

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE SALGADOS ASSADOS RESFRIADOS E
CONGELADOS PARA A UNIDADE SESC VILA BOA - 12 MESES

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Contratação de empresa para fornecimento de salgados assados resfriados e congelados para a Unidade Sesc Vila Boa pelo período de 12 (doze) meses pelo sistema de Registro de Preços.

2. JUSTIFICATIVA

Os salgados e porções são produtos que compõem o cardápio da Unidade Sesc Vila Boa e serão destinados a comercialização na lanchonete da Unidade. Portanto, são de uso contínuo nas rotinas do setor de Nutrição e atendimento aos clientes. Desta forma, justifica-se a presente aquisição visando garantir o funcionamento e o bom atendimento do Sesc Vila Boa pelo período de 12 (doze) meses.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

3.1. QUADRO DESCRITIVO

ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1.	<p>AMERICANO DE PRESUNTO E QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, presunto em fatia, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p>	UND	1.000

	<p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
2.	<p>AMERICANO DE SALSICHA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de molho à base de tomate, condimentado, salsicha fatiada cozida, queijo muçarela em fatia e orégano. Formato retangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	900
3.	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão cremoso, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolto em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca e posteriormente congelado. Formato tipo "gota". A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue</p>	UND	1.100

	<p>congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
4.	<p>COXINHA DE FRANGO COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa cozida à base de farinha de trigo, leite e ovos, caldo de galinha e condimentos; recheio fechado de frango cozido desfiado, requeijão cremoso, molho à base de tomate, condimentado, podendo conter milho e azeitona picada; envolta em ovos batidos, polvilhada com farinha de rosca, frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso entre 140 a 150 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	1.500
5.	<p>CROQUETE DE CARNE - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, farinha de trigo, sal, pimenta, alho,</p>	UND	400

SEDOC

	<p>cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
6.	<p>CROQUETE DE FRANGO - PORÇÃO CONGELADA COM 20 UNIDADES</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de peito de frango desfiado, farinha de trigo, sal, pimenta, alho, queijo ralado, cebola e outros condimentos, empanada com farinha de rosca e congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	400

7.	<p>ESFIRRA DE CARNE - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio fechado de carne moída de primeira qualidade, cozida, molho à base de tomate condimentado. Formato triangular e peso entre 120 a 130 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	400
8.	<p>EMPADA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento, sal e açúcar, recheado com frango, requeijão, podendo conter condimentos. Formato típico deste tipo de salgado, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p>	UND	600

SEDOC

	<p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
9.	<p>PASTEL DE CARNE - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com carne moída de primeira qualidade cozida e condimentada com sal, pimenta, alho, cebola e outros condimentos e congelado. Formato quadrado. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	800
10.	<p>PASTEL DE QUEIJO - PORÇÃO DE 250 G CONGELADA</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de farinha de trigo, gordura, fermento e ovos, recheada com queijo muçarela e congelado. Formato quadrado. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p>	UND	700

	<p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades do produto com peso entre 250 a 270 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
11.	<p>QUIBE COM QUEIJO MUÇARELA - PORÇÃO DE 400 G CONGELADA</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de queijo muçarela, pimenta, cebola e outros condimentos, congelado. Formato roliço. A porção deverá conter 20 unidades do produto e peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriada para fritura proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada, contendo 20 unidades com peso entre 400 a 420 g.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	900
12.	<p>QUIBE COM REQUEIJÃO CREMOSO - SALGADO CONGELADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado preparado com massa à base de carne moída de primeira qualidade, trigo partido e condimentos; recheio fechado de requeijão cremoso, pimenta, cebola e outros condimentos; frito e posteriormente congelado. Formato tipo "gota" e peso entre 120 a 130 g.</p>	UND	400

SEDOC	<p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente frita proporcionando crocância ao produto, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue congelado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
13.	<p>ENROLADINHO DE QUEIJO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, recheado com queijo. Formato característico para este tipo de preparação, e peso médio de 125g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>	UND	600
14.	<p>MINI PIZZA - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p>	UND	600

	<p>Massa assada preparada à base de farinha de trigo, gordura e sal contendo recheio aberto de molho à base de tomate, condimentado, presunto ralado, queijo muçarela ralado e orégano. Formato redondo com diâmetro variando entre 15 cm à 17 cm e peso entre 120 a 130 G.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa assada apropriadamente sem indícios de fermentação, recheio preparado com ingredientes frescos e entregue assado resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em filme plástico, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p> <p>Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.</p>		
15.	<p>TORTA DE FRANGO - SALGADO ASSADO RESFRIADO</p> <p><u>ESPECIFICAÇÃO TÉCNICA DETALHADA:</u></p> <p>Salgado assado e posteriormente resfriado com massa a base de farinha de trigo, ovos, óleo de soja, fermento biológico, sal e açúcar, com recheio cremoso de frango. Formato característico deste tipo de salgado, e peso médio de 205g podendo apresentar variação de 05 gramas para mais ou para menos.</p> <p>Características sensoriais: aspecto, textura, cor, sabor e odor característicos desse tipo de salgado, com massa apropriadamente homogeneizada, proporcionando maciez ao produto, preparado com ingredientes frescos e entregue pré-assado e resfriado para consumo posterior. O produto não deverá apresentar substâncias estranhas, de qualquer natureza.</p> <p>Rotulagem: de acordo com a Resolução 273 de 22/09/2005 - Regulamento Técnico para Misturas Para o Preparo de Alimentos e Alimentos Prontos Para Consumo (ANVISA).</p> <p>Embalagem primária: Em saco plástico virgem, resistente, transparente, atóxica, devidamente lacrada.</p>	UND	500

SEDOC

	Embalagem secundária: Caixa plástica ou de papelão reforçado, resistente ao impacto, devidamente lacrada.		
--	---	--	--

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DE ENTREGA DO OBJETO

5.1. Fica entendido que a quantidade indicada é um mero referencial para formulação da proposta, e poderão variar de acordo com as necessidades do Sesc, inexistindo obrigatoriedade de aquisição.

