

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA
REGISTRO DE PREÇO PARA AQUISIÇÃO DE CARNES BOVINAS, SUÍNAS E AVES

DADOS DO SOLICITANTE:

Nome: Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Lotado: Gerente de Programação e Controle de Recursos

Departamento: Gerência de Programação e Controle de Recursos

DADOS DA ENTIDADE COMPRADORA:

Entidade: SESC (Serviço Social do Comércio)

Unidade: Sesc Vila Boa

Critério de julgamento: Menor Preço por Lote

Formato: Eletrônico

1. DO OBJETO

1.1. Registro de Preços para aquisição de carnes bovinas, suínas e aves para atender as demandas da unidade Sesc Vila Boa, pelo período de 12 (doze) meses.

2. ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

LOTE 01 – CARNES BOVINAS			
ITEM	DESCRIÇÃO/ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE DE MEDIDA	QTD
1	<p>ACÉM BOVINO (RESFRIADO) Corte Bovino - Acém; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Em Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	350
2	<p>ALCATRA BOVINA REFRIGERADA KG Corte Bovino - Alcatra; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária</p>	KG	450

3	<p>CARNE SERENADA REFRIGERADA Características: Carne Preparada Pela Salga E Exposição A Ambiente Ideal De Temperatura E Umidade Para Secagem. Deve Apresentar Os Caracteres Organoléticos Normais Ao Produto, Ser Isenta De Quaisquer Impurezas Ou Detritos Que Denunciem Falta De Higiene Na Fabricação E Ser Preparada Com Carne De Animais Abatidos Em Boas Condições De Saúde, Sob Inspeção Veterinária. Podem Ser Utilizados Cortes Traseiros De Bovino De Primeira Qualidade (Coxão Mole, Alcatra, Contra Filé, Coxão Duro Ou Patinho). Na Rotulagem Destes Produtos Constará Sempre A Espécie Animal De Que Procedem, Bem Como O Corte Utilizado. Resfriada Entre 0° E 7° C Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
4	<p>CARNE DE SOL BOVINO (RESFRIADO) Carne De Sol - Corte Alcatra Ou Coxão Duro; Em Peça; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	150
5	<p>CONTRA FILÉ BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Contrafilé; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	500
6	<p>COXAO DURO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Coxão Duro; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	200

7	<p>COXAO MOLE BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Coxão Mole; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
8	<p>CUPIM REFRIGERADO KG Corte Bovino - Cupim; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	150
9	<p>LAGARTO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Lagarto; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	150
10	<p>PATINHO BOVINO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Patinho; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	400

11	<p>RABADA BOVINA EM PEDACOS REFRIGERADA KG Rabada Bovina Em Pedacos; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
12	<p>FILE MIGNON BOVINO LIMPO REFRIGERADO KG Corte Bovino - Filé Mignon; Peça Inteira Limpa, Sem Cordão E Sem Aparas; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
13	<p>PICANHA BOVINA ANGUS BLACK REFRIGERADA KG Picanha Bovina Angus Black; Em Peça; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Refrigeração, Em Temperatura Entre 0°C E 7°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
LOTE 02 – CARNES SUÍNAS			
14	<p>PERNIL SUÍNO SEM OSSO (CONGELADO) Corte Suíno - Pernil Sem Osso; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Com Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem E Sem Sinais De Recongelo; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	80

15	<p>COSTELINHA SUÍNA SEM SUAN CORTADA (CONGELADO) Corte Suíno Obtido Da Porção Lombar Do Animal. Deve Ser Retirado O Suan, E Deve Ser Serrada Em Pedacos Entre 6 Cm E 8 Cm. Congelada Com Temperatura De -12°C Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	150
16	<p>LOMBO SUÍNO (CONGELADO) Lombo De Porco Retirado Da Parte Traseira Do Animal. Carne Com Baixo Teor De Gordura, Desossado, Refilado. Congelada Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. A Embalagem Deverá Conter Externamente Os Dados De Identificação, Procedência, Informações Nutricionais, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto. Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	80
17	<p>LINGUIÇA SUÍNA FINA TEMPERADA (CONGELADO) Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa; Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	80
18	<p>PÉ DE PORCO CORTADO (CONGELADO) Pé Suino; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Deve Ser Congelado Com Temperatura De -12°C.; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respektiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	60
19	<p>ORELHA DE PORCO INTEIRA E SEM PAPADA (CONGELADO) Corte Suíno Salgado, Refilado E Inteiro. Deve Ser Congelada Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respektivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	60

