

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE PÃO DE QUEIJO E BISCOITO DE QUEIJO SUÍÇO CONGELADOS

##### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de biscoito de queijo suíço e pão de queijo tradicional - congelados para as unidades Sesc Faíçalville, Sesc Anápolis, Sesc Universitário, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Cidadania e Sesc Centro para fornecimento pelo período de 12 (doze) meses em sistema de Registro de Preço.

##### 2. JUSTIFICATIVA

O pão de queijo tradicional e biscoito de queijo suíço são produtos de uso contínuo nas unidades, utilizados nas atividades, projetos e comercialização nas lanchonetes, compondo os cardápios de desjejum, lanches e refeições dos hóspedes, funcionários e público em geral. Dessa forma faz-se necessária a aquisição dos itens.

##### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

LOTE 01 – SESC FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
1	Pão de Queijo Congelado Tradicional 25 - 30 Gramas Pacote com 1 Kg	190	KG
2	Pão de Queijo Congelado Tradicional 50-55 Gramas Pacote com 1kg	190	KG
3	Biscoito de Queijo Suíço Congelado 45 - 60 Gramas Pacote com 1 Kg	120	KG

LOTE 02 – SESC ANÁPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
4	Biscoito de Queijo Suíço Congelado 45 - 60 Gramas Pacote com 1 Kg	360	KG
5	Pão de Queijo Congelado Tradicional 25 - 30 Gramas Pacote com 1 Kg	600	KG

LOTE 03 – SESC UNIVERSITÁRIO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
6	Pão de Queijo Congelado Tradicional 25 - 30 Gramas Pacote com 1 Kg	360	KG
7	Pão de Queijo Congelado Tradicional 50-55 Gramas Pacote com 1kg	90	KG

LOTE 04 – SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
8	Pão de Queijo Congelado Tradicional 25 - 30 Gramas Pacote com 1 Kg	1.850	KG

LOTE 05 – SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
9	Biscoito de Queijo Suíço Congelado 45 - 60 Gramas Pacote com 1 Kg	3.000	KG
10	Pão de Queijo Congelado Tradicional 50-55 Gramas Pacote com 1kg	6.000	KG

LOTE 06 – SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UNIDADE
11	Biscoito de Queijo Suíço Congelado 55 - 60 Gramas Pacote com 1 Kg	600	KG
12	Pão de Queijo Congelado Tradicional 50 - 55 Gramas Pacote com 1kg	720	KG

### 3.1 BISCOITO DE QUEIJO SUIÇO 45 - 60 G / 55 – 60 G, CONGELADO – PCT COM 01 KG

Biscoito preparado com massa à base de fécula de mandioca, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato elíptico, podendo variar 10 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, 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.

### 3.2 PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL 25 - 30 GRAMAS CONGELADO – PCT COM 01 KG

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval e peso médio 30g, podendo variar 05 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, 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.

### 3.3 PÃO DE QUEIJO TRADICIONAL 50 - 55 GRAMAS CONGELADO – PCT COM 01 KG

Pão preparado com massa à base de polvilho doce, leite integral pasteurizado, ovos, queijo curado de primeira qualidade, óleo vegetal, sal e posteriormente congelado. Formato oval, peso médio de 50g podendo 5 gramas para mais ou para menos.

**Características sensoriais:** aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de quitanda, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, 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 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.** Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a contratada estará desistindo do lote na sua totalidade.

**4.3.** Fica entendido que 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.

**4.4.** Prazo de vigência do Registro de Preço: 12 (doze) meses, contados a partir da assinatura da Ata.

**4.5.** 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>.

**4.6.** As entregas serão realizadas de forma parcelada, a nutricionista fará o pedido por e-mail ou telefone. Poderão ser realizadas, também, mediante visita de representante do fornecedor. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 07(sete) dias corridos, após recebimento do pedido.

**4.7.** As entregas poderão ocorrer em qualquer uma das unidades discriminadas no tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS e tópico 5. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO, de acordo com a necessidade de cada unidade.

**4.8.** Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de, no mínimo, 03 (três) meses após a data da entrega.

**4.9.** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional. No prazo de até 03 (três) dias.

**4.10.** 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.

**4.11.** Temperatura de recebimento: Máximo de 10°C (será monitorado no momento do recebimento).

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

##### **5.1 Sesc Faizalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70)**

Avenida Ipanema, nº 1.600, Qd. 234/235, Setor Faizalville, Goiânia/GO.

Telefones: (62)3522-6300, (62)3522-6330. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados).

#### **5.2 Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51)**

Avenida Santos Dumont Esq. Zeca Louza S/N Jundiá Anápolis/GO

Telefones: (62)3902-6900 ou (62)3902-6901. Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira). De 8h30 às 17h (sábados, domingos e feriados).

#### **5.3 Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28)**

Avenida Universitária nº 1.749, Setor Universitário, Goiânia/GO.

Telefone: (62)3522-6166. Horários de funcionamento: 8h às 17h segunda a sexta-feira e 8h às 16h (sábados, domingos e feriados).

