

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS ESTOCÁVEIS

1. DEFINIÇÃO DO OBJETO

Registro de Preço para contratação de empresa para fornecimento de gêneros alimentícios, por um período de 12 (doze) meses, para atender as necessidades do setor de nutrição de todas as unidades do Sesc Goiás, abastecidas pelo Almojarifado Central localizado em Goiânia e pelo Almojarifado Sesc Caldas Novas.

2. JUSTIFICATIVA

Considerando a necessidade de reposição e manutenção do estoque do Almojarifado Central e Almojarifado do Sesc Caldas Novas, que são responsáveis por processar e distribuir os produtos, suprimindo as necessidades das unidades operacionais no fornecimento de mantimentos para as lanchonetes, copas, cozinhas e restaurantes, se faz necessário o presente Registro de Preço. Tendo em vista que estes itens foram fracassados e/ou cancelados no processo de número 21/01.00038-PG.

3. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS
3.1. QUADRO DESCRITIVO

ITEM	DESCRIÇÃO	QUANT	UND	LOCAL DE ENTREGA
1	ADOÇANTE SUCRALOSE - EMBALAGEM COM 100 ML	120	UND	Almojarifado Goiânia
2	CANELA EM RAMA - EMBALAGEM DE 500 GRAMAS	20	UND	Almojarifado Goiânia
3	ERVILHA - EMBALAGEM COM 1,8 KG À 2,0KG	60	UND	Almojarifado Goiânia
4	LEITE UHT INTEGRAL - EMBALAGEM TETRA PAK 1 LITRO	24.000	UND	Almojarifado Goiânia
5	MAIONESE - EMBALAGEM COM 490 G À 500G	100	UND	Almojarifado Goiânia
6	PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS	20	UND	Almojarifado Goiânia
7	POLPA DE PEQUI EM CONSERVA - EMBALAGEM C/ PESO LIQUIDO 500G A 600G	15	UND	Almojarifado Goiânia
8	DOCE DE BANANA EM PASTA CASEIRO - EMBALAGEM COM 10 KG	170	UND	Sesc Caldas Novas
9	ERVILHA - EMBALAGEM COM 1,7 KG A 2 KG.	840	UND	Sesc Caldas Novas
10	ESSÊNCIA DE LARANJA - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO	40	UND	Sesc Caldas Novas
11	ESSÊNCIA DE LIMÃO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO	40	UND	Sesc Caldas Novas
12	FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 - EMBALAGEM COM 25KG	2.500	UND	Sesc Caldas Novas
13	FUMAÇA LÍQUIDA - EMBALAGEM DE 1 LITRO.	120	UND	Sesc Caldas Novas
14	GERGELIM BRANCO COM CASCA - EMBALAGEM COM 1 KG	120	UND	Sesc Caldas Novas
15	MILHO VERDE - EMBALAGEM COM 1,7 KG A 2 KG.	3.000	UND	Sesc Caldas Novas
16	PALMITO INTEIRO - EMBALAGEM COM 1,8 KG.	2.000	UND	Sesc Caldas Novas

SEDOC	17	PÁPRICA PICANTE EM PÓ - EMBALAGEM DE 500 GRAMAS.	120	UND	Sesc Caldas Novas
-------	----	--	-----	-----	-------------------

3.2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS DETALHADAS

3.2.1. ADOÇANTE SUCRALOSE - EMBALAGEM COM 100 ML

Produto especificamente formulado para conferir o sabor doce aos alimentos e bebidas. Formulado a partir de sucralose e acesulfame-k. Quando o produto for formulado para dietas com restrição de sacarose, frutose e glicose (dextrose), para atender às necessidades de pessoas sujeitas à restrição de ingestão desses açúcares, são designados como "adoçante dietético", os quais devem atender também aos dispositivos do regulamento técnico para alimentos para fins especiais. Os adoçantes devem atender às normas de rotulagem definidas em legislação específica. As informações impressas em relevo na embalagem devem ser legíveis. Cada embalagem deverá conter 100 ml. Marcas de referência: Zero Cal, Finn, Assugrin, União, Magro e similares.

