

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

CONTRATAÇÃO DE EMPRESA PARA FORNECIMENTO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS AVES E PEIXES – Pousada SESC PIRENÓPOLIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de carnes bovinas, suínas, aves e peixes para a unidade Sesc Pirenópolis, por Dispensa de licitação, por um período de 3 (três) meses.

2. JUSTIFICATIVA

A utilização de carnes bovinas, suínas, aves e peixes na unidade Pousada Sesc Pirenópolis é contínua, uma vez que o produto é essencial e necessário para compor as preparações diárias das refeições comercializadas na lanchonete, para compor as refeições-desjejum/almoço (passeios/excursões) e jantar servidas aos hóspedes na unidade. Tendo em vista que no processo nº 21/01.00020-PG os lotes 1 (carne bovina), Lote 6 (carne de aves), Lote 7 (carne suína) e Lote 8 (carne de pescados) restaram fracassados e sugeriu-se o cancelamento dos mesmos. Justifica-se a solicitação.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO /ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
1	ACÉM (RESFRIADO)	80	KG
2	PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)	100	KG
3	CARNE SERENADA (RESFRIADA)	10	KG
4	CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)	75	KG

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
5	LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADA)	12	KG
6	TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)	33	KG

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
7	FRANGO FILÉ (CONGELADO)	60	KG
8	FRANGO PEITO (CONGELADO)	213	KG

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
9	FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)	280	KG

ITEM	DESCRIÇÃO / ESPECIFICAÇÃO	QTD	UNIDADE DE MEDIDA
10	PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)	40	KG

3.1 ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.1.1 ACÉM (RESFRIADO)

Carne bovina, pedaço maior e mais macio do dianteiro bovino. Desossado e refilado. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. 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.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.2 PATINHO BOVINO MOÍDO (CONGELADO)

Carne bovina desossada, refilada e moída. No máximo 5% de gordura. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. 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.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro

de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.3 CARNE SERENADA (RESFRIADA)

Carne bovina, (coxão mole, coxão duro ou patinho), obtida pelo processo de salga e secagem. O produto deve ser semi desidratado, a concentração de cloreto de sódio deve ser baixa, entre 5,0 a 6,0%. Resfriado com temperatura entre 4°C a 7°C.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. 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.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.4 CONTRA FILÉ BOVINO (RESFRIADO)

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.

Aspectos Sensoriais: Textura, cor, sabor e odor característicos do produto. Não conter formação de cristais de gelo. 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.

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada a vácuo, por peça inteira individual, em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.5 LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADA)

Produto obtido da carne de porco, adicionada de temperos e condimentos. Deve ter coloração natural, indo do rosado ao avermelhado. Congelada com temperatura de -12°C.

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: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE, SIF ou ARTE.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE, SIF ou ARTE.

3.1.6 TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO)

Corte suíno obtido da retirada do couro junto com a gordura do animal. Deve ser cortado em pedaços pequenos de 3 cm. Congelada com temperatura de -12°C.

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

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência,

informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.7 FRANGO FILÉ (CONGELADO)

Corte do peito da ave, em filé, sem osso e sem cartilagem. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

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

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.8 FRANGO PEITO (CONGELADO)

Corte de ave, obtido da extração do tórax do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

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

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.9 FRANGO SOBRECOXA (CONGELADO)

Corte de ave, obtido da extração das sobrecoxas do animal. Deve ser refilado e congelado com temperatura de -12°C.

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

Rotulagem: de acordo com a (IN 22/2005 – instrução normativa nº 22 de 24 de novembro de 2005 - Ministério da Agricultura e do Abastecimento, Brasil.).

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

3.1.10 PEIXE FILÉ DE MERLUZA (CONGELADO)

Sendo obtido a partir de corte único longitudinal da porção muscular desde a parte imediatamente posterior da cabeça até o pedúnculo caudal, no sentido paralelo à coluna vertebral. Poderá ser obtido das espécies *Merluccius hubbisi* (Merluza Argentina), *Merluccius chilensis* (Merluza chilena), *Merluccius merluccius* (Merluza europeia) e *Merluccius gayi peruanus* (Merluza peruana). Deverá apresentar características próprias da espécie: peixe marinho, de escamas, corpo alongado. Deve ser suficientemente desenvolvido e apresentar-se íntegro, não deverá ser de aspecto alterado, mutilado, traumatizado ou deformado. Não deverá ser proveniente de águas contaminadas ou poluídas, nem recolhido já morto. Deve estar em filés íntegros sem pele. Deve atender aos critérios microbiológicos e parâmetros físico-químicos estabelecidos no Anexo na Instrução Normativa nº 21, de 31 de março de 2017. Deve ser congelado, mantido sob temperatura não superior a -18°C, não deve conter impurezas ou substâncias estranhas de qualquer natureza. Deve atender as seguintes características sensoriais: superfície limpa com pigmentação característica da espécie, musculatura firme e íntegra, ausência de odor amoniacal, ranço ou indicativo de putrefação, não deve ter aspecto repugnante, anormalidades, textura gelatinosa, pastosa ou esponjosa. É permitida a realização de glaciamento do peixe congelado, até o limite máximo de 12% do peso líquido declarado.

