

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**  
**REGISTRO DE PREÇO DE FRIOS E EMBUTIDOS**

### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de Preços para o fornecimento de frios e embutidos para atender às demandas de consumo das unidades executivas Sesc Faiçalville, Sesc Centro, Sesc Cidadania, Pousada Sesc Pirenópolis, Sesc Caldas Novas, Sesc Universitário e Sesc Anápolis 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 FAIÇALVILLE			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
1	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	660	KG
2	BACON DEFUMADO EM BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	480	KG
3	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	1200	KG
4	QUEIJO CAIPIRA RALADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	240	KG
5	QUEIJO MINAS FRESCAL - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	85	KG
6	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	780	KG
7	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	540	KG

LOTE 02 - SESC CENTRO			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
8	BACON FATIADO - EMBALAGEM COM 250 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	240	UND
9	IOGURTE - EMBALAGEM COM 170 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	240	UND
10	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	KG
11	LINGUIÇA TIPO PAIO - EMBALAGEM COM 270 GR - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	UND
12	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	240	KG
13	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE - EMBALAGEM DE 1,2 A 1,5 KG - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PHILADELPHIA, CATUPIRY, POLENGHI, QUATÁ OU SIMILAR.	60	UND
14	REQUEIJÃO CREMOSO - EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PIRACANJUBA, TIROLEZ, CATUPIRY OU SIMILAR.	183	UND
15	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	60	KG
16	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	960	KG
17	QUEIJO PARMESÃO RALADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, FAIXA AZUL, CANTO DE MINAS OU SIMILAR.	60	KG
18	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ OU SIMILAR.	240	KG
19	RICOTA FRESCA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ E SIMILARES.	36	UND
20	QUEIJO MINAS FRESCAL - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE,	60	KG

	PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.		
21	PRESUNTO COZIDO FATIADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	720	KG

LOTE 03 - SESC CIDADANIA			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
22	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	600	KG
23	QUEIJO CAIPIRA RALADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	130	KG
24	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	800	KG
25	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	45	KG
26	IOGURTE - EMBALAGEM COM 170 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	3.000	UND

LOTE 04 – POUSADA SESC PIRENÓPOLIS			
ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
27	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	980	KG
28	BACON DEFUMADO EM BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	700	KG
29	BACON FATIADO - EMBALAGEM COM 250 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	950	UND
30	IOGURTE - EMBALAGEM COM 170 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: NESTLÉ, DANONE, BATAVO, VIGOR,	780	UND

	ITAMBÉ OU SIMILAR.		
31	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	920	KG
32	QUEIJO CAIPIRA RALADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	640	KG
33	QUEIJO MINAS FRESCAL - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	870	KG
34	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	1040	KG
35	SALAME TIPO ITALIANO FATIADO - EMBALAGEM COM 100 A 110 GRAMAS - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SEARA, SADIA OU SIMILAR.	96	UND
36	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	665	KG

<b>LOTE 05 - SESC CALDAS NOVAS</b>			
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>QTD</b>	<b>UND</b>
37	BACON DEFUMADO EM BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	6000	KG
38	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	8000	KG
39	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	4000	KG
40	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	7000	KG
41	PRESUNTO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	7000	KG

42	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	4000	KG
43	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	19000	KG
44	QUEIJO CAIPIRA RALADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, VIGOR, DALAC OU SIMILAR.	10000	KG
45	QUEIJO MINAS FRESCAL - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: QUATÁ, SOL BRILHANTE, PURÍSSIMO, BOA NATA, DALAC OU SIMILAR.	15000	KG
46	MORTADELA BOLONHA OU BOLGNA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
47	MORTADELA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PEDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
48	MORTADELA TUBULAR DE FRANGO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	800	KG
49	QUEIJO PARMESÃO BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, FAIXA AZUL, CANTO DE MINAS OU SIMILAR.	800	KG
50	QUEIJO DE COALHO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: TIROLEZ, QUATÁ OU SIMILAR.	3000	KG
51	QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE - EMBALAGEM DE 1,2 A 1,5 KG - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PHILADELPHIA, CATUPIRY, POLENGHI, QUATÁ OU SIMILAR.	3000	UND
52	QUEIJO TOFU EM BARRA - EMBALAGEM DE 500 A 600 GR - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: NIPPO, VEGGIE OU SIMILAR.	400	UND
53	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA - EMBALAGEM DE 900 GR - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	12000	UND