3.2.2. CANELA EM RAMA - EMBALAGEM DE 500 GRAMAS

Especiaria obtida a partir da casca interna de várias espécies de árvores do gênero cinnamomum. Deve ser em rama, com cor, aroma característicos, livre de sujidades e parasitas, plásticos transparentes e atóxicos, limpos não violados, resistentes que garantam a integridade do produto até o momento do consumo acondicionados em embalagens lacradas. A embalagem deverá conter 500 gramas e apresentar externamente os dados de identificação e procedência, informação nutricional, número do lote, data de validade, quantidade do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 06 (seis) meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. Marcas de referência: Hikari, Temperabem, Penina e similares.

3.2.3. ERVILHA - EMBALAGEM COM 1,8 KG À 2,0KG

Ervilha em conserva simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Acondicionada em embalagem com 1,8 à 2,0 kg. Marcas de referência: Quero, Arisco, Beira Alta e similares.

3.2.4. LEITE UHT INTEGRAL - EMBALAGEM TETRA PAK 1 LITRO

Leite homogeneizado que foi submetido, durante 2 a 4 segundos, a uma temperatura de 130°C, mediante um processo térmico de fluxo contínuo, imediatamente resfriado a uma temperatura inferior a 32°C e envasado sob condições assépticas em embalagens estéreis e hermeticamente fechadas. Aspecto líquido, cor branca e odor característico, sem odores estranhos. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. O leite uht deverá ser envasado com materiais adequados para as condições previstas de armazenamento e que garantam a hermeticidade da embalagem e uma proteção apropriada contra a contaminação. Embalagem tetra pack com 1l. Marcas de referência: Nestlé, Parmalat, Piracanjuba e similares.

3.2.5. MAIONESE - EMBALAGEM COM 490 G À 500G

Composto a base de ovos pasteurizados, sal, açúcar e outras substâncias permitidas, de consistência cremosa, cor, cheiro e sabor próprios, isento de sujidades e seus ingredientes de preparo em perfeito estado de conservação. O produto deve ser acidificado. Forma de apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de

transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Embalagem com 490G À 500gr. Marcas de referência: Hellmann's, Arisco, Hemmer e similares.

3.2.6. PIMENTA DO REINO PRETA MOÍDA - EMBALAGEM COM 500 GRAMAS

Obtida do fruto da piper nigrum antes da maturação e dessecados, ou maduros desprovidos do pericarpo. Devem provir de grãos são, limpos dessecados e moídos. O produto deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade, não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição normal. Deverá ter ausência de parasitas, sujidades e larvas, deve ter cheiro e sabor picante. A embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve ser acondicionado em saco de polietileno, integro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a sua integridade. Cada embalagem deve ter peso de 500 gramas. Marcas de referência: San Per, Kodilar, Chinezinho e similares.

3.2.7. POLPA DE PEQUI EM CONSERVA - EMBALAGEM C/ PESO LIQUIDO 500G A 600G

Deve ser em lascas ou tiras. Produto deve ser obtido a partir do fruto do pequi. Deve-se extrair a polpa da amêndoa. Não pode conter vestígios de espinhos. A polpa deve ser acondicionada em solução salina com acidulante ácido cítrico e submetidas ainda ao processo de pasteurização. Deve apresentar sabor e características do fruto, isentas de ranços. Não deve conter glúten. Ser processado, armazenado, transportado e conservado em condições que não produzam, desenvolvam e ou agreguem substâncias físicas, químicas ou biológicas. Apresentação: embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 30 dias a partir da entrega. Embalagem individual de vidro transparente, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a integridade do produto. Cada embalagem deve ter o peso líquido de 500 g a 600 g. Embalagem de vidro. Marcas de referência: Imperador, Dicol, Empório do Cerrado e Similares.

3.2.8. DOCE DE BANANA EM PASTA CASEIRO BALDE COM 10 KG

Doce preparado à base de banana e açúcar, em pasta. Deve apresentar consistência cremosa, coloração marrom avermelhado, sabor e aroma característicos. Não serão aceitos doces que apresentem aspecto de malcozido ou sabor e aroma que não seja inerente ao produto. Deve ser preparado com ingredientes são e limpos, de primeira qualidade. Ausência de sujidades, parasitos e larvas. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária, não amassadas, não estufadas, resistentes, que garantam a integridade do produto até o momento do consumo. Balde plástico com peso líquido de 10 kg.