Embalagem primária: deve ser embalada em saco plástico transparente e atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto até o momento do consumo. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote, data de validade, peso do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

Embalagem secundária: caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto devidamente lacrado. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação,

procedência, número de lote, data de validade, peso total do produto, número de registro no Ministério da Agricultura/SIE/SIF/DIPOA e carimbo de inspeção do SIE ou SIF.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CRITÉRIO DE DESEMPATE

5.1 Como critério de desempate, será assegurada preferência, sucessivamente:

- a) Empresas locais (Goiás)
- b) Empresa mais antiga (registro)

6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1 As entregas serão realizadas de forma parcelada, conforme necessidade da unidade e deverão ser realizadas em até 07 (sete) dias corridos, após a emissão do PAF (Pedido ao Fornecedor) pelo fiscal do contrato.

6.2 O prazo de vigência da contratação é de 3 (três) meses contados a partir da assinatura do contrato.

6.3 Os produtos devem atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC N° 216 de 15/09/2004 e RDC N° 273 de 22/09/2005 ANVISA – <http://www.anvisa.gov.br/alimentos>. Os produtos deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pela ANVISA, entregues acondicionados em embalagens íntegras, conforme descrito em cada item, dentro do prazo de validade, na temperatura adequada a sua perfeita conservação e em perfeitas condições de consumo.

6.4 Os produtos deverão ser entregues com validade de no mínimo 03 (três) meses, sendo que na entrega do produto, a data de fabricação máxima deverá ser de 15 (quinze) dias.

6.5 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.

6.6 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.

6.7 A seu critério, Sesc/GO poderá solicitar que a equipe técnica do Sesc Goiás faça visita às instalações do licitante classificado em primeiro lugar para confirmar as reais condições para atendimento do objeto desta licitação, conforme Resolução RDC N° 216 de 15 de setembro de 2004 - Anvisa. Caso seja verificada a incapacidade do atendimento, o licitante poderá ser desclassificado, a critério do Sesc/GO.

7. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

7.1 Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38)

Rua dos Pireneus, nº 45 – Bairro Centro, CEP: 72.980-000, Pirenópolis, Goiás. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h às 16h (sábado e domingo). Fone: (62) 3331-1383. Contato: Maiza.

8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

8.1. A empresa vencedora deverá apresentar:

- a) 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;
- b) 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;
- c) 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;
- d) Certidão Negativa de Tributos Estaduais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- e) Certidão Negativa de Tributos Municipais, ou Positiva com Efeitos de Negativa;
- f) 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-MEI);
- g) Alvará de Vigilância Sanitária ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.

9. DAS DILIGÊNCIAS

9.1 É facultada à Seção de Compras, em qualquer fase do procedimento da Dispensa de licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, julgadas convenientes, visando à consecução dos objetivos pretendidos.

10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1.1 A contratada deverá cumprir fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas em contrato, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

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

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

10.1.5 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.

10.1.6 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.

10.1.7 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.

10.1.8 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.

10.1.9 Comunicar à contratante qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

10.1.10 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.

10.1.11 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 corridos.

10.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.2.1 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 Goiás.

10.2.2 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.

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

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

10.2.5 Acompanhar e fiscalizar o cumprimento das obrigações da contratada, através de comissão/servidor especialmente designado, conforme item 14. FISCALIZAÇÃO.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1 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.

12. DA PROPOSTA

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

12.2.2 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;

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

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

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

12.2.6 Na omissão de qualquer uma das exigências desta solicitação, será considerado o aceite a todas condições estabelecidas neste Termo de Referência, não podendo ser alegado desconhecimento do mesmo

13. DAS PENALIDADES

13.1. 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:

13.1.1 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.

13.1.2 Por inexecução total do objeto desta licitação:

a) Advertência;

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

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

13.2 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.

13.3 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.

13.4 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.

13.5 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 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

13.6 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 aceite pelo Sesc.

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

14. FISCALIZAÇÃO

POUSADA SESC PIRENÓPOLIS

Fiscal: Kamila Silva Pires

Nutricionista

Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95

Suplente: Hiara da Silva Modesto Oliveira

Assistente Técnico III

Matricula: 5966 CPF: 859.926.901-15

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Kamila Silva Pires
Nutricionista – Pousada Sesc Pirenópolis

16. RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA

Maria Rene Vaca Ramos
Chefe Adjunto da Seção de Planejamento de Compras e.e.

Goiânia, 23 de dezembro de 2021.