5.2. Fica entendido que caso haja desistência de um dos itens do lote a empresa contratada estará desistindo do lote em sua totalidade.

5.3. O prazo de vigência da Ata de Registro de Preço será de 12 (doze) meses.

5.4. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada. O fiscal do contrato emitirá a Ordem de Compra e fará o pedido por e-mail ou telefone. Entregas serão semanais e em horário comercial das 08h às 16h.

5.5. Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses.

5.6. Os produtos deverão atender a legislação vigente em relação às Boas Práticas de Fabricação – Resoluções: RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC Nº 273 de 22/09/2005 – ANVISA <http://portal.anvisa.gov.br/alimentos>.

5.7. 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.

5.8. Temperatura de recebimento: salgados resfriados: máximo de 20°C / salgados congelados: de - 12°C à -18° C. As temperaturas serão monitoradas no momento do recebimento.

5.9. 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.

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

5.11. O objeto que for recusado deverá ser substituído no prazo de até duas horas, a contar da data e horário da notificação sobre recusa do mesmo, sujeitando-se a contratada às penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

5.12. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste documento.

5.13. Todos os objetos deverão respeitar a forma de armazenamento e embalagem para entrega, de acordo com as descrições contidas no tópico 3. Especificações Técnicas.

6. LOCAL DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. **SESC VILA BOA (CNPJ: 03.671.444/0018-95) – Itens: 1 ao 15**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Av. Deusdete Ferreira de Moura, qd.10, lt.01, Setor Leste, Goiás/GO. CEP: 76.600-000. Telefone: Não possui.

7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

7.1. 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.

7.2. 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).

7.3. DOCUMENTOS RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO – FINANCEIRA:

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

7.4. DOCUMENTOS RELATIVOS À REGULARIDADE TRABALHISTA:

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

7.5. DOCUMENTOS RELATIVOS HABILITAÇÃO TÉCNICA:

- a) 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. AMOSTRA:

8.1. A empresa licitante poderá ser convocada para apresentar amostra do(s) item(s) ganho(s) para verificação do cumprimento das especificações técnicas, no prazo de 05 (cinco) dias corridos. As amostras serão entregues na Adm. Regional, sito a Av. 136, qd. F47, It. 03-05-07, Setor Marista, Goiânia/GO. CEP: 74.180-040, aos cuidados de Genystela Medeiros. Contato: 3221-0659.

8.2. A análise da amostra será realizada pelo Sesc Goiás em até 02 (dois) dias úteis.

8.3. A empresa licitante será desclassificada caso não compareça na data marcada ou não fique comprovado na avaliação técnica as características solicitadas. Na hipótese do subitem anterior, poderá ser convocado o segundo colocado na ordem de classificação, para a apresentação de uma amostra no prazo de 05 (cinco) dias, conforme agendamento formal entre as partes.

8.4. 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. Identificando se os produtos apresentam cor, odor e sabor.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1.1. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste documento, 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. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste documento.

9.1.4. 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.

9.1.5. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao objeto em decorrência do transporte.

9.1.6. O transporte para a entrega dos produtos será de responsabilidade da contratada e deverá possuir certificado de vistoria, de acordo com a legislação vigente, que poderá ser solicitado no ato da entrega dos produtos.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.1.1. 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.

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

9.1.3. Permitir aos funcionários da contratada, o acesso às instalações relativas ao objeto do presente documento, para efeito de execução do fornecimento.

9.1.4. Fiscalizar o exato cumprimento das condições estabelecidas neste documento, 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. 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 ADESÃO AO REGISTRO DE PREÇO

11.1. 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).

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

11.3. 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.

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

11.5. As razões da conveniência de aderir ao registro de preço cabem ao Aderente;

11.6. 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;

11.7. 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;

11.8. O fornecedor poderá optar por não contratar com o Aderente.

12. DA PROPOSTA

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

12.2. 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;

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

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

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

12.1.4. 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. 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;

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.

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/GO, 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 à " prevista no 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc/GO 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 aceito pelo Sesc/GO;

13.7. Em caso de reincidência por atraso injustificado será a empresa penalizada nos termos

13.8. do art. 32, da Resolução Sesc nº. 1.252/2012.

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. Sesc Vila Boa - Itens 01 a 15

Fiscal: Glauciane Silva de Paula Pereira

– Assistente Técnico III – Financeiro

Matricula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

Suplente: Polyanna de Jesus Rodrigues –

Assistente Administrativo III

Matricula: xxxxx CPF: xxx.xxx.xxx-xx

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO

Genystela Medeiros de Araújo

Coordenadora Técnica de Nutrição

16. RESPONSÁVEIS PELO TERMO DE REFERÊNCIA


Gláucia Mendes Salviano dos Santos

Assistente Administrativo da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Maria René Vaca Ramos

Líder Adjunto da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras


Bettina Marta Magni

Gerente de Logística e Compras

Goiânia, 14 de junho de 2023.