3.2.9. ERVILHA EMBALAGEM COM 1,7 A 2 QUILOGRAMAS

Ervilha: em conserva - simples, inteira, imersa em líquido, tamanho e coloração uniformes, produto preparado com as ervilhas previamente debulhadas, envasadas, reidratadas ou pré-cozidas, imersas em líquido de cobertura apropriados, submetidas a processo tecnológico adequado antes ou depois de hermeticamente fechadas nos recipientes utilizados, a fim de evitar sua alteração. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Devendo ser considerado como peso líquido do produto drenado. Acondicionada em embalagem com 1,7 a 2 kg. Marcas de referência: Quero, Arisco, Beira Alta e similares.

3.2.10. ESSÊNCIA DE LARANJA - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO

Produto sintético que remete ao aroma e sabor da laranja. Obtido com aromatizantes e corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria prima usada deve ser sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de

parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A embalagem deverá ter de 900 ml a 1 litro. Marcas de referência: Arrifana, Iceberg, Arcolor e similares.

3.2.11. ESSÊNCIA DE LIMÃO - EMBALAGEM DE 900 ML A 1 LITRO

Produto sintético que remete ao aroma e sabor do limão. Obtido com aromatizantes e corantes, farinhas, amidos, féculas. Todos os ingredientes utilizados devem estar descritos no rótulo do produto. A matéria prima usada deve ser sã e limpa, isenta de matéria terrosa, de parasitas, detritos animais, cascas e sementes e de outros detritos vegetais. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega na unidade requisitante. A embalagem deverá ter de 900 ml a 1 litro. Marcas de referência: Arrifana, Iceberg, Arcolor e similares.

3.2.12. FARINHA DE TRIGO ESPECIAL TIPO 1 EMBALAGEM COM 25 KG

Produto obtido a partir de cereal limpo desgerminado, sãos e limpos, isentos de matéria terrosa e em perfeito estado de conservação. Não poderá estar úmida, fermentada ou rançosa. Com aspecto de pó fino, cor branca ou ligeiramente amarelada, cheiro próprio e sabor próprio. É obrigatória a adição de ferro e de ácido fólico. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária, embalagem resistente, embalagem contendo 25 kg. Marcas de referência: Bunge, Vilma, Nita e similares.

3.2.13. FUMAÇA LÍQUIDA - EMBALAGEM DE 1 LITRO

Aroma 100% natural para dar sabor e aroma de defumado as carnes, sopas, feijão e etc. De acordo com a ANVISA, aroma de fumaça são preparações concentradas obtidas por combustão controlada: destilação seca ou a vapor de madeiras específicas, após condensação e fracionamento. Produto composto somente de fumaça líquida de madeiras selecionadas, especificadas, sem calorias, sem colesterol, sem glúten, sem gorduras. Forma de apresentação: acondicionada em embalagens de 1l, apresentando externamente dados de identificação, procedência, informações nutricionais, número de lote data de validade e quantidade do produto. Data de validade mínima de 6 meses a contar da data de entrega do produto. Marcas de referência: Puro Fogo, Sabor Texas, Gonzalo e similares.

3.2.14. GERGELIM BRANCO COM CASCA - PACOTE COM 1 KG

Sementes arredondadas levemente achatadas de coloração bege a dourado envoltas pela casca primária. O produto deve ser preparado com ingrediente são e limpo, de primeira qualidade, com ausência de sujidades, parasitos e larvas. Apresenta odor e sabor característicos não sendo aceitável o sabor de ranço. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Embalagem em sacos plásticos, polietileno, atóxico, resistente, lacrados com peso líquido de 1 kg. Marcas de referência: GW e similares.

3.2.15. MILHO VERDE - EMBALAGEM COM 1,7 A 2 KG

Grãos inteiros, imerso em líquido de cobertura apropriada, tamanho e coloração uniformes. Produto preparado com grãos de milho previamente debulhados, envasados e cozidos ou pré-cozidos, submetidos a processo tecnológico adequado, antes ou depois de hermeticamente fechados nos recipientes utilizados a fim de evitar sua alteração. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e quantidade do produto. Devem ser

acondicionados em embalagens adequadas às condições previstas de transporte e armazenamento e que confirmam ao produto a proteção necessária. Estar isento de fermentação e de indicadores de processamento defeituoso, sem corantes artificiais, isento de sujidades e fermentação não devem estar amassados; enferrujados e estufados. Acondicionado em embalagens de 1,7 a 2 kg, devendo ser considerado como peso líquido, o produto drenado. MARCAS DE REFERÊNCIA: Quero, Predilecta, So fruta e similares.