54	IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - EMBALAGEM DE 900 GR - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: DANONE, BATAVO, VIGOR, ITAMBÉ OU SIMILAR.	12000	UND
55	REQUEIJÃO CREMOSO - EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG - UND MARCAS DE REFERÊNCIA: CANTO DE MINAS, PIRACANJUBA, TIROLEZ, CATUPIRY OU SIMILAR.	3000	UND

**LOTE 06 - SESC UNIVERSITÁRIO**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
56	APRESUNTADO COZIDO FATIADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	96	KG
57	BACON DEFUMADO EM BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR	130	KG
58	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	85	KG
59	QUEIJO MUÇARELA FATIADO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	260	KG
60	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	170	KG

**LOTE 07 - SESC ANAPOLIS**

ITEM	DESCRIÇÃO	QTD	UND
61	APRESUNTADO COZIDO EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA OU SIMILAR.	240	KG
62	BACON DEFUMADO EM BARRA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SEARA, SADIA, PERDIGÃO, REZENDE, BONASA OU SIMILAR.	240	KG
63	LINGUIÇA TIPO CALABRESA COZIDA DEFUMADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	120	KG
64	LINGUIÇA TIPO PAIO - EMBALAGEM COM 270 GR - UND	100	UND

	MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR		
65	LINGUIÇA TOSCANA CONGELADA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO OU SIMILAR.	180	KG
66	QUEIJO MUÇARELA EM PEÇA - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: PERDIGÃO, SADIA, SEARA, REZENDE OU SIMILAR.	600	KG
67	SALSICHA EMBALADA A VÁCUO - KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, PERDIGÃO, SEARA, BATAVO OU SIMILAR.	300	KG

#### 4. DESCRIÇÃO DETALHADA

##### 4.1. 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 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.

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

##### 4.2. 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 ara 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.

##### 4.3. 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.

#### **4.4. 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.

#### **4.5. BACON DEFUMADO EM BARRA – KG**

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

Aspectos sensoriais: sabor, odor e textura 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 e a vácuo.

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

#### **4.6. 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.

#### **4.7. 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.

#### **4.8. 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.

#### **4.9. 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.

#### **4.10. LINGUIÇA TIPO PAIO – EMBALAGEM COM 270G- UND**

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.

#### **4.11. 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.

#### **4.12. BACON FATIADO - ( EMBALAGEM COM 250G) - UND**

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.

#### **4.13. IOGURTE – 170 G - UND**

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.

#### **4.14. QUEIJO CREMOSO TIPO CREAM CHEESE – EMBALAGEM DE 1,2 A 1,5 KG - UND**

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

**Embalagem primária:** bisnaga 1,2 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.

#### **4.15. QUEIJO DE COALHO EM PEÇA - KG**

**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.

#### **4.16. REQUEIJÃO CREMOSO – EMBALAGEM DE 1,5 A 1,8 KG - UND**

**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 hexametáfosfato 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.

#### **4.17. QUEIJO PARMESÃO RALADO - KG**

**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.

#### **4.18. RICOTA FRESCA - 500 G - UND**

**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.

#### **4.19. 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.

#### **4.20. 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.

#### **4.21. MORTADELA BOLONHA OU BOLGNA– 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.

#### **4.22. 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.

#### **4.23. 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.

#### **4.24. 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.

#### **4.25. QUEIJO TOFU EM BARRA – EMBALAGEM DE 500 A 600 G - UND**

**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.

#### **4.26. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR AMEIXA - 900 G - UND**

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.

#### **4.27. IOGURTE INTEGRAL COM POLPA DE FRUTAS SABOR MORANGO - 900 G - UND**

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 protosimbióticos 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.

**4.28. SALAME TIPO ITALIANO FATIADO – EMBALAGEM COM 100 A 110 G - UND**

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.

## 5. CRITERIO DE JULGAMENTO

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

## 6. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

6.1. As quantidades estimadas no tópico 3, deste Termo de Referência, são um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

6.2. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 07 (sete) dias corridos, após o pedido da unidade, sob pena da aplicação das penalidades.

6.3. Todos os produtos deverão ser entregues de acordo com o estabelecido neste termo de referência, acondicionados em embalagens íntegras, conforme especificado na descrição de cada item, em perfeitas condições de consumo, na temperatura adequada a sua perfeita conservação, com validade de no mínimo 03 (três) meses após a data de entrega.

