

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### AQUISIÇÃO DE BATATA PALITO, MANDIOCA PALITO E ERVILHA CONGELADOS PELO PERÍODO DE 03 (TRÊS) MESES

#### 1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Aquisição de batata palito pré-frita, mandioca palito pré-cozida e ervilhas congelados para as unidades executivas Sesc Caldas Novas, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Pirenópolis, Sesc Universitário e Sesc Façalville pelo período de 03 (três) meses.

#### 2. JUSTIFICATIVA

O consumo de batata palito pré-frita, mandioca palito pré-cozida e ervilhas congelados nas unidades do Sesc Goiás é contínuo, uma vez que os produtos são essenciais e necessários para compor as preparações diárias das refeições aos hóspedes, funcionários, trabalhadores do comércio, seus dependentes e público em geral, tanto para comercialização nas lanchonetes quanto nos serviços inclusos nas hospedagens. Diante do fracasso desses itens no processo nº 21/01.00024-PG e também do novo processo de Registro de Preço, Memorando 025/2022, ainda em trâmite, justifica-se a solicitação para aquisição dos itens requeridos para as unidades Sesc Caldas Novas, Sesc Pirenópolis, Sesc Anápolis, Sesc Centro, Sesc Façalville e Sesc Universitário, pelo período de 03 (três) meses.

#### 3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT.	UND.	LOCAIS DE ENTREGA
1	MANDIOCA PALITO CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG- UND, MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, SEARA, COPACOL OU SIMILAR.	300	UND	SESC CALDAS NOVAS
2	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	1.250	KG	SESC ANÁPOLIS
3	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, SEARA, D'AUCY, PIFPAF OU SIMILAR.	6	UND	SESC ANÁPOLIS
4	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	300	KG	SESC CENTRO
5	ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 GR A 1 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: SADIA, SEARA, D'AUCY, PIFPAF OU SIMILAR.	90	UND	SESC CENTRO
6	MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG – KG	90	UND	SESC CENTRO

	MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, PIFPAF, COPACOL OU SIMILAR.			
7	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	330	KG	POUSADA SESC PIRENÓPOLIS
8	MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 A 1,2 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: BEM BRASIL, LAR, PIFPAF, COPACOL OU SIMILAR.	150	UND	POUSADA SESC PIRENÓPOLIS
9	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	625	KG	SESC UNIVERSITÁRIO
10	BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 A 2,5 KG – KG MARCAS DE REFERÊNCIA: MCCAIN, BEM BRASIL, SADIA, LAR OU SIMILAR.	2.000	KG	SESC FAIÇALVILLE

### 3.1 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG - Item 01

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### 3.2 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG - Item 02

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### **3.3 ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG - Item 03**

Leguminosa obtida da vagem da *psium sativum*. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento.

O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

Cada embalagem deve ter peso de 500 g a 1 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas.

Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. 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 acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.

### **3.4 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 04**

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### **3.5 ERVILHA CONGELADA - EMBALAGEM COM 500 G A 1 KG – Item 05**

Leguminosa obtida da vagem da *psium sativum*. Características: coloração verde, aspecto rugoso e sabor levemente doce. Não deve conter glúten. O produto deve ser obtido, processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas que coloquem em risco a saúde do consumidor. De acordo com a resolução CNNPA nº 35, de 27 de dezembro de 1977, o produto deve ser submetido a um processo de congelamento, a uma velocidade apropriada e com o emprego de equipamento adequado. A operação de congelamento deve ser conduzida de tal forma que a faixa de cristalização máxima seja ultrapassada rapidamente, de acordo com o tamanho e o tipo de alimento.

O transporte do alimento congelado deverá ser efetuado em veículo capaz de manter a temperatura do produto a menos dezoito graus centígrados (-18°C), ou inferior. A temperatura nunca deverá ser superior a menos quinze graus centígrados (-15°C). O produto deverá apresentar validade mínima de seis meses a partir da data de entrega.

Cada embalagem deve ter peso de 500 g a 1 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Ervilhas frescas congeladas.

Rotulagem: A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. 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 acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto.

### **3.6 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG – Item 06**

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### **3.7 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 07**

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### **3.8 MANDIOCA PALITO PRÉ COZIDA CONGELADA - EMBALAGEM COM 1,0 KG a 1,2 KG – Item 08**

Mandiocas cortadas em palitos, com espessura média de 03 cm, pré-cozidas e congeladas. Produzida com mandiocas in natura. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor.