3.2.16. PALMITO INTEIRO EMBALAGEM COM 1,8 KG

Produto preparado a partir da parte comestível da palmeira pupunheira ou açazeiro, sadia, e da qual tenham sido removidas as partes fibrosas, através de descascamento e posterior corte, no formato de toletes, imersos em água (líquido de cobertura) outros ingredientes e processados (acidificados e pasteurizados pelo calor), de maneira apropriada para que o produto esteja isento de formas viáveis de microrganismos capazes de se reproduzir no alimento sob condições normais de armazenamento, embalado hermeticamente, evitando a entrada de microrganismos e garantindo a esterilidade do produto. Características sensoriais: a) cor: característica, variando de branco a branco ligeiramente rosa, creme, cinza ou amarelado; b) sabor: característico; c) aspecto: tolete característico com a ausência de defeitos tais como de faca, arranhões, pedaços quebrados e/ou pequenos, embriões de cacho, bandas e coração da palmeira na base do tolete, respeitadas às tolerâncias fixadas para o produto. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação. Marcas de referência: Imperador, Anglo, Arisco, Cica, Jurema e similares.

3.2.17. PÁPRICA PICANTE EM PÓ - EMBALAGEM DE 500 GRAMAS

Produto obtido a partir de pimentões vermelhos e/ou pimentas vermelhas secas e moídas. O produto deverá ser preparado com matéria prima de boa qualidade e não poderá apresentar cheiro acre ou rançoso, não poderá apresentar substâncias estranhas à sua composição normal. As características organolépticas: aspecto pó fino cheiro e sabor próprio. Deverá ter ausência de parasitas, sujidades e larvas, deve ter cheiro e sabor picante. Forma de apresentação: a embalagem deverá conter externamente os dados de identificação e procedência, informações nutricionais, número do lote, data de validade e peso do produto. O produto deverá apresentar validade mínima de 6 meses a partir da data de entrega. O produto deve ser acondicionado em saco de polietileno, íntegro, atóxico, limpo, não violado, resistente, que garanta a sua integridade. Cada embalagem deve ter peso de 500 gramas. Marcas de referência: Temperabem, Temperatta e similares.

4. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

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

5. CONDIÇÕES DA 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.** Deverá ser entregue de forma parcelada, de acordo com as necessidades do Sesc Goiás, durante o período de 12 (doze) meses.
- 5.3.** As entregas deverão ser realizadas nas unidades discriminadas no tópico 6. "Locais de Entrega e Faturamento", em até 7 (sete) dias úteis após o recebimento do PAF (pedido ao fornecedor).
- 5.4.** 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> e demais resoluções e normativas constantes neste Termo de Referência.

- 5.5. 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.
- 5.6. Os itens deverão ser entregues com o prazo mínimo da validade descrita em cada especificação e, nos casos em que o item for omissivo quanto à validade, deverá ser aplicado a validade mínima de 6 (seis) meses a partir da data de entrega.
- 5.7. 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.
- 5.8. A confirmação de recebimento ocorrerá após a conferência dos mesmos e das demais condições estabelecidas neste Termo de Referência.
- 5.9. Não serão aceitos, sob quaisquer pretextos, materiais que estejam em desacordo com as especificações técnicas contidas neste Termo de Referência, devendo ser devolvidos à contratada para serem repostos, na mesma quantidade, sem ônus adicional, em até 05 (cinco) dias úteis, podendo a contratante aplicar as penalidades.
- 5.10. Os produtos deverão ser transportados em veículos apropriados, assegurando a temperatura dos produtos e será monitorada no momento do recebimento.
- 5.11. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado, portando crachá de identificação.
- 5.12. Enquanto não ocorrer a substituição ou troca do objeto, a empresa será considerada em atraso e, em consequência, sujeita as penalidades previstas.