6.4. Fica entendido que em caso de desistência no fornecimento de um dos itens, o fornecedor estará desistindo do lote inteiro.

6.5. 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>.

6.6. 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.

- 6.7.** 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.
- 6.8.** As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, com jaleco e protetor de cabelos (boné ou touca capilar), portando crachá de identificação da empresa, na Unidade Executiva.
- 6.9.** A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades descritas no tópico 7 deste termo de referência.
- 6.10.** A entrega de produtos em outras localidades, não será aceita como justificativa para o atraso na entrega do prazo estipulado.
- 6.11.** No momento da entrega o responsável pelo recebimento poderá recusar os produtos se estes não atenderem as especificações contidas neste termo de referência, devendo o fornecedor substituí-los no prazo máximo de 3 (três) dias corridos.
- 6.12.** Enquanto não ocorrer à substituição ou troca do objeto deste Termo de Referência, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

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

### **7.1. Lote 1 - Sesc Faiçalville (03.671.444/0005-70 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Ipanema Qd. 234/236, nº. 1.600 - Setor Faiçalville. Goiânia/GO.

CEP: 74350-010. Horários de funcionamento: 7h às 18h30 (segunda a sexta-feira) e 8h às 17h30 (sábados, domingos e feriados), contato: (62) 3522-6300

### **7.2. Lote 2 - Sesc Centro (03.671.444/0004-90 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

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

CEP: 74020-170. Horário de entrega das 7h00 às 17h00 de segunda a sexta-feira e das 8h00 às 15h00 no sábado, contato: (62) 3933-1700

### **7.3. Lote 3 - SESC CIDADANIA (CNPJ: 03.671.444/0009-02)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – Sesc

Endereço: 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.

### **7.4. Lote 4 – Pousada Sesc Pirenópolis (03.671.444/0010-38 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

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

CEP: 72980-000. Horários de Entrega: 7h às 18h (segunda à sexta-feira) e 8h às 16h (sábado e domingo), contato: (62) 3331-1383.

### **7.5. Lote 5 - Sesc Caldas Novas (03.671.444/0008-13 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Avenida Ministro Elias Bufaiçal, nº 600 - Bairro do Turista I. Caldas Novas/GO.

CEP: 75690-000.

Horários de Entrega: 08h às 16h (segunda a sábado), contato: (64) 3455-9400

#### **7.6. Lote 6 - Sesc Universitário (03.671.444/0002-28 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Universitária, N° 1749, setor universitário, Goiânia/GO.

CEP: 74610-100. Horário de entrega das 08h00 até as 17h00 de segunda a sexta-feira e das 08h00 às 16h00 Sábado e Domingo, contato: (62) 3522 - 6106.

#### **7.7. Lote 7 - Sesc Anápolis (03.671.444/0006-51 I.E.: ISENTO)**

Razão Social: Serviço Social do Comércio - SESC

Endereço: Av. Santos Dumont com a Zeca Louza, s/n, bairro Jundiá. Anápolis/GO.

CEP: 75110-180. Horário de entrega das 8h00 às 17h00, contato: (62) 3902-6404.

### **8. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO**

#### **8.1. DOCUMENTOS RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA**

- a) Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e no caso de sociedades por ações, acompanhado dos documentos de eleição dos seus administradores e respectivas alterações, se houver, podendo ser substituídos por certidão simplificada expedida pela Junta Comercial da sede da licitante; ou,
- b) Comprovante de inscrição do Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício. Este documento poderá ser substituído por certidão, em breve relatório, expedida pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas.
- c) Documento comprobatório do representante legal da licitante:
  1. Cópia da cédula de identidade do representante legal.
  2. Procuração, caso a licitante se faça representar por procurador.

#### **8.2. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL**

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda – CNPJ;
- 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 Negativa ou Positiva com Efeitos de Negativa, de Débitos Relativos a Tributos Federais e a Dívida Ativa da União, que abrange inclusive as contribuições sociais;
- d) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto a Fazenda Municipal;
- 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 Microempreendedor Individual - MEI).

#### **8.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO - FINANCEIRA**

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

#### **8.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 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;

#### **8.5. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA**

- a) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT, expedida pelo Tribunal Superior do Trabalho.