Embalada individualmente em pacotes de 1,0 a 1,2 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Mandioca. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a -12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### **3.9 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 09**

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

### 3.10 BATATA PALITO PRÉ FRITA - EMBALAGEM COM 2,0 KG A 2,5 KG – Item 10

Produzida com batatas inglesas in natura, cortadas em palito e pré-frita. Deve ser constituída por tubérculo de elevada qualidade e sem defeitos, suficientemente desenvolvidos, com aspecto, aroma e sabor típicos da variedade e uniformidade no tamanho e cor. O teor de sólidos totais deve ser superior a 18% e ainda apresentar elevado peso específico, o que proporciona maior produção e menor absorção de óleo no produto final (batatas mais secas). Batatas cortadas em palitos, com espessura de 9 mm, pré-fritas e congeladas. Embalada individualmente em pacotes de 2,0 kg a 2,5 kg.

Ingredientes Obrigatórios: Batata, óleo vegetal. Carboidratos: 16 gramas a 20 gramas; Proteínas: 1,7 gramas a 3,4 gramas; Gorduras totais: 2,7 gramas a 4,3 gramas; Gordura trans.: 0; Fibras: 1,7 gramas a 3,5 gramas; Sódio: 19 mg a 68 mg. Fornecimento: produto congelado, com temperatura de conservação de -18°C a 12°C.

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 sacos de polietileno de alta densidade, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.

Embalagem secundária: Caixa de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada e mantidas em locais frescos.

## 4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

## 5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. As entregas serão realizadas de forma parcelada, a contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo 07 (sete) dias corridos após o recebimento do PAF, sob pena da aplicação das penalidades previstas.

5.2. 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.

5.3. 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.

5.4. 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>.

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

5.6. 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.

5.7. A empresa vencedora estará sujeita às disposições contidas no Código de Defesa do Consumidor, pelos defeitos ou vícios aparentes ou ocultos encontrados nos objetos que serão entregues e nos serviços prestados.

5.8. A entrega do objeto deste Termo de Referência deverá ser realizada nas localidades conforme tópico 6 deste Termo de Referência.

## 6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

### 6.1. Sesc Caldas Novas (CNPJ: 03.671.444 /0008-13) Item: 01

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

### 6.1. Sesc Anápolis (CNPJ: 03.671.444/0006-51) Itens: 02 e 03

Endereço: Avenida Santos Dumont com Zeca Louza s/n, - Bairro Jundiáí, Anápolis, Goiás. Tel.: (62) 3902-6900/3902-6901, Horários de Funcionamento: 08h as 17h, segunda a sábado. Contato: Jarlene.

### 6.2. Sesc Centro (CNPJ: 03.671.444/0004-90) Itens: 04, 05 e 06

Rua 15, esquina com a Rua 19 - Centro. CEP: 74030-090, Goiânia, Goiás. Fone: (62)3933-1741 ou (62)3933-1742. Horários de funcionamento: 7h as 20h (segunda à sexta-feira), 8h às 16h sábado. Contato: Larissy.

### 6.3. Pousada Sesc Pirenópolis (CNPJ: 03.671.444/0010-38) Itens: 07 e 08

Endereço: Rua dos Pirineus, nº 45 – Bairro Centro, Pirenópolis, Goiás. Tel.: (62)3331-1383. Horários de Funcionamento: 07h às 18h (segunda à sexta-feira) e 08h as 16h (sábado e domingo). Contato: Genystela.

### 6.5. Sesc Universitário (CNPJ: 03.671.444/0002-28) Item: 09

Endereço: Avenida Universitária, nº 1749 – Setor Universitário, Goiânia, Goiás. Tel.: (62) 3522-6166 / 3522-6106. Horários de Funcionamento: 08h às 17h (segunda à sexta-feira). Contato: Genystela.

### 6.6. Sesc Faiçalville (CNPJ: 03.671.444/0005-70) Item: 10

Endereço: Avenida Ipanema, nº 1.600, Qd.234 e 235, setor Faiçalville, Goiânia, Goiás. Fone: (62) 3522-6319 ou (62) 3522-6311. Horários de funcionamento: 8h às 16h segunda a sexta-feira, Contato: Ana Paula.

## 7. EXIGÊNCIA DE HABILITAÇÃO

### 7.1 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) 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;
- h) Cópia do documento de identificação do representante legal.

## **8. AMOSTRA**

**8.1.** A licitante melhor classificada e devidamente habilitada, deverá obrigatoriamente fazer a apresentação física de cada item, para verificação do cumprimento das especificações técnicas, em até 05 (cinco) dias corridos a partir da convocação feita pela comissão de Licitação Sesc Goiás.

**8.2.** Será utilizado como critério de avaliação e julgamento da amostra as características sensoriais do produto, no que se refere ao aspecto, cor, odor, textura e sabor.