6. LOCAIS DE ENTREGA E FATURAMENTO

6.1. ALMOXARIFADO CENTRAL – Itens 1 ao 7

a) **Faturamento:** Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0001-47 Inscrição Estadual: Imune

Rua 19, nº 260, Centro, Goiânia-GO. CEP: 74.030-090.

b) **Entrega:** Avenida Vera Cruz, esquina c/ Rua Caravelas, Qd 45-A, Lts. 01 a 07, Jardim Guanabara, Goiânia – GO.

6.2. SESC CALDAS NOVAS – Itens 8 ao 17

a) **Faturamento e entrega:**

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

CNPJ: 03.671.444/0008-13 Inscrição Estadual: Imune

Endereço: Av. Ministro Dr. Elias Bufaical, nº 600, Bairro Turista I, Caldas Novas – GO. CEP: 75.696-320. Contato: (62) 3455-9400

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 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 ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à fazenda estadual;
- e) Certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, de débitos junto à 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 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.

8. GARANTIA DA EXECUÇÃO CONTRATUAL

- 8.1. 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.
- 8.2. 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.

9. OBRIGAÇÕES ENTRE AS PARTES

9.1. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 9.1.1. Cabe à contratada o cumprimento dos prazos de entrega, nas datas, condições e local definido, nas quantidades contratadas.
- 9.1.2. Em nenhuma hipótese a contratada poderá alegar desconhecimento, incompreensão, dúvidas ou esquecimento de qualquer detalhe especificado neste Termo de Referência.
- 9.1.3. Correrá por conta da contratada qualquer prejuízo causado ao material em decorrência do transporte.
- 9.1.4. 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 do objeto deste Termo de Referência.
- 9.1.5. 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.
- 9.1.6. 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.

9.1.7. A contratada cumprirá fielmente com as obrigações assumidas por meio deste Termo de Referência, podendo ser aplicadas as penalidades previstas, em caso de não cumprimento do estabelecido.

9.1.8. 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 05 (cinco) dias úteis.

9.1.9. 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.

9.2. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

9.2.1. Os pagamentos serão realizados em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da nota fiscal, desde que os materiais ou serviços tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc/GO.

9.2.2. 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.

9.2.3. Caberá ao Sesc exigir o cumprimento de todos os compromissos assumidos pela contratada, de acordo com este termo de referência e demais normas da entidade.

9.2.4. 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.

9.2.5. O Sesc reserva o direito de não receber os produtos no caso de desacordo com as especificações estabelecidas no tópico "3. Especificações Técnicas", cabendo à fornecedora contratada substituí-los por outros com as mesmas características exigidas neste instrumento.

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, exceto nas condições autorizadas no Termo de Referência ou na minuta da Ata de Registro de Preço.

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. 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 irredutíveis, 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.

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

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

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

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

13. 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, dos pagamentos devidos e, quando for o caso, cobrado judicialmente.

13.4. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional ao produto que deixou de ser entregue / serviço que deixou de ser executado.

13.5. Caso haja a recusa injustificada em assinar o Contrato no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita a penalidade prevista no tópico 13.1.2, alínea "c" e dará ao Sesc o direito de homologar e adjudicar esta licitação aos licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

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

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

14. FISCALIZAÇÃO

14.1. ALMOXARIFADO CENTRAL – Itens 1 ao 7

Fiscal: Sinval Soares Silva

Assessor Técnico III – Seção de Logística e Insumos

Matrícula: 6437 CPF: 382.931.881-20

Suplente: Patrícia Flavia R. de Moraes

Chefe da Seção de Apoio Operacional e Serviços

Matrícula: 3302 CPF: 648.226.051-91

14.2. SESC CALDAS NOVAS – Itens 8 ao 17

Fiscal: Thiago Coelho Silva

Assistente Administrativo II

Matrícula: 4839 CPF: 005.561.721-24

Suplente: Erika Neves da Costa

Chefe do Setor de Nutrição e Alimentos

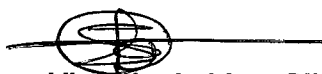
Matrícula: 6642 CPF: 024.974.071-00

15. RESPONSÁVEL TÉCNICO-

Erika Neves da Costa

Chefe do Setor de Nutrição e Alimentos

16. RESPONSÁVEL PELO TERMO DE REFERÊNCIA



Shirlene Virginia de Lima Silva

Assessora Técnica da Seção de Estruturação de Documentos de Compras



Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Líder da Seção de Estruturação de Documentos de Compras

Goiânia, 27 de setembro de 2022