#### **9. GARANTIA DE EXECUÇÃO CONTRATUAL**

**9.1.** 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.

**9.2.** 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.

#### **10. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

##### **10.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

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

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

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

**10.1.4.** 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 da Ata de Registro de Preço.

**10.1.5.** 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.

**10.1.6.** 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.

**10.1.7.** Substituir sem custos adicionais para o Sesc/GO todo o produto inadequado para o consumo ou em desacordo com o padrão exigido neste Termo de Referência, em até 03 (três) dias corridos.

**10.1.8.** Atender prontamente a quaisquer exigências do Sesc, inerentes ao objeto do presente Termo de Referência.

**10.1.9.** 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.

## **10.2. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

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

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

**10.2.3.** 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.

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

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

**10.2.6.** O Sesc/GO reserva o direito de não receber os materiais em desacordo com as especificações e condições constantes neste Termo de Referência, podendo aplicar as penalidades previstas.

## **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 ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO**

**12.1.** A Ata de Registro de Preços poderá ser objeto de adesão pelo Departamento Nacional do Sesc (DN), Departamento Regional do Sesc (DR) com jurisdição em qualquer das bases territoriais correspondentes, bem como, por todo serviço social autônomo, desde que nas mesmas condições firmadas com o Sesc Goiás, nos termos da Resolução 1.252/2012 (Regulamento de Licitações e Contratos do Sesc).

**12.2.** O Aderente informará ao Gerenciador o seu interesse em aderir a Ata de Registro de Preço.

**12.3.** O Gerenciador indicará ao Aderente os quantitativos de bens/serviços previstos no instrumento convocatório, o fornecedor, as condições em que tiver sido registrado o preço e o prazo de vigência do registro.

**12.4.** As aquisições por Aderente não poderão ultrapassar 100% dos quantitativos previstos no instrumento convocatório.

**12.5.** As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente.

**12.6.** O pedido de adesão ao Gerenciador e a contratação da aquisição de bens ou serviços pelo Aderente com o fornecedor deverão ser realizadas durante a vigência do registro de preço.

**12.7.** O fornecimento ao Aderente deverá observar as condições estabelecidas no registro de preço e não poderá prejudicar as obrigações assumidas com o Gerenciador e com os Aderentes anteriores.

**12.8.** O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

### **13. DA PROPOSTA**

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

**13.2.** 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;

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

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

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

**13.6.** 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

### **14. PENALIDADES**

**14.1.** 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:

**14.1.1.** 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.

**14.1.2.** 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.

**14.2.** As multas estabelecidas neste item são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regem a licitação, mas somente serão definitivas depois de exaurida a fase de defesa prévia da empresa adjudicada.

**14.3.** 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.

**14.4.** 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.

- 14.5.** 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 14.1.2, alínea “c” e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.
- 14.6.** 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.
- 14.7.** Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

## 15. FISCALIZAÇÃO

### 15.1. Sesc Faiçalville

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

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

### 15.2. Sesc Centro

Fiscal: Larissy Barbosa Moreira  
Nutricionista  
Matrícula: 9792 CPF: 18.161.331-08

Suplente: Matheus Carlos C. Fabiano  
Assistente Administrativo IV  
Matrícula: 9875 CPF: 054.383.331-30

### 15.3. Sesc Cidadania

Fiscal: Francisca Malvina F. de O. Feitosa  
Nutricionista  
Matrícula: 5027 CPF: 794.098.301-68

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

### 15.4. Pousada Pirenópolis

Fiscal: Kamila Silva Pires  
Nutricionista  
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.891-95

Suplente: Ana Paula Aragão Ribeiro  
Assistente Administrativo IV  
Matrícula: 9973 CPF: 018.745.693-39

### 15.5 Sesc Caldas Novas

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

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

### 15.6. Sesc Universitário

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

Suplente: Clécia Rodrigues de Souza  
Assistente Administrativo III  
Matrícula: 2393 CPF: 775.763.141-68

### 15.7. Sesc Anápolis

Fiscal: Helen Maria Alves de L.Tkaczuk  
Nutricionista  
Mat.: 5462 (Sesc) CPF: 961.824.071-15

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

## 16. RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Helen Maria Alves de Lima Tkaczuk**

Coordenadora Técnica de Nutrição

## **17. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA**

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 08 de dezembro de 2021.