20	<p>RABO DE PORCO CORTADO (CONGELADO) Rabo Suíno; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Deve Ser Congelado Com Temperatura De -12°C.; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	60
21	<p>TOUCINHO DE BARRIGA PARA TORRESMO (CONGELADO) Barriga Suína Para Torresmo; Cortado Em Pedacos De 3 Cm A 5 Cm; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Congelado, Em Temperatura De -12 °C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	100
LOTE 03 – AVES			
22	<p>FILÉ DE FRANGO (CONGELADO) Corte De Frango - Filé De Peito; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual A -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem E Sem Sinais De Recongelamento; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiênico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	800
23	<p>AVE NATALINA (CONGELADO) Frango Obtido A Partir De Linhagem Especializada. Ave Geneticamente Modificada (Resultados Das Melhores Linhagens De Frangos). Possui Mais Carne Quando Comparado Às Demais Aves Comercializadas. Possui Coxas E Peitos Mais Suculentos Quando Comparado Ao "Peru". O Produto Deve Estar Inteiro, Temperado E Congelado Com Temperatura De -12°C. Rotulagem De Acordo Com A Legislação Vigente. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respectivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	50

24	<p>FRANGO COXA E SOBRECORA DESOSSADO (CONGELADO) Coxa E Sobrecoxa De Frango Desossadas, Com Pele; Deve Apresentar Textura, Cor, Sabor E Aroma Característicos; Comercializado Sob Congelamento, Em Temperatura Menor Ou Igual À -12°C; Ausência De Água Dentro Da Embalagem; Consistência Firme, Não Amolecida E Nem Pegajosa. Sem Manchas Esverdeadas Ou De Outras Cores Que Não Sejam Características Do Produto; As Características De Rotulagem E Qualidade Devem Estar De Acordo Com A Respectiva Legislação Vigente; Comercializado Em Peso Por Quilo; Deve Ser Entregue Em Embalagem Plástica Selada À Vácuo, Devidamente Lacrada, Mantendo A Qualidade Sensorial E Higiénico-Sanitária Do Produto; Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respetivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	150
25	<p>FRANGO COXA E SOBRECORA (CONGELADO) Corte De Ave, Obtido Da Extração Das Coxas E Sobrecoxas Do Animal. Deve Ser Refilado E Congelado Com Temperatura De -12°C. Aspectos Sensoriais: Textura, Cor, Sabor, Odor: Característicos. Rotulagem: De Acordo Com A Legislação Vigente. Embalagem Primária: Deve Ser Embalada Em Saco Plástico Transparente E Atóxico, Limpo, Não Violado, Resistente, Que Garanta A Integridade Do Produto Até O Momento Do Consumo. Deverão Ser Apresentados Os Dados De Identificação, Procedência, Número De Lote, Data De Validade, Peso Do Produto; Deve Apresentar Os Selos De Certificação Dos Respetivos Órgãos De Registro E Inspeção Sanitária.</p>	KG	25

3. JUSTIFICATIVA DA CONTRATAÇÃO

A presente solicitação visa a aquisição de carnes bovinas, suínas, aves para a Unidade Sesc Vila Boa. Estes produtos são de uso contínuo na Unidade, uma vez que desempenham um papel crucial em diversas etapas das operações da unidade, não apenas nas refeições principais, mas também em preparações servidas no café, como esfihas, tortas salgadas e molhos de carne, que são itens altamente apreciados pelos hóspedes. Esses produtos conferem sabor, textura e qualidade às receitas, sendo fundamentais para atender às expectativas de uma experiência gastronômica completa.

A ausência desses produtos prejudicaria não apenas a composição dos pratos principais, mas também o fornecimento de itens complementares, impactando a satisfação dos hóspedes. Isso resultaria em cardápios menos variados, diminuição na atratividade das opções servidas e, conseqüentemente, um impacto negativo na percepção da qualidade do serviço.

Desta forma, tendo em vista que é imprescindível assegurar a disponibilidade constante de carnes bovina, suína e de aves, garantindo que todas as áreas operacionais da unidade possam oferecer preparações que atendam às necessidades nutricionais e às preferências dos hóspedes com excelência, faz-se necessária a presente aquisição através de Pregão Eletrônico com Registro de Preço.

O Pregão Eletrônico com Registro de Preço permite uma ampla concorrência entre os fornecedores, tendendo a gerar preços mais competitivos, resultando em economia de recursos.

