

Fone: (62) 3331-1383. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Contato: Maiza.

5.8. SESC CALDAS NOVAS (CNPJ: 03.671.444/0008-13) – Lote 08

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 – Bairro do Turista I, Caldas Novas, Goiás.

Fone: (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. EXIGÊNCIAS 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;
- a) 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).
- b) Certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, emitida a menos de 90 dias da data de abertura do certame.

7. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

7.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas assumidas por meio deste termo de referência.

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

7.1.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.

7.1.4. Cabe à contratada responsabilizarem-se por despesas, tributos, encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais, comerciais, taxas, fretes, seguros, deslocamento de pessoal, e quaisquer outras que incidam ou venham a incidir na execução do contrato.

7.1.5. 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.

7.1.6. Efetuar a entrega do produto em perfeitas condições, conforme especificado neste Termo de Referência e demais documentos, acompanhado da respectiva nota fiscal, na qual constarão as indicações referentes ao produto.

7.1.7. A contratada assumirá integral responsabilidade pelos danos que causar ao Sesc Goiás ou a terceiros, por si ou por seus representantes, desde que comprovados, na execução dos serviços contratados, isentando desde já o contratante de quaisquer reclamações que possam surgir em decorrência dos mesmos.

7.1.8. A contratada se obriga a fornecer os produtos dentro dos padrões admitidos pelo Ministério da Saúde – ANVISA e de acordo com as demais especificações e condições descritas neste Termo de Referência.

7.1.9. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificações exigidas.

7.2 OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

7.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços 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.

7.2.2. Caberá ao Sesc/GO notificar a contratada, por escrito, quaisquer falhas, erros, imperfeições ou irregularidades que encontrar nos materiais fornecidos, bem como, exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da Entidade.

7.2.3. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico “**3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS:**”, cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento, no prazo determinado pelo contratante.

7.2.4. Efetuar o pagamento à contratada no valor correspondente ao fornecimento do objeto, no prazo e forma estabelecidos no Edital e seus anexos;

7.2.5. O contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

8. DA SUBCONTRATAÇÃO

8.1 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.

9. DA PROPOSTA

9.1. 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.

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

9.3. 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;

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

9.5. Valor total que será expresso em real e por extenso.

9.6. O prazo de validade da proposta, não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias;

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

10. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL

10.1. No momento da assinatura do Contrato para fiel cumprimento das obrigações assumidas, a CONTRATADA prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor do contrato.

10.2. A garantia, poderá ser realizada através de caução em dinheiro, fiança bancária ou seguro garantia pela Contratante para assegurar o pagamento de:

- a) Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato;
- b) Multas punitivas aplicadas à licitante contratada;
- c) Prejuízos diretos causados ao CONTRATANTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

11. DAS PENALIDADES

11.1. 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:

11.1.1. 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/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

11.1.2. Por inexecução total do objeto desta licitação:

- a) Advertência;
- b) Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato;
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc/GO, por um prazo de até 2 (dois) anos.

11.2. 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.

11.3. 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.

11.4. 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.

11.5. 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 11.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

11.6. 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/GO.

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

12. FISCALIZAÇÃO E GESTÃO

12.1. SESC CIDADANIA

Fiscal: Francisca Malvina Feitosa de Oliveira Duarte - Nutricionista
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Suplente: Núbia Gomes Mendes
Assistente Administrativo
Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

12.2. SESC FAIÇALVILLE

Fiscal: Ana Paula Azevedo Lima
Assessor Técnico III - Nutricionista
Matrícula: 10170 CPF: 700.014.921-36

Suplente Michelli Belo dos Santos Ferreira
Assistente Administrativo
Matrícula: 5139 CPF: 004.410371-94

12.3. SESC CAMPINAS

Fiscal: Camila Corrêa Spindler
Nutricionista
Matrícula: 6278 CPF: 707.514.471-53

Suplente: Cláudia de Castro de Oliveira
Gerente Sesc Campinas
Matrícula: 1702 CPF: 479.123.591-68

12.4. SESC UNIVERSITÁRIO

Fiscal: Genystela Medeiros de Araújo
Nutricionista
Matrícula: 9112 CPF: 036.213.291-70

Suplente: Sabrina Caetano Cabral
Gerente Sesc Universitário
Matrícula: 6290 CPF: 891.787.851-20

12.5. SESC ANÁPOLIS

Fiscal: Helen Maria Alves de Lima
Tkaczuk - Nutricionista
Matrícula: 5462 - CPF: 961.824.071-15

Suplente: Jarlene Santana Barbosa
Assistente Social
Matrícula: 9583 - CPF: 789.425.781-87

12.6. SESC CENTRO

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi
Nutricionista
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda
Gerente Sesc Centro
Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

12.7. Pousada SESC Pirenópolis

Fiscal: Maiza Claudia Xavier Kamimura
Nutricionista
Matrícula: 9785 CPF: 015.180.861-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira
Assistente Técnico III
Matrícula: 5966 CPF: 859.926.901-15

12.8. SESC CALDAS NOVAS

Fiscal: Thiago Coelho Silva
Assistente Administrativo II
Matrícula: 4839 CPF: 005.561.721-24

Suplente: Giselle de Freitas dos Santos
Chefe do Setor Administrativo e
Financeiro
Matrícula: 10088 CPF: 711.745.831-34

13. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares
Coordenadora Técnica de Nutrição e Alimentação

14. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo
Chefe da Seção de Logística e Insumos

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

Goiânia, 28 de Agosto de 2020.