#### **5.4 Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)**

Rua dos Pirineus, nº 45 – Centro. Pirenópolis/GO

Telefone: (62)3331-1383. Horários de funcionamento: 7h às 18h (segunda a sexta-feira); 8h às 16h (sábado e domingo).

#### **5.5 Sesc Cidadania (CNPJ: 03.671.444/0009-02)**

Rua C-197, esquina com Avenida C-198 e Rua C-224 – Jardim América, Goiânia/GO.

Telefones: (62)3250-8071, (62)3250-8081. Horários de funcionamento: segunda a sexta-feira - 8h às 16h.

#### **5.6 Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90)**

Rua 15, esquina com a Rua 19 – centro. Goiânia/GO

Telefones: (62)3933-1700 ou (62)3933-1702. Horários de funcionamento: 7h às 20h (segunda a sexta-feira). De 8h às 16h (sábado).

### **06. 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).

h) 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. AMOSTRA**

**7.1** A licitante melhor classificada e devidamente habilitada, deverá apresentar 01 (uma) amostra de cada produto, em embalagem plástica, resistente, transparentes, com medidas reais do produto que será comercializado, com nome da empresa e o número do certame.

**7.2** As referidas amostras deverão ser acompanhadas de recibo de entrega em duas vias devidamente datado e assinado pelo responsável, sendo uma via para o Sesc e a segunda devolvida no ato como recibo.

**7.3** As amostras deverão ser entregues no prazo de 02 (dias) dias úteis, após a convocação, sob pena de desclassificação da mesma no certame.

**7.4** As amostras deverão ser entregues na unidade Sesc Cidadania, cito à Rua C-197, esquina com Avenida C-198 e Rua C-224 – Jardim América, Goiânia/GO, aos cuidados de Francisca Malvina Feitosa (Nutricionista), telefone: 3250-8081 para análise, que emitirá parecer técnico.

**7.5** A responsável pela análise da amostra emitirá parecer técnico em até 02 (dois) dias úteis para ser anexado ao processo. Verificado o atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

**7.6** Serão utilizadas como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor. Identificando se os produtos apresentam cor, odor e sabor. Os produtos serão preparados pela equipe da área de nutrição para que a nutricionista responsável possa verificar o resultado da preparação final, garantindo assim a qualidade e segurança para o cliente.

**7.7** Caso a amostra não atenda as exigências fixadas no Termo de Referência à mesma será reprovada e a proposta será desclassificada, e será convocada a próxima classificada, respeitada a ordem de classificação, para apresentar amostra em igual prazo, e assim, sucessivamente até a apuração de amostra que corresponda à proposta que atendam a todos requisitos solicitados.

**7.8** A empresa será desclassificada caso não compareça na data marcada e/ou não fique comprovado na avaliação técnica às características solicitadas, conforme descrição do tópico 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS. Não haverá novo prazo para apresentação das amostras.

**7.9** Após análise da proposta e da documentação e aprovação da amostra, será declarada a proponente vencedora.

## **8. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **8.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**8.1.1** A contratada deverá cumprir 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.

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

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

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

**8.1.5** Cabe à contratada responsabilizar-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.

**8.1.6** As avarias que por ventura venham a ocorrer por parte de colaboradores da contratada nos produtos durante a entrega serão registradas sendo de sua inteira responsabilidade.

**8.1.7** 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.

**8.1.8** A contratante exigirá o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada de acordo com este Termo de Referência.

**8.1.9** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional no prazo de até 03 dias.

**8.1.10** 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 contratada.

### **8.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**8.2.1** 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 contratada.

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

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

**8.2.4** Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 12. **CONTROLE E FISCALIZAÇÃO.**

## **9. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**9.1** 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.

## **10. DA PROPOSTA**

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

**10.2** 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;

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

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

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

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

**10.7** 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.

## **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, 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; e
- c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc, 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, 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 11.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc 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.

**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. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO**

### **12.1 Sesc Façalville**

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

Suplente: Michelli Belo dos Santos  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: 5139 CPF: 004.410.371-94

### **12.2 Sesc Anápolis**

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

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

### **12.3 Sesc Universitário**

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

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

### **12.4 Sesc Pirenópolis**

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

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

### **12.5 Sesc Cidadania**

Fiscal: Francisca Malvina F.de Oliveira Duarte  
Nutricionista

Suplente: Nubia Gomes Mendes  
Assistente Administrativo III

Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

Matrícula: 10273 CPF: 027.109.931-39

### **12.6 Sesc Centro**

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira Godoi

Nutricionista

Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08

Suplente: Fernanda Duarte Lacerda

Gerente

Matrícula: 5217 CPF: 942.693.431-68

### **13. Responsável Técnico – Descrição dos Itens**

---

Maria Auxiliadora Santos Maranhão Soares

Coordenadora Técnica – Departamento Regional de Goiás

### **14. 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, 07 de agosto de 2020.