O Registro de Preço permite a contratação de quantidades conforme a necessidade da administração ao longo do período estipulado, neste caso, de 12 meses. Isso proporciona flexibilidade para a gestão, que pode adquirir os produtos conforme a demanda, sem a necessidade de realizar novas licitações.

Portanto, diante da necessidade de contratação de aquisição de carnes bovinas, suínas e aves por um período de 12 meses, a modalidade de Pregão Eletrônico com Registro de Preço se apresenta como a opção mais adequada, garantindo eficiência, economia e transparência na contratação do objeto em tela que é essencial para as atividades da instituição.

4. CRITÉRIOS DE ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

4.1. O processo de seleção será realizado em lotes, conforme tabela constante no tópico 2. deste Termo de Referência, devendo o interessado oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

4.2. O critério de julgamento adotado será o de menor preço por lote, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência quanto às especificações do objeto.

4.3. Cada produto do lote deverá estar discriminado em itens separados nas propostas de preços, de modo a permitir a identificação do seu preço individual na composição do preço global.

4.4. A proposta comercial deve especificar o objeto com as características, quantidades, valores e deverá ser redigida com clareza em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem alternativas, observados os prazos, condições e especificações estabelecidas neste Termo de Referência.

4.5. Nos preços cotados pelo interessado considerar-se-ão incluídos todos os custos diretos e indiretos, necessários à completa e perfeita realização do objeto, tais como: despesas com mão de obra, administração, leis sociais, encargos de natureza trabalhista, previdenciário, alimentação, hospedagem, transporte de material e de pessoal, equipamentos e materiais, instalação, frete, seguros, embalagens, treinamentos, manuais, garantias (quando aplicável), qualquer despesa acessória e/ou necessária não especificada neste Termo de Referência, os tributos (impostos, taxas, emolumentos), inclusive o diferencial do ICMS de origem, nos casos de fornecimento de materiais oriundos de outro Estado que não de Goiás, contribuições fiscais e parafiscais, assim como o lucro, razão pela qual não serão considerados pleitos de acréscimos após a abertura da proposta.

4.6. As propostas comerciais deverão especificar claramente o prazo de sua validade, não podendo ser inferior a **90 (noventa) dias corridos**, contados da data de apresentação, sendo considerado este prazo na falta de especificação de outro na proposta.

5. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

5.1. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- a) Deverá ser apresentado Alvará de Vigilância Sanitária, ou Certidão de Situação Cadastral Regular emitida pela AGRODEFESA, ou documento que comprove situação regular com órgão de Fiscalização Sanitária.
- b) A licitante deverá apresentar para fins de qualificação técnica no mínimo 01 (um) atestado/declaração, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante já forneceu ou está fornecendo bens de natureza compatível com o(s) objeto(s) do(s) lote(s) arrematados, em quantidade que represente no mínimo 30% (trinta por cento) do previsto no(s) mesmo(s).
- c) Será permitido o somatório de atestados para efeito da comprovação do lote dentre os atestados pelo menos 1 (um) deles deverá comprovar o fornecimento do quantitativo que represente no mínimo 15% (quinze por cento) do previsto no(s) lote (s) arrematado(s).
- d) Os atestados deverão referir-se a objetos prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

6. DOS PRAZOS E CONDIÇÕES DE ENTREGA

6.1. A Ata de Registro de Preço, contrato ou instrumento equivalente, terá vigência de 12 (doze) meses, contados da data de sua última assinatura, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite previsto no artigo 45 § 2º da Resolução do Sesc de nº 1.593/2024, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