**8.3.** As amostras deverão ser enviadas por Correios e/ou entregues presencialmente na Seção de Comissão de licitação – Seção de Compras, na sede da Administração Regional situado à Rua 31-A, Nº 43, QD. 26-A LT. 27-E Setor Aeroporto, bloco A, 1º Andar, Goiânia, Goiás. CEP 74075-470, ficando todos os custos de envio, incluindo taxas, fretes e outros, a cargo da empresa licitante melhor classificada e devidamente classificada.

**8.4.** As amostras entregues pela licitante, ficarão no Sesc Goiás, para comparações, sendo que as mesmas farão parte do quantitativo a ser adquirido.

**8.5.** A empresa melhor classificada e devidamente habilitada, será desqualificada se deixar de enviar as amostras de acordo com o Termo de Referência.

**8.6.** Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação das amostras no prazo de 05 (cinco) dias corridos, conforme agendamento formal entre as partes.

**8.7.** As empresas licitantes cujos produtos ofertados não forem aprovados nos testes não terão direito a novos testes.

**8.8.** A responsável pela análise da amostra, após o recebimento das amostras, emitirá parecer técnico em até 05 (cinco) dias úteis para ser anexado ao processo. Verificado atendimento das exigências fixadas neste Termo de Referência, a amostra será aprovada e o proponente será declarado vencedor.

**8.9.** 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.

**8.10.** 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.

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

## **9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES**

### **9.1 OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

**9.1.1** A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo a contratante aplicar ao vencedor as penalidades previstas.

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

**9.1.3** Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à contratada e deverão ser repostos em até 48 (quarenta e oito) horas, na mesma quantidade, sem ônus adicional, sujeitando-se a empresa vencedora às penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

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

**9.1.5** É obrigação da contratada, observar todos os procedimentos relacionados à manipulação dos gêneros, preparo e distribuição de alimentos em conformidade com as normas da Vigilância Sanitária, de acordo com os dispositivos legais e regulamentares aplicáveis.

**9.1.6** Correrá por conta da contratado qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

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

## **9.2 OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

**9.2.1** 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 Sesc/GO.

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

**9.2.3** 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.

**9.2.4** 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.

**9.2.5** 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.

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

## **10. DA SUBCONTRATAÇÃO**

**10.1.** 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.

## **11. DA PROPOSTA**

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

**11.2.** 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;

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

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

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

**11.6.** 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;

## **12. PENALIDADES**

**12.1.** 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:

### 12.1.1. 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.

### 12.1.2. 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.

**12.2.** 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.

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

**12.4.** 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.

**12.5.** 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 à " prevista no 12.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

**12.6.** O prazo de convocação para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Sesc/GO.

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

## 13. FISCALIZAÇÃO

### 13.1. Sesc Anápolis

**Fiscal:** David Wendher Soares Costa  
Matrícula: 6962 CPF: 026.947.341-45  
Assistente Administrativo

**Suplente:** Jarlene Santana Barbosa  
Matrícula: 9583 CPF: 789.425.787-87  
Assistente Administrativo

### 13.2. Sesc Universitário

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

**Suplente:** Clécia Rodrigues de Souza  
Matrícula: 2393 CPF: 885.863.143-68  
Assistente administrativo

### 13.3. Sesc Pirenópolis

**Fiscal:** Kamila Silva Pires  
Matrícula: 10846 CPF: 021.794.981-95  
Nutricionista

**Suplente:** Hellen da Cunha Oliveira  
Matrícula: 10987 CPF: 105.140.494-05  
Assistente Administrativo IV

### 13.4. Sesc Caldas Novas

**Fiscal:** Érika Neves da Costa  
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

**Suplente:** Hylla Rannyella Ribeiro da Silva  
Matrícula: 9347 CPF: 876.161.732-68

---

Chefe do Setor de Alimentação

Nutricionista

### 13.5. Sesc Faiçalville

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

**Suplente:** Fabio Gomes da Silva  
Matrícula: 8932 CPF: 016.841.493-71  
Assistente Administrativo III

### 13.6. Sesc Centro

**Fiscal:** Larissy Barbosa M. Godoi  
Matrícula: 9792 CPF: 018.161.331-08  
Assessor Técnico IIII

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

## 14. RESPONSÁVEL TÉCNICO

**Érika Neves da Costa**

Chefe do Setor de Alimentação

## 15. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA

**Gláucia Mendes S. dos Santos**

Assistente Administrativo Seção de Planejamento de Compras

**Maria Rene V. Ramos**

Chefe Adj. da Seção de Planejamento de Compras

**Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**

Chefe da Seção de Planejamento de Compras

Goiânia, 19 de maio de 2022.