- 6.1.1. O objeto tenha sido prestado regularmente;
- 6.1.2. A CONTRATANTE mantenha interesse na execução do objeto;
- 6.1.3. A CONTRATADA manifeste expressamente interesse na prorrogação;
- 6.1.4. Os preços contratados permaneçam compatíveis com a prática de mercado;
- 6.1.5. A CONTRATADA mantenha as condições de qualificação e não esteja cumprindo penalidade que o impeça de formalizar e prorrogar contratos com o SESC e SENAC Goiás.
- 6.1.6. Exista dotação orçamentária;
- 6.1.7. Exista previsão na Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente acerca da prorrogação.
- 6.2. As entregas deverão ser realizadas de forma parcelada; após emissão da Ordem de Compra;
- 6.3. A contratada deverá efetuar a entrega no prazo máximo de 03 (três) dias úteis após a solicitação da contratante;
- 6.4. Todos os produtos deverão ser entregues acondicionados em embalagens íntegras, em perfeitas condições de consumo e com no mínimo 70% do prazo de validade total.
- 6.5. Temperatura de recebimento: não deverá ser superior a -12°C (menos doze graus Celsius) para carnes bovinas, suínas e aves congeladas, e entre 0 a 7°C (zero a sete graus Celsius) para produtos resfriados. Poderá ser monitorada a temperatura no momento do recebimento;
- 6.6. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene;
- 6.7. As entregas deverão ser feitas por pessoal devidamente uniformizado;
- 6.8. Os itens deverão ser de boa qualidade, atendendo às normas regulamentares estabelecidas pelo Ministério da Agricultura e Pecuária e pela Anvisa que seja aplicáveis ao objeto.
- 6.9. As condições de entrega e acondicionamento dos produtos por parte dos fornecedores devem atender diretrizes e normas regulamentadoras da Anvisa.
- 6.10. Produtos em desacordo com o solicitado ou com problemas serão devolvidos à empresa e deverão ser repostos em até 02 (dois) dias úteis, na mesma quantidade, sem ônus adicional;
- 6.11. 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.
- 6.12. Na hipótese de fato superveniente que justifique eventual prorrogação do prazo de entrega, a solicitação de prorrogação deve ocorrer durante o transcurso do prazo e termo aditivo deve ser formalizado, a fim de garantir a conclusão do objeto, seu recebimento e respectivo pagamento dentro da vigência contratual.

7. LOCAL DE ENTREGA E DADOS PARA FATURAMENTO:

a) Sesc Vila Boa (CNPJ:03.671.444/0018-95)

Razão Social: Serviço Social do Comércio – SESC

Endereço: Avenida Deusdete Ferreira de Moura, S/N/ Quadra 10, Lote 01, Setor Leste, Cidade de Goiás/GO.

CEP: 76600-000.

Horário de entregas das 8h às 12h e 13h às 17h (segunda à sexta-feira).

8. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

8.1. Os pagamentos serão efetuados obedecendo aos seguintes critérios:

Descrição	Periodicidade	Condições de Pagamento
Aquisição de carnes bovinas, suínas e aves.	Parcelado	Mediante a entrega do objeto, apresentação da NF

8.2. Os pagamentos estarão condicionados aos resultados apresentados pela CONTRATADA à perfeita execução do objeto, que deverão estar em conformidade com as condições, prazos e especificações constantes deste Termo de Referência, apurados e atestados pelo fiscal formalmente designado.

8.2.1. O pagamento será realizado em até 15 (quinze) dias subsequentes à entrega da Nota Fiscal/Fatura, desde que os produtos tenham sido conferidos e aceitos pelo Sesc Goiás nos prazos, definidos em Edital e/ou Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

8.3. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada da documentação que consta no Edital, nada obstante que a própria entidade constata a regularidade da Contratada por intermédio de consulta on-line aos sítios eletrônicos oficiais pertinentes.

8.4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa o pagamento ficará sobrestado até que a Contratada providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação,

não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE;

8.5. Será efetuada a retenção ou glosa no pagamento proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a Contratada:

8.5.1. não entregou as quantidades contratadas de acordo com as exigências contidas no Termo de Referência;

8.5.2. não produziu os resultados acordados;

8.5.3. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

8.6. Constatando-se a situação de irregularidade na documentação fiscal da contratada será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 30 (trinta) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da Contratante.

8.7. A não regularização das condições de qualificação no prazo estipulado ensejará a aplicação de penalidades e, conforme o caso, a rescisão contratual, após regular processo administrativo no qual sejam assegurados o contraditório e a ampla defesa, cabendo ao SESC o pagamento pelo objeto regularmente executado.

8.8. O pagamento será efetuado através de Crédito em Conta ou Boleto Bancário, observando os prazos e condições estipulados neste Termo de Referência;

8.8.1. No caso de pagamento através de crédito em conta, a conta indicada deve ser de titularidade da CONTRATADA e será incluída no cadastro de fornecedores, não sendo efetuado o pagamento através de crédito em conta de terceiros;

8.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido deverá ser acrescido de atualização financeira e sua apuração se fará desde a data de seu vencimento até a data do efetivo pagamento, em que os juros de mora serão calculados à taxa de 0,5% (meio por cento) ao mês, ou 6% (seis por cento) ao ano, mediante aplicação das seguintes fórmulas:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$

$I = (6/100) / 365$

$I = 0,00016438$

TX (percentual de Taxa Anual) = 6%

9. OBRIGAÇÕES DA ENTIDADE CONTRATANTE

9.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta.

9.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização da execução do objeto por colaborador especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.

9.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições, falhas ou irregularidades constatadas no curso da execução do objeto, fixando prazo para a sua correção, certificando-se que as soluções por ela propostas sejam as mais adequadas.

9.4. Pagar à CONTRATADA o valor resultante do fornecimento, no prazo e condições estabelecidas neste Termo de Referência.

9.5. Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura da contratada.

9.6. Fornecer por escrito as informações necessárias para o desenvolvimento do objeto da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

9.7. Realizar avaliações periódicas da qualidade do fornecimento, após seu recebimento.

9.8. Cientificar o órgão competente para adoção das medidas cabíveis quando do descumprimento das obrigações pela CONTRATADA.

9.9. Arquivar, entre outros documentos, projetos, especificações técnicas, orçamentos, termos de recebimento, contratos e aditamentos, relatórios de inspeções técnicas após o recebimento do serviço e notificações expedidas.

9.10. A autoridade competente designará representantes para as funções de gestor e fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

9.11. Receber o objeto da contratação, atestando sua conformidade com a proposta aceita e condições descritas neste Termo de Referência.

9.12. Aplicar à CONTRATADA as sanções administrativas regulamentares e contratuais cabíveis.

9.13. Proporcionar as facilidades que considerar indispensáveis a boa execução das obrigações contratuais, inclusive permitindo o acesso, se necessário, de empregados, prepostos ou representantes da CONTRATADA nas suas dependências.

9.14. Suspender a entrega dos produtos por estarem em desacordo com o especificado ou por outro motivo que justifique tal medida.

10. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

10.1. Entregar os produtos no prazos e condições especificadas neste Termo de Referência.

10.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, os fornecimentos efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados.

10.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, bem como por todo e qualquer dano causado à CONTRATANTE, devendo ressarcir imediatamente ao SESC em sua integralidade, ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no chamamento público, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos.

10.4. Manter durante toda a execução do contrato as condições de qualificação e adotar as medidas necessárias para a regularização de eventuais pendências nesta documentação.

10.5. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

10.6. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o

atendimento do objeto.

10.7. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE.

10.8. Indicar formalmente preposto apto a representá-la junto à CONTRATANTE, que deverá responder pela fiel execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

10.9. Cumprir as regras, prazos, horários e locais de entrega.

10.10. Os veículos utilizados para o transporte dos produtos deverão possuir certificado de vistoria, que poderá ser solicitado no ato da entrega, atender as disposições municipais e/ou estaduais sobre a matéria, ser refrigerado e manter perfeitas condições de higiene. As temperaturas dos produtos serão monitoradas no momento do recebimento.

10.11. Caso não seja possível a entrega na data assinalada, a empresa deverá comunicar as razões respectivas com pelo menos 1 (um) dia de antecedência, dentro do prazo de entrega, para que qualquer pleito de prorrogação de prazo seja analisado, ressalvadas situações de caso fortuito e força maior.

10.12. Na hipótese de vício oculto, o fornecedor tem o dever de substituir o produto, salvo se comprovado pelo fornecedor que o vício decorreu do mau acondicionamento do produto pelo contratante.

10.13. Cumprir, além dos postulados legais vigentes de âmbito federal, estadual ou municipal, as normas de segurança da CONTRATANTE;

10.14. Reparar quaisquer danos diretamente causados à CONTRATANTE ou a terceiros por culpa ou dolo de seus representantes legais, prepostos ou empregados, em decorrência da relação contratual, não excluindo ou reduzindo a responsabilidade da fiscalização ou acompanhamento do objeto pela CONTRATANTE;

10.15. Executar o objeto dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação.

11. DA SUBCONTRATAÇÃO

11.1. A contratada não poderá transferir a terceiro, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada.

12. DO REAJUSTE

12.1. Os preços são fixos e irredutíveis no prazo 12 (doze) meses, sendo que dentro do prazo de vigência da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, os preços contratados poderão sofrer reajuste após o interregno de 12 (doze) meses a contar da data de apresentação da proposta, mediante a aplicação do índice IPCA, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

12.2. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de 12 (doze) meses, será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

12.3. Nas aferições finais, o índice utilizado para reajuste será, obrigatoriamente, o definitivo.

12.4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

12.5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.

12.6. Conforme previsto no art. 43, do Regulamento, o reajuste previsto em contrato será formalizado por apostilamento, sendo possível a negociação entre as partes quanto ao percentual a ser aplicado, mediante expressa concordância da contratada com a respectiva carta de anuência.

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:

a) Advertência,

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.1.2. Por inexecução total ou parcial do objeto:

a) Advertência;

b) Multa; e

c) Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc Goiás e Senac Goiás, por um prazo de até 03 (três) anos.

13.2. Para fins de dosimetria da penalidade, serão aplicados os seguintes parâmetros:

13.2.1. FALTAS LEVES: hipótese de inadimplemento parcial de obrigações de pequena monta, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços da contratante e a despeito das quais a regular prestação dos serviços não reste inviabilizada;

13.2.2. FALTAS MÉDIAS: pela inexecução parcial da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente que, embora não inviabilizem a execução do objeto, acarretam prejuízos à contratante.

13.2.3. FALTAS GRAVES: caracterizadas pela inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos aos serviços da contratante, inviabilizando total ou parcialmente a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONTRATADA;

13.2.4. FALTAS GRAVÍSSIMAS: caracterizadas por inexecução parcial ou total de obrigações que acarretem prejuízos relevantes aos serviços da contratante, podendo levar, inclusive, a interrupção de serviços essenciais, causar dano ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, lesão corporal, ou mesmo gerar dano reputacional à imagem da contratante, inviabilizando a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONTRATADA.

13.3. De acordo com os conceitos apresentados nos itens 13.2.1 a 13.2.4, será utilizada a seguinte escala:

FALTA	GRAU
LEVE	1
MÉDIA	2
GRAVE	3
GRAVÍSSIMA	4

13.4. A dosimetria da penalidade será realizada conforme pontuação obtida pela empresa em virtude do número de ocorrências identificadas durante a fiscalização contratual, considerando-se as obrigações previstas neste Termo de Referência e a tabela abaixo:

OCORRÊNCIA	GRAU
1. Fornecimento de produto que acarrete danos aos clientes do Sesc.	4
2. Entrega de produto fora as especificações e que não atenda exigências deste documento.	4
3. Atraso no fornecimento dos produtos.	3
4. Não substituição de itens recusados.	4

13.5. O percentual de multa compensatória será aplicado de acordo com a tabela abaixo, respeitado o máximo de 30% (trinta por cento) sobre o valor global da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, contrato ou instrumento equivalente:

Grau	Correspondência
1	3% (três por cento)
2	5% (cinco por cento)
3	10% (dez por cento)
4	15% (quinze por cento)

13.6. As multas estabelecidas nesta cláusula são independentes e terão aplicação cumulativa e consecutivamente, de acordo com as normas que regeram a contratação, mas somente serão definitivas depois de exaurido o processo administrativo.

13.7. Quando se tratar de inexecução parcial, o valor da multa será proporcional à parcela que deixou de ser entregue.

13.8. Em caso de reincidência por atraso injustificado poderá a empresa ser penalizada com sanção mais grave.

13.9. A suspensão do direito de licitar e contratar será aplicada quando:

- a) a CONTRATADA agiu com fraude, conluio ou má-fé ou incorreu nas hipóteses previstas no art. 41, da Resolução SESC nº. 1593/2024; e Resolução SENAC nº. 1270/2024.
- b) a inexecução contratual acarretou dano reputacional à contratante;
- c) a inexecução contratual acarretou a paralisação de serviços essenciais;
- d) houve reincidência na inexecução contratual, mesmo após reiteradas notificações enviadas pelo fiscal da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, sem que a empresa tenha envidado esforços para regularizar as falhas; ou
- e) demais casos apurados em processo administrativo.

13.10. O prazo da suspensão do direito de licitar e contratar será definido em processo administrativo, a partir dos seguintes parâmetros:

13.10.1. 06 (seis) anos, para a hipótese prevista no item 13.9, “a”;

13.10.2. 03 (três) anos, para a situação descrita no item 13.9, “b”; “c” e “d”;

13.10.3. 01 (um) ano, para os demais casos, sempre que não houver justificativa para o agravamento da penalidade.

13.11. Caso a inexecução contratual se enquadre em mais de uma hipótese prevista na cláusula 13.9, deverá ser aplicado o maior prazo, de acordo com os parâmetros definidos na cláusula 13.10, salvo se as situações atenuantes justificarem prazo menor.

13.12. Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para a contratante;
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, se a fato se enquadrar na cláusula 13.9 “a”.

13.13. Só serão considerados motivos de força maior, para fins de isenção das penalidades previstas neste instrumento, todo fato ou circunstâncias imprevisíveis, impossíveis de serem evitadas, que impeçam real e diretamente o cumprimento das obrigações contratuais, como definido no Código Civil Brasileiro.

13.14. Fica facultada a defesa prévia da CONTRATADA, em qualquer caso de aplicação de penalidade, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados da intimação do ato.

13.15. Em caso de aplicação da penalidade de multa, quando transcorridos os prazos estabelecidos para defesa e para pagamento, a CONTRATANTE reserva-se o direito de reter e/ou descontar o valor da penalidade dos créditos que a CONTRATADA eventualmente tenha a seu favor, sem prejuízo da proposição de medidas judiciais e ou extrajudiciais cabíveis.

13.16. hipótese de recusa injustificada em assinar a Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar da data da convocação, a empresa estará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor registrado no Contrato ou instrumento equivalente, podendo culminar com a suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o Sesc e Senac Goiás, por um prazo de até 3 (três) anos, a depender dos prejuízos acarretados.

13.17. Na hipótese prevista no item 13.16, poderá convocar o cadastro de reserva, respeitada a ordem de classificação.

13.18. O prazo de convocação para assinatura da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela empresa, durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela contratante.

14. DA CONFORMIDADE À LEI GERAL DE PROTEÇÃO DE DADOS

14.1. As partes obrigam-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais e as determinações de órgãos reguladores/fiscalizadores sobre a matéria, em especial a Lei nº 13.709/2018 – Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD).

14.2. A CONTRATADA concorda com o tratamento, pela ENTIDADE, dos seus dados pessoais fornecidos em decorrência desta Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, autorizando a ENTIDADE a coletar, tratar, conservar e usar tais dados para os fins necessários deste processo, bem como a transferência dos dados pessoais às empresas do SISTEMA FECOMÉRICO, a fim de viabilizar as atividades da ENTIDADE e permitir o cumprimento da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, obrigações legais e contratuais ou de cunho regulatório;

14.3. Fica estipulado que as Partes deverão se adequar em caso de alteração dos textos legais indicados na cláusula acima ou de qualquer outro que afete a estrutura do escopo da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente ou a execução das atividades ligadas a da Ata de

Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.4. As partes devem dar ciência aos seus diretores, acionistas/quotista/sócios, conselheiros, administradores, prepostos, empregados, clientes, fornecedores, parceiros ou qualquer outra pessoa física ou jurídica que se vincule à execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, sobre as legislações vigentes sobre Proteção de Dados Pessoais e garantir que possui todos os consentimentos e avisos necessários para permitir o tratamento de dados pessoais dos respectivos titulares envolvidos na execução do objeto.

14.5. As partes, neste ato, garantem reciprocamente que todos os dados pessoais coletados, produzidos, receptados, classificados, utilizados, acessados, reproduzidos, transmitidos, distribuídos, processados, arquivados, armazenados, eliminados, avaliados ou controlados pela informação, modificados, comunicados, transferidos, difundidos ou extraídos em razão do instrumento contratual serão tratados em conformidade com as legislações vigentes aplicáveis, sob pena de indenizar a parte que não deu causa pelos prejuízos que este venha a incorrer em razão de eventuais demandas judiciais ou administrativas, sejam prejuízos moral, material ou perdas e danos ocasionados a parte, seus empregados, clientes ou fornecedores e parceiros;

14.6. A CONTRATADA se obriga a realizar a correção, eliminação, anonimização ou bloqueio de dados quando notificado (a) pela ENTIDADE, nos casos de requisição do titular de dados pessoais a ENTIDADE.

14.7. A CONTRATADA deverá manter registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como deverá adotar as melhores práticas e implementar medidas técnicas e organizativas necessárias para proteger os dados contra situações acidentais ou ilícitas, de destruição, perda, alteração, comunicação, difusão, acesso não autorizado, ou qualquer outra forma de tratamento inadequado ou ilícito, além de garantir a segurança no âmbito do tratamento de dados pessoais.

14.8. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE imediatamente por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), nos termos do artigo 6º - item VIII, e, artigo 41, §2º - item I, da Lei nº 13.709/2018, em caso de reclamações e solicitações que venha a receber do titular de dados pessoais, bem como notificações, citações ou intimações judiciais ou administrativas em relação à conformidade com a proteção de dados identificados em razão da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.9. A CONTRATADA deverá notificar a ENTIDADE por meio do e-mail de sua respectiva DPO (dpo@sescgo.com.br ou dpo@go.senac.br), em 24 (vinte e quatro) horas, em virtude de: (I) qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais relativas à proteção de dados pessoais; (II) qualquer descumprimento das obrigações contratuais relativas ao processamento e tratamento dos dados pessoais; e (III) qualquer violação de segurança no âmbito das suas atividades relacionada a execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.10. A CONTRATADA compromete-se a auxiliar, na medida do razoável, no cumprimento de obrigações judiciais ou administrativas, de acordo com a Lei de Proteção de Dados Pessoais aplicável, fornecendo as informações disponíveis e ações necessárias para documentar e eliminar a causa e os riscos impostos por quaisquer violações de segurança com relação aos dados pessoais utilizados na execução do objeto da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.11. A ENTIDADE terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da CONTRATADA com a Proteção de Dados Pessoais, sem que implique em qualquer diminuição da responsabilidade dessa.

14.12. A Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, não transfere a propriedade de quaisquer dados do CONTRATANTE ou dos seus empregados, clientes, fornecedores e parceiros para a PARTICIPANTE/CONTRATADA.

14.13. A CONTRATADA se obriga a não utilizar, compartilhar ou comercializar quaisquer dados pessoais, inclusive os que se originarem e/ou forem criados a partir do tratamento de dados pessoais que tenha acesso em razão da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.14. Cada parte obriga-se a manter o mais absoluto dever de sigilo e confidencialidade relativamente a toda e quaisquer informações e dados pessoais tratados a que ela ou quaisquer de seus diretores, empregados e/ou prepostos venham a ter acesso, conhecimento ou que venha a lhe ser confiado em razão da celebração e execução da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente.

14.15. A CONTRATADA se compromete a devolver e/ou eliminar todos os dados que vier a ter acesso em todos os casos em que (I) a ENTIDADE solicitar; (II) por rescisão contratual; (III) com o término de vigência da Ata de Registro de Preços, contrato ou instrumento equivalente, salvo se ainda houver obrigações decorrentes deste.

14.16. Eventual descumprimento de quaisquer deveres ou obrigações legais, contratuais, judiciais ou administrativos por uma das partes contratantes não gera responsabilidade solidária ou subsidiária da outra parte, ficando somente a parte responsável, nos termos da lei, sujeita às sanções legais e contratuais pertinentes.

14.17. Fica assegurado à ENTIDADE, nos termos da lei, o direito de regresso em face da CONTRATADA diante de eventuais danos causados por esta em decorrência do descumprimento das obrigações aqui assumidas em relação à Proteção de Dados.

15. INDICAÇÃO DE FISCALIZAÇÃO

Sugere-se a designação como fiscal, suplente e gestor os colaboradores abaixo indicados:

15.1. SESC VILA BOA

FISCAL: Andressa de Souza Leite

Assessor Técnico III

Matrícula: 11848 – CPF: xxx.xxx.xxx-51

SUPLENTE: Júnior Dias Correa

Assistente Administrativo IV

Matrícula: 11961 – CPF: xxx.xxx.xxx-15

GESTOR: Glauciene Silva de Paula Pereira

Assistente Administrativo III - Financeiro

Matrícula: 11942 - CPF: xxx.xxx.xxx -72

Goiânia, 25 de fevereiro de 2025.

ELABORADOR POR:

Táisa Portela de Souza Oliveira

Analista de Mercado

CPF: xxx.xxx.xxx-20 | Matrícula: 11014

Bruno Fernandes Ramos

Líder da Seção de Programação e Controle

CPF: xxx.xxx.xxx-40 | Matrícula: 10582

Pedro Henrique Pinheiro Gontijo

Gerente de Programação e Controle de Recursos

CPF: xxx.xxx.xxx-10 | Matrícula: 10336



Documento assinado eletronicamente por **Taisa Portela De Souza Oliveira**, **Administrativo**, em 25/02/2025, às 14:19, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Bruno Fernandes Ramos**, **Líder de Seção**, em 25/02/2025, às 14:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Pedro Henrique Pinheiro Gontijo**, **Gerente**, em 25/02/2025, às 15:45, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://seisenac.df.senac.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0129187** e o código CRC **D3501CF9**.



sescgo.com.